

Positivlisten 2011

Fortegnelse over tilsætninger til fødevarer

Indholdsfortegnelse

Bemærkninger til afsnit A 1	5
Indplacering	5
Fødevaretilsætningsstofgrupper	6
Overførsel	6
Mængdeangivelse	8
Beregningstabel for sulfitter	12
Beregningstabel for nitritter og nitrater	12
Beregningstabel for aspartam-acesulfamsalt	12
Beregningstabel for phosphater	13
Bemærkninger til afsnit A 2	14
Bemærkninger til afsnit A 3	15
Bemærkninger til afsnit A 4	15
Bemærkninger til afsnit B	16
Ændringer til Positivlisten	18
Afsnit A 1: Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer.....	20
1 Mælkeprodukter og lignende produkter (herunder ost)	21
2 Fedtstoffer og olier.....	43
3 Konsumis	50
4 Frugter og grøntsager (herunder bær, frø, rodfrugter og svampe)	52
5 Konfekturprodukter	67
6 Cerealier og produkter heraf	73
8 Kød og kødprodukter	82
9 Fisk og fiskerivarer (herunder krebsdyr og bløddyr)	91
10 Æg og ægprodukter.....	102
11 Sukker og honning	106
12 Salt og krydderier, supper, saucer og salater, proteinprodukter m.m.	107
13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud	117
14 Drikkevarer	127
15 Snacks	142
16 Fødevarer, der ikke kan indplaceres i de øvrige grupper	145
Afsnit A 2: Anvendelse af næringsstoffer	155
Afsnit A 3: Anvendelse af tekniske hjælpestoffer	162
Afsnit A 4: Anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer	164
Afsnit B: Tilsætninger efter deres formål	167
Antioxidanter og konserveringsstoffer.....	168
Farvestoffer	170
Næringsstoffer	172
Sødestoffer	177
Diverse stoffer.....	178
Bærestoffer (herunder opløsningsmidler) m.m.	186
Afsnit C: Indeks over fødevarer	191
Afsnit D: Indeks over tilsætningsstoffer og næringsstoffer.....	202
Afsnit E: Indeks over E-numre og DK-numre.....	224
Afsnit F: Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger.....	237

Indledende bemærkninger

Tilsætninger m.v. til fødevarer omfatter tekniske hjælpestoffer, ekstraktionsmidler, fødevareenzymer, næringsstoffer, mikrobielle kulturer og fødevaretilsætningsstoffer. Definitioner på disse stoffer er fastsat i bekendtgørelsen.

Nærværende fortegnelse, Positivlisten, over tilsætningsstoffer til fødevarer er udfærdiget i henhold til § 8, stk. 3, i lov om fødevarer (lov nr. 526 af 24. juni 2005) og § 9 i tilsætningsstoffbekendtgørelsen.

Fødevaretilsætningsstoffer (de teknologiske tilsætningsstoffer) er fra den 20. januar 2010 omfattet af forordning 1333/2008 om fødevaretilsætningsstoffer. Forordningen fastsætter bl.a. bestemmelser om, at der skal etableres en fællesskabsliste for fødevaretilsætningsstoffer – en EU-Positivliste. Imidlertid er det i en overgangsperiode, indtil fællesskabslisten er klar, nødvendigt at regulere efter Positivlisten, når det drejer sig om anvendelsesbetingelser, samt i forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, når det drejer sig om definitioner, kategorisering, mærkning etc. Når EU-Positivlisten er klar, vil fødevaretilsætningsstoffer udelukkende være reguleret ved tilsætningsstofforordningen.:

For så vidt angår fødevaretilsætningsstoffer, oplister Positivlisten udover de fødevaretilsætningsstoffer, der må anvendes til almindelige fødevarer, ligeledes fødevaretilsætningsstoffer til andre fødevaretilsætningsstoffer, fødevaretilsætningsstoffer til aromaer og fødevaretilsætningsstoffer, som må sælges direkte til den endelige forbruger. Positivlisten fastsætter ligeledes anvendelsesbetingelser for brugen af visse tekniske hjælpestoffer samt næringsstoffer.

Fødevareenzymer skal jf. § 13 i bekendtgørelsen, godkendes af Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af bekendtgørelsens bilag 2.

Næringsstoffer som allerede fremgår af Positivlistens afsnit A2, skal jf. § 14 i bekendtgørelsen anmeldes til Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af Positivlistens afsnit A2. Næringsstoffer, som ikke er opført i Positivlisten, skal jf. § 15 i bekendtgørelsen godkendes af Fødevarestyrelsen, før de kan tages i brug. Den dokumentation, der skal indsendes i forbindelse med en ansøgning, fremgår af Positivlistens afsnit A2.

Mikrobielle kulturer, der ikke fremgår af den af Fødevarestyrelsen udarbejdede liste over anmeldte kulturer, skal jf. § 17 i bekendtgørelsen anmeldes til Fødevarestyrelsen. En anmeldt kultur kan straks tages i anvendelse, såfremt kriterier i bilag 4, del I i bekendtgørelsen, er opfyldt.

Anvendelsen af aromaer reguleres i henhold til aromabekendtgørelsen (bekendtgørelse af januar 2005 om aromaer m.m., der må anvendes til fødevarer).

Positivlisten er inddelt i følgende afsnit:

- Afsnit A 1:** Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer i de 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 A 4:** Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer.
- Afsnit B:** Fødevaretilsætningsstoffer og 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 fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer med reference til anvendelse i fødevaregrupper under afsnit A 1.
- Afsnit E:** Indeks over E-numre og DK-numre på fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer.
- Afsnit F:** Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger.

Bemærkninger til afsnit A 1

Afsnit A 1 omhandler anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, det vil sige de tilsætningsstoffer, der tilsættes med et teknologisk formål. Det drejer sig bl.a. om antioxidanter, emulgatorer, farvestoffer, konserveringsmidler, sødestoffer etc. De fødevarekategorier, der er listet i A 1 er fødevarer, der er produceret med henblik på detailsalg eller fødevarer der anvendes til 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, modermælksersatninger og tilskudsblandinger, 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn, 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 fødevare bør indplaceres i gruppe 7.1, brød og almindeligt bagværk, eller gruppe 7.2, finere bagværk, kan følgende retningslinje angives: Er fedtindholdet eller sukkerindholdet på mindst 10 %, indplaceres fødevareren i den sidstnævnte gruppe. Retningslinjen er dog kun vejledende.

Med hensyn til udtrykket "frosne" omfatter dette - i forbindelse med fødevaretilsætningsstofanvendelse - 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 fødevareren indplaceres dog ikke i gruppe 16 men alene i overensstemmelse med det anførte i det følgende afsnit. Hvis fødevareren så optræder i form af en tablet eller et pulver, må man yderligere anvende de fødevaretilsætningsstoffer, der er anført under gruppe 16.4 eller 16.5. Dette gælder dog ikke for

gruppe 13.1, modermælkserstatninger og tilskudsblandinger, og gruppe 13.2, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

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 fødevaretilsætningsstoffer i sådanne pulvere/koncentreter.

Fødevaretilsætningsstofgrupper

Fødevaretilsætningsstofferne 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 fødevaretilsætningsstoffer, der kan anvendes med forskellige funktioner, f.eks. som antioxidant, melbehandlingsmiddel eller surhedsregulerende middel.

Overførsel

Bestemmelser om overførsel (også kaldet carry-over) er fastsat i forordning om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18. Ved overførsel af fødevaretilsætningsstoffer forstås man, at ét eller flere fødevaretilsætningsstoffer overføres til en fødevarer på anden måde end ved direkte tilsætning. Stoffet kan have en teknologisk funktion i den fødevarer, som det overføres til, men dette behøver ikke at være tilfældet.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer kan ske:

- Ved overførsel fra en fødevareingrediens, f.eks. margarine, der indgår som bestanddel i en fødevarer, og hvor der i selve ingrediensen er et teknologisk behov for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, f.eks. emulgatorer.
- Ved overførsel fra et fødevaretilsætningsstof, hvor der til selve stoffet er et behov for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer, enten et fødevaretilsætningsstof som en antioxidant eller et konserveringsstof eller et bærestof som et opløsningsmiddel.

- Ved anvendelse af et fødevaretilsætningsstof som teknisk hjælpestof i forbindelse med produktionen af en fødevare, hvor rester af stoffet findes i den færdige fødevare.

Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer er med en række undtagelser, tilladt i sammensatte fødevarer, hvis fødevaretilsætningsstoffet er tilladt i én af ingredienserne. Undtagelser fra overførsel fremgår af bekendtgørelsens bilag 5.

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

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

Følgende eksempler kan illustrere dette:

- Et produkt som forloren skildpadde, der kan bestå af kødboller, fiskeboller og sauce, må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, som er tilladt i gruppe 8.3.2, varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød, gruppe 9.3.1.1, kogte fisk og fiskerivarer, eller gruppe 9.5, fiskerihelkonserver, og gruppe 12.6.2, ikke-emulgerede saucer.
- Et produkt som en pizza med fyld må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, 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 fødevaretilsætningsstoffer, 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 chokoladevarer, gruppe 14.2.6.1, spiritus, gruppe 16.2, pynt og overtræk osv.

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

Følgende eksempel kan illustrere dette:

- En dessert på basis af frugter må indeholde de fødevaretilsætningsstoffer, 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 fødevaretilsætningsstoffer 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, forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn.

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. Maksimumværdierne for farvestoffer henviser endvidere til mængden af aktivt farvende princip i farvestoffet.

Det sidstnævnte forhold gælder desuden for pulvere, koncentreter 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 koncentrationen 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/koncentrationen,
- pulveret/koncentrationen indeholder de fødevarer ingredienser og/eller fødevarer 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 fødevaren. De eneste undtagelser fra denne regel er

- under de grupper, hvor E 249 og E 250 (nitritter) og E 251 og E 252 (nitrater) er tilladt, idet de anførte værdier, medmindre andet er angivet, gælder den tilsatte 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 jf. forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 3, stk.2, litra h), 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 den, der er nødvendig for at opfylde det tilsigtede mål samtidig med, at forbrugeren ikke vildledes.

Energireduceret / uden tilsat sukker

Anvendelsen af sødestoffer er betinget af, at produkterne er enten energireduceret eller uden tilsat sukker. Ifølge forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 3, stk. 2, litra f), defineres en energireduceret fødevarer, som en fødevarer med en energireduktion på mindst 30 % i forhold til den oprindelige fødevarer eller et lignende produkt. Ifølge samme forordning, artikel 3, stk. 2, litra e), forstås ved en fødevarer uden tilsat sukker, en fødevarer uden tilsætning af: 1) monosaccharider eller disaccharider eller 2) fødevarer, der indeholder monosaccharider eller disaccharider, og som 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 bolsjer 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 fødevaretilsætningsstoffet 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 319 (TBHQ)/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, modermælkserstatninger 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, TBHQ, E 319 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 som helhed, 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 (SO₂). 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.
- E 251 og E 252, natriumnitrat og kaliumnitrat, hvor mængden er udtrykt som natriumnitrat (NaNO₃).
- E 338-341, E 343 og E 450-452, phosphorsyre og phosphater. Her er mængdebegrænsningen baseret på den ækvivalente mængde phosphorpentoxid (P₂O₅).
- 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 (SO₂)

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

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

*) Beregnet vandfrit

**) Findes kun som opløsning med mindst 280 g KHSO₃/l

Beregningstabel for nitritter og nitrater

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

Beregningstabel for aspartam-acesulfamsalt

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1 g stof svarer til		
				g C ₄ H ₄ KNO ₄ S	g C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅	g C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S
E 950	Acesulfamkalium	C ₄ H ₄ KN O ₄ S	201,24	1,000	-	2,273
E 951	Aspartam	C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅	294,31	-	1,000	1,554
E 962	Aspartam-acesulfamsalt	C ₁₈ H ₂₃ O ₉ N ₃ S	457,46	0,440	0,643	1,000

Beregningstabel for phosphater

Tabel for omregning af de i listen medtagne phosphater til phosphorpentoxid (P₂O₅)

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

Nr.	Navn	Formel	Molekylvægt	1 g stof = g P ₂ O ₅	1 g P ₂ O ₅ = g stof
E 338 E 338	Phosphorsyre	H ₃ PO ₄	98,00	0,724	1,38
E 339 i	Mononatriumphosphat	NaH ₂ PO ₄	119,98	0,592	1,69
"		NaH ₂ PO ₄ , H ₂ O	138,00	0,514	1,94
"		NaH ₂ PO ₄ , 2H ₂ O	156,01	0,455	2,20
E 339 ii	Dinatriumphosphat	Na ₂ HPO ₄	141,96	0,500	2,00
"		Na ₂ HPO ₄ , 2H ₂ O	177,99	0,399	2,50
"		Na ₂ HPO ₄ , 7H ₂ O	268,06	0,265	3,78
"		Na ₂ HPO ₄ , 12H ₂ O	358,14	0,198	5,05
E 339 iii	Trinatriumphosphat	Na ₃ PO ₄	163,94	0,433	2,31
"		Na ₃ PO ₄ , H ₂ O	181,96	0,390	2,56
"		Na ₃ PO ₄ , 12H ₂ O	380,12	0,187	5,36
E 340 i	Monokaliumphosphat	KH ₂ PO ₄	136,09	0,522	1,92
E 340 ii	Dikaliumphosphat	K ₂ HPO ₄	174,18	0,407	2,45
E 340 iii	Trikaliumphosphat	K ₃ PO ₄	212,28	0,334*)	2,99*)
E 341 i	Monocalciumphosphat	Ca(H ₂ PO ₄) ₂	234,05	0,606	1,65
E 341 ii	Dicalciumphosphat	CaHPO ₄ , 2H ₂ O	172,09	0,412	2,43
E 341 iii	Tricalciumphosphat	10 CaO, 3P ₂ O ₅ , H ₂ O	1004,67	0,424	2,36
E 343 i	Monomagnesiumphosphat	Mg(H ₂ PO ₄) ₂ , 4H ₂ O	290,34	0,489	2,05
E 343 ii	Dimagnesiumphosphat	MgHPO ₄ , nH ₂ O (n=0-3)	120,28*)	0,590*)	1,69*)
E 450 i	Dinatriumdiphosphat	Na ₂ H ₂ P ₂ O ₇	221,94	0,640	1,56
E 450 ii	Trinatriumdiphosphat	Na ₃ HP ₂ O ₇	243,92	0,582	1,72
		Na ₃ HP ₂ O ₇ , H ₂ O	261,94	0,542	1,85
E 450 iii	Tetranatriumdiphosphat	Na ₄ P ₂ O ₇	265,90	0,534	1,87
"		Na ₄ P ₂ O ₇ , 10H ₂ O	446,05	0,318	3,14
E 450 v	Tetrakaliumdiphosphat	K ₄ P ₂ O ₇	330,34	0,430	2,33
"		K ₄ P ₂ O ₇ , 3H ₂ O	384,39	0,369	2,71
E 450 vi	Dicalciumdiphosphat	Ca ₂ P ₂ O ₇	254,10	0,559	1,79
E 450 vii	Monocalciumdiphosphat	CaH ₂ P ₂ O ₇	216,04	0,657	1,52
E 451 i	Pentanatriumtriphosphat	Na ₅ P ₃ O ₁₀	367,86	0,579	1,73
"		Na ₅ P ₃ O ₁₀ , 6H ₂ O	475,95	0,447	2,24
E 451 ii	Pentakaliumtriphosphat	K ₅ P ₃ O ₁₀	448,41	0,475*)	2,11*)
E 452 i	Natriumpolyphosphater	(NaPO ₃) _n (n>3)	102•n	0,696	1,44
E 452 ii	Kaliumpolyphosphater	(KPO ₃) _n	118•n	0,601	1,66
E 452 iii	Natriumcalciumpolyphosphater	(NaPO ₃) _n CaO (n typisk 5)	**)	**)	**)
E 452 iv	Calciumpolyphosphater	(CaP ₂ 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	C ₂₀ H ₃₀ O
Thiamin (B ₁)	Thiaminhydrochlorid	C ₁₂ H ₁₈ Cl ₂ N ₄ OS
Riboflavin (B ₂)	Riboflavin	C ₁₇ H ₂₀ N ₄ O ₆
Vitamin B ₆	Pyridoxinhydrochlorid	C ₈ H ₁₂ ClNO ₃
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalamin	C ₆₃ H ₈₈ CoN ₁₄ O ₁₄ P
Folsyre	Folsyre (Pteroylmonoglutaminsyre)	C ₁₉ H ₁₉ N ₇ O ₆
Niacin	Nikotinamid	C ₆ H ₆ N ₂ O
Pantothensyre	D-Pantothensyre	C ₉ H ₁₇ NO ₅
Biotin	D-Biotin	C ₁₀ H ₁₆ N ₂ O ₃ S
Vitamin C	Ascorbinsyre	C ₆ H ₈ O ₆
Vitamin D	Cholecalciferol	C ₂₇ H ₄₄ O
Vitamin E	α-Tocopherol	C ₂₉ H ₅₀ O ₂
Vitamin K	Phylloquinon	C ₃₁ H ₄₆ O ₂
β-Caroten	β-Caroten	C ₄₀ H ₅₆

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 tilladt, jf. § 8, stk. 3 i bekendtgørelsen.

Bemærkninger til afsnit A 4

I afsnit A 4 reguleres anvendelsen af fødevaretilsætningsstoffer til aromaer. Aromaer defineres i § 3 i aromabekendtgørelsen. Overførsel af fødevaretilsætningsstoffer fra aromaer er reguleret ved forordningen om fødevaretilsætningsstoffer, artikel 18, stk. 3.

Bemærkninger til afsnit B

Fødevarerilsætningsstofferne og næringsstofferne 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

EU01	Kommissionens direktiv 95/45/EF af 26. juli 1995 om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
EU02	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.
EU03	Kommissionens direktiv 2001/50/EF af 3. juli 2001 om ændring af direktiv 95/45/EF om specifikke renhedskriterier for farvestoffer til brug i levnedsmidler.
EU04	Kommissionens direktiv 2004/47/EF af 16. april 2004 om ændring af direktiv 95/45/EF for så vidt angår blandede carotener (E 160 a (i)) og beta-caroten (E 160 a (ii)).
EU05	Kommissionens direktiv 2006/33/EF af 20. marts 2006 om ændring af direktiv 95/45/EF.
EU06	Kommissionens direktiv 2008/60/EF af 17. juni 2008 om specifikke renhedskriterier for sødestoffer til brug i levnedsmidler (kodificeret udgave).
EU07	Kommissionens direktiv 2008/84/EF af 27. august 2008 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer (kodificeret udgave).

EU08	Kommissionens direktiv 2009/10/EF af 13. februar 2009 om ændring af direktiv 2008/84/EF om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer.
EU09	Kommissionens direktiv 2010/37/EU af 17. juni 2010 om ændring af direktiv 2008/60/EF om specifikke renhedskriterier for sødestoffer.
EU10	Kommissionens direktiv 2010/67/EU af 20. oktober 2010 om ændring af direktiv 2008/84/EF om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer.

Nedenfor findes kodebetegnelserne for de JECFA-publikationer, der er henvist til i Positivlistens afsnit B. De enkelte JECFA-specifikationer kan også findes på internettet på følgende adresse: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_index_en.asp.

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.
CX09	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 7, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/7, Rome 1999.
CX10	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 8, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/8, Rome 2000.
CX11	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 9, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/9, Rome 2001.
CX12	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 10, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/10, Rome 2002.
CX13	Compendium of Food Additives Specifications/ add. 11, FAO Food and Nutrition Paper no. 52/11, Rome 2003.
CX14	Combined Compendium of Food Additive Specifications, FAO JECFA Monographs 1, Rome 2005.
DK	Specifikationer eller supplementer til specifikationer udarbejdet af Fødevaredirektoratet.
FCC V	Food Chemicals Codex, fifth edition, National Academy Press, Washington D.C. 2003.
Ph.Eur. 5	European Pharmacopoeia, fifth edition, Council of Europe, Strasbourg 2003.
USP 2004	The United States Pharmacopoeia, 2004 Revision, The United States Pharmacopoeial Convention Inc., Rockville, Md 20852.
JSFA	The Japanese Standards for Food Additives, sixth edition, Japan Food Additives Association, Tokyo, Japan 1994.
DLS	Danske Lægemiddelstandarder. Lægemiddelstyrelsen 2001 og Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck A/S. Gældende Danske Lægemiddelstandarder kan ses på Lægemiddelstyrelsens hjemmeside www.lægemiddelstyrelsen.dk .

Ændringer til Positivlisten

Ansøgning om godkendelse af næringsstoffer, der ikke er opført i Positivlisten

Ansøgningen skal indeholde oplysninger i henhold til dokumentet SCF/CS/ADD/NUT/21 Final af 12. juli 2001 "Guidance on submissions for Safety Evaluation of Sources of Nutrients or of Other Ingredients Proposed for Use in the Manufacture of Foods". http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out100_en.pdf.

Det drejer sig bl.a. om følgende oplysninger:

- næringsstoffets kemiske navn og strukturformel,
- specifikation og analysemetode for næringsstoffet (kun for nye stoffer),
- fremstillingsprocessen for næringsstoffet (kun for nye stoffer),
- redegørelse for den ernæringsmæssige relevans, herunder oplysning om i hvilken mængde stoffet ønskes anvendt og til hvilke fødevarer,
- sandsynlige grænser for menneskers indtagelse af næringsstoffet ved normalt konsum (kun for nye stoffer),
- toksikologiske undersøgelser og vurderinger af næringsstoffet (kun for nye stoffer) og
- oversigtsresumé af ovenstående oplysninger.

Generelle kriterier for anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer

1. fødevaretilsætningsstoffer 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 fødevaretilsætningsstoffer til fødevarer kan kun komme på tale, hvis det er påvist, at den foreslåede anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer 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 fødevaretilsætningsstoffer 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:
 - 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 fødevaretilsætningsstoffet er nødvendigt til produktion af fødevarer til forbrugergrupper med specielle diætiske behov.
 - At tilføje nødvendige ingredienser eller bestanddele til fødevarer, der fremstilles til forbrugergrupper med specielle diætiske behov.

- At forbedre en fødevarers holdbarhed eller stabilitet eller forbedre dens organoleptiske egenskaber, forudsat at dette ikke ændrer fødevarens beskaffenhed eller kvalitet eller vildleder forbrugeren.
 - At fungere som hjælpemiddel ved fremstilling, forarbejdning, tilberedning, behandling, emballering, transport eller opbevaring af fødevarer, forudsat at fødevarertilægsstoffet 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 fødevarertilægsstofs 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 fødevarertilægsstoffer til fødevarer, og de skal tages op til ny vurdering, når det på baggrund af ændrede anvendelsesbetingelser eller nye videnskabelige oplysninger skønnes nødvendigt.
 5. Fødevarertilægsstoffer til fødevarer skal altid opfylde de godkendte renhedskriterier.
 6. Godkendelse af fødevarertilægsstoffer 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 fødevarertilægsstoffer, samt den sandsynlige daglige indtagelse af dette fødevarertilægsstof fra alle fødevarer tilsammen. Såfremt fødevarertilægsstoffet skal anvendes i fødevarer, der spises af særlige forbrugergrupper, bør der tages hensyn til den mulige daglige indtagelse af fødevarertilægsstoffet hos forbrugere i disse grupper.

Afsnit A 1:
Anvendelse af fødevaretilsætningsstoffer

1 Mælkeprodukter og lignende produkter (herunder ost) *)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.1 Konsummælk og kærnemælk samt drikkevarer på basis af mælkeprodukt er					
1.1.1 Konsummælk og kærnemælk					
1.1.1.1 Konsummælk	Diverse	Natriumcitrater	E 331	Kun til UHT-behandlet gedemælk, 4 g/l	
		Phosphorsyre	E 338	Kun til steriliseret mælk og UHT- behandlet mælk, i alt 1 g/l	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
1.1.1.2 Kærnemælk	Diverse	Konjac	E 425		I alt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635	q.s.	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Kun til steriliseret kærnemælk, q.s.	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
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			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
		Curcumin	E 100		I alt 100 mg/l ⁴⁾	
		Tartrazin	E 102			
		Quinolingult	E 104			
		Sunset yellow FCF	E 110			
		Carmin	E 120			
		Azorubin	E 122			
		Ponceau 4R	E 124			
		Allura red AC	E 129			
		Patent blue V	E 131			
		Indigotin	E 132			
		Brilliant blue FCF	E 133			
		Green S	E 142			
		Black PN	E 151			
		Brown HT	E 155			
		Lycopen	E 160d			
		Beta-apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e			
		Beta-apo-8'-carotenol(C 30)-ethylester	E 160f			
		Lutein	E 161b			
		Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	2)
			Aspartam	E 951	600 mg/l	
			Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
	Saccharin og salte deraf		E 954	I alt 80 mg/l		
	Sucralose		E 955	300 mg/l		
	Neohesperidindihydrochalcon		E 959	50 mg/l		
	Neotam		E 961	20 mg/l ²⁾		
	Aspartam-acesulfamsalt		E 962	350 mg/l ¹⁾		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til chokolade- og maltprodukter, i alt 2 g/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, i alt 20 g/l		
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452			
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til detailsalg, 5 g/l		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.1.2 forsat	Diverse forsat	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
				Neotam	E 961
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
1.2 Syrnede eller koagulerede mælkeprodukt er undtagen drikkevarer					
1.2.1 Syrnede mælkeprodukter					
1.2.1.1 Ikke-eftervarmebehandlede og syrnede mælkeprodukter	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968			
	Diverse	Cassiagummi		E 427	Kun til Syrnede mælkeprodukter, undtagen ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer, i alt 2,5 mg/kg
			Carbondioxid	E 290	q.s.
			Argon	E 938	
			Helium	E 939	
			Nitrogen	E 941	
Dinitrogenoxid			E 942		
Oxygen			E 948		
Hydrogen	E 949				

2)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
1.2.1.2 Eftervarme- behandlede og syrnede mælke- produkter	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	1 g/kg
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg
		Sucralose	E 955	400 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
		Neotam	E 961	32 mg/kg
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
	Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Cassiagummi	E 427	Kun til Syrnede mælkeprodukter, undtagen ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer, i alt 2,5 mg/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
Isomalt		E 953		
Maltitol og maltitolsirup		E 965		
Lactitol		E 966		
Xylitol		E 967		
Erythritol	E 968	q.s.		
Stofferne sidst i afsnit A 1				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.2.2 Koagulerede mælkepro- dukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
		Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
	Chlorophyll og chlorophylliner		E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks		E 141		
	Karamelfarver		E 150a-d		
	Vegetabilsk kul		E 153		
	Carotener		E 160a		
	Paprikaekstrakt		E 160c		
	Rødbedefarve		E 162		
	Anthocyaniner		E 163		
	Calciumcarbonat		E 170		
	Titandioxid		E 171		
	Jemoxider og jernhydroxider		E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	2)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Diverse	Konjac		
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633		
	Ribonucleotider		E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.	
	Mannitol		E 421		
	Isomalt		E 953		
	Maltitol og maltitolsirup		E 965		
	Lactitol		E 966		
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
1.3 Delvis inddampet mælkekon- serves				
1.3.1 Delvis inddampet mælk (omfattet af direktiv 2001/114/EF)	Diverse	Ascorbinsyre	E 300	q.s.
		Natriumascorbat	E 301	
		Ascorbinsyreestere	E 304	
		Lecithiner	E 322	
		Natriumcitrater	E 331	
		Kaliumcitrater	E 332	
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	
		Carrageenan	E 407	q.s.
		Natriumhydrogencarbonat	E 500	
		Kaliumhydrogencarbonat	E 501	
		Calciumchlorid	E 509	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
		1.3.2 Andre produkter end omfattet af 1.3.1	Farvestof	Riboflavin
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
Chlorophyll-kobber- kompleks og chlorophyllin- kobber-kompleks	E 141			
Karamelfarver	E 150a-d			
Vegetabilsk kul	E 153			
Carotener	E 160a			
Paprikaekstrakt	E 160c			
Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			
Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
Diverse	Phosphorsyre			E 338
	phosphater		E 339-341, 343, 450-452	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
1.3.2 forsæt	Diverse forsæt	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til mælkepulver til brug i drikkevareautomater, I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ og til mælkepulver til fremstilling af konsumis, i alt 30 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	Kun til "beverage whiteners", i alt 20 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg, til "beverage whiteners" dog 500 mg/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg, til "beverage whiteners" dog 1 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til "beverage whiteners", i alt 3 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s., dog ikke til drikkevarer
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.
1.4 Fløde				
1.4.1 Pasteuriseret konsumfløde	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til aromatiserede produkter, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.4.1 forsat	Diverse	Alginater	E 401-402	q.s.	
		Carrageenan	E 407		
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466		
		Mono- og diglycerider	E 471		
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
Hydrogen	E 949				
1.4.2 Steriliseret konsumfløde og UHT- behandlet konsumfløde					
	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til aromatiserede produkter, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	Kun til steriliserede produkter, i alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
Ribonucleotider	E 634-635				
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.4.3 Ikke-aromatiserede, syrnede flødeprodukt med levende mikroorganismer og substitutionsprodukter med et fedtindhold på under 20 %	Diverse	Agar	E 406	q.s.	
		Carrageenan	E 407		
		Johannesbrødkememel	E 410		
		Guargummi	E 412		
		Xanthangummi	E 415		
		Pectiner	E 440		
		Cellulose	E 460		
		Carboxymethylcellulose	E 466		
		Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471		
		Oxideret stivelse	E 1404		
		Monostivelsephosphat	E 1410		
		Distivelsephosphat	E 1412		
		Phosphateret distivelsephosphat	E 1413		
		Acetyleret distivelsephosphat	E 1414		
		Acetyleret stivelse	E 1420		
		Acetyleret distivelseadipat	E 1422		
		Hydroxypropylstivelse	E 1440		
		Hydroxypropyl-distivelsephosphat	E 1442		
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450		
		Acetyleret oxideret stivelse	E 1451		
1.4.4 Flødelignende produkter	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jemoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425		I alt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436		I alt 5 g/kg
	Saccharoseestere	E 473	I alt 500 mg/kg		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.4.4 forsæt	Diverse forsæt	Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg, til pisket dessertpynt dog 30 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s., dog ikke til drikkevarer	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		
1.5 Helt inddampet mælkekonserves					
1.5.1 Helt inddampet mælk (omfattet af direktiv 2001/114/EF)	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	Kun til mælkepulver til brug i drikkevareautomater, i alt 200 mg/kg ³⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Diverse	Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
		Natriumascorbat	E 301		
		Ascorbinsyreestere	E 304		
		Lecithiner	E 322		
		Natriumcitrater	E 331		
		Kaliumcitrater	E 332		
		Phosphorsyre og	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til mælke- og skummetmælkspulver, i alt 2,5 g/kg	
		Carrageenan	E 407	q.s.	
		Natriumhydrogencarbonat	E 500		
		Kaliumhydrogencarbonat	E 501		
		Calciumchlorid	E 509		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
1.5.2 Andre produkter end omfattet af 1.3.1						
	Farvestof	Riboflaviner	E 101	q.s., dog ikke til ikke- aromatiseret flødepulver		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber- kompleks og chlorophyllin- kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til "beverage whiteners", i alt 30 g/kg, til produkter til brug i automater dog i alt 50 g/kg		
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452			
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
		Saccharoseestere	E 473	I alt 20 g/kg	Kun til "beverage whiteners"	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474			
		Polyglycerolestere	E 475			500 mg/kg
		Propylenglycolestere	E 477			1 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482			I alt 3 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495			I alt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625			I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968					
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
1.6 Ost				
1.6.1 Umodnet ost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg, til overfladebehandling dog q.s.
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af hård, fast og halvfast ost, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, i alt 150 mg/kg ⁵⁾
		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	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
Titandioxid	E 171			
Jemoxider og jernhydroxider	E 172			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
1.6.1 forsat	Farvestof forsat	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	spiselig osteskorpe	
		Curcumin	E 100	q.s.		
		Riboflavin	E 101			
		Tartrazin	E 102			
		Quinolingult	E 104			
		Sunset Yellow FCF	E 110			
		Carmin	E 120			
		Azorubin	E 122			
		Ponceau 4R	E 124			
		Allura Red AC	E 129			
		Patent Blue V	E 131			
		Indigotin	E 132			
		Brillant Blue FCF	E 133			
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Green S	E 142			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Black PN	E 151			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Brown HT	E 155			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Lycopen	E 160d			
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e			
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-Ethylester	E 160f			
		Lutein	E 161b			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172				
	Rubinpigment BK	E 180				
	Diverse	Eddikesyre	E 260	Kun til produkter i skiver eller revet	Til Mozzarella, q.s.	
			Mælkesyre			E 270
			Citronsyre			E 330
			Cellulosepulver			E 460
		Glucono-δ-lacton	E 575	I alt 2 g/kg, dog ikke til Mozzarella		
		Phosphorsyre	E 338			
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg		
		Siliciumdioxid	E 551			
		silikater	E 552-556, 559	I alt 10 g/kg	Dog ikke til Mozzarella	
		Konjac	E 425			
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966				
Xylitol	E 967					
Erythritol	E 968					

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilægsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.6.1 forsat	Diverse forsat	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til Mozzarella	
1.6.2 Modnet ost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til færdigpakket ost i skiver, ost i lag og ost tilsat fødevarer, i alt 1 g/kg og til overfladebehandling, q.s.	
		Nisin	E 234	12,5 mg/kg	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af hård, fast og halvfast ost, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm	
		Hexamethylentetramin	E 239	Kun til Provolone-ost, 25 mg/kg som restmængde	
		Nitrater	E 251-252	Kun til hård, fast og halvfast ost, i alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		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 rød marmorering
		Anthocyaniner	E 163	q.s.	
		Carotener	E 160a	Til gul, orange og perlevid ost, q.s.	
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Annattoekstrakter	E 160b	Til gul, orange og perlevid ost, 15 mg/kg	
		Riboflavin	E 101	Til aromatiserede produkter, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.6.2 forsat	Farvestof forsat	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	Til spiselig Osteskorpe
		Curcumin	E 100	q.s.	
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carmin	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Green S	E 142		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Black PN	E 151		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Brown HT	E 155		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Lycop	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Rubinpigment BK	E 180			
	Diverse	Calciumcarbonat	E 170	q.s.	
		Magnesiumcarbonater	E 504		
		Calciumchlorid	E 509		
		Glucono- δ -lacton	E 575		
		Celluloser	E 460	Kun til ost i skiver eller revet, q.s.	
Natriumhydrogencarbonat		E 500	Kun til surmælksoste, q.s.		
Siliciumdioxid		E 551	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg		
silikater		E 552-556, 559	q.s.		
Carbondioxid		E 290			
Argon		E 938			
Helium		E 939			
Nitrogen	E 941				
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
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 halvfast ost, i alt 150 mg/kg ⁵⁾
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling, q.s.
Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber- kompleks og chlorophyllin- kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Annattoekstrakter	E 160b		
	Curcumin	E 100	q.s.	
	Riboflavin	E 101		
	Tartrazin	E 102		
	Quinolingult	E 104		
	Sunset Yellow FCF	E 110		
	Carminer	E 120		
	Azorubin	E 122		
	Ponceau 4R	E 124		
	Allura Red AC	E 129		
	Patent Blue V	E 131		
	Indigotin	E 132		
	Brillant Blue FCF	E 133		
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber- kompleks og chlorophyllin- kobber-kompleks	E 141		
	Green S	E 142		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Black PN	E 151		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Brown HT	E 155		
	Carotener	E 160a		
Paprikaekstrakt	E 160c			
Lycopen	E 160d			
β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e			
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f			
Lutein	E 161b			
Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
1.6.3 forsat	Farvestof forsat	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	q.s.	Til spiselig osteskorpe		
		Rubinpigment BK	E 180				
	Diverse	Eddikesyre	E 260	q.s.	q.s.		
		Mælkesyre	E 270				
		Citronsyre	E 330				
		Cellulosepulver	E 460	Kun til produkter i skiver eller revet	q.s.		
		Glucono- δ -lacton	E 575	Kun til hård og fast ost, i skiver eller revet, i alt 10 g/kg			
		Siliciumdioxid	E 551				
		silikater	E 552-556, 559	q.s.			
		Carbondioxid	E 290				
		Argon	E 938				
		Helium	E 939				
		Nitrogen	E 941				
		Dinitrogenoxid	E 942				
		Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949						
1.6.4 Smelteost	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203			I alt 2 g/kg	Til aromatiseret smelteost
		Nisin	E 234			12,5 mg/kg	
	Farvestof	Carotener	E 160a	Til ikke-aromatiseret smelteost, q.s.			
		Paprikaekstrakt	E 160c				
		Annattoekstrakter	E 160b		15 mg/kg		
		Curcumin	E 100	I alt 100 mg/kg			
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		β -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e				
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				
		Riboflavin	E 101		q.s.		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Vegetabilsk kul	E 153				
		Carotener	E 160a				
		Paprikaekstrakt	E 160c				
		Rødbedefarve	E 162				
		Anthocyaniner	E 163				
		Calciumcarbonat	E 170				
		Titandioxid	E 171				
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
1.6.4 forsat	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 20 g/kg
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Konjac	E 425	
		Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til ost i skiver eller revet, i alt 10 g/kg
		silikater	E 552-556, 559	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		
1.6.5 Oste- og smelte-ostlignende produkter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til ostelignende produkter på basis af protein, i alt 2 g/kg og til overfladebehandling af ostelignende produkter, q.s.
		Nitrater	E 251-252	Kun til ostelignende produkter, i alt 150 mg/kg ⁵⁾
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til overfladebehandling af ostelignende produkter, q.s.
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
Jernoxider og jernhydroxider	E 172			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.6.5 forsæt	Farvestof forsæt	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	Til spiselig osteskorpe
		Curcumin	E 100	q.s.	
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carmin	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Green S	E 142		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Black PN	E 151		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Brown HT	E 155		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Lycop	E 160d		
		β -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	β -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f			
	Lutein	E 161b			
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Rubinpigment BK	E 180			
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til smelteostlignende produkter, i alt 20 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	I alt 10 g/kg	
		Konjac	E 425	Kun til produkter i skiver eller revet, i alt 10 g/kg	
		Siliciumdioxid	E 551	I alt 10 g/kg	
silikater		E 552-556, 559	I alt 500 mg/kg		
Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	q.s.		
Guanylsyre og guanylater		E 626-629			
Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
Ribonucleotider		E 634-635			
Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.		
Mannitol		E 421			
Isomalt		E 953			
Maltitol og maltitolsirup	E 965				
Lactitol	E 966				
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.7 Desserter på basis af mælkeprodukter					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til ikke-varmebehandlede produkter, i alt 300 mg/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ⁴⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner	E 163				
Calciumcarbonat	E 170				
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
1.7 forsat	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	2)
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Fumarsyre	E 297		
		Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugt- smag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 6 g/kg	
		Ravsyre	E 363	6 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til fyld, overtræk og pynt, 5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	6 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyltratar	E 483	5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968			
	Thaumatococin E 957		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg		
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		

*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 4) 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) Må tilsættes ostemælk eller en forholdsmæssig mængde, hvis nitrat tilsættes efter fjernelse af valle og tilsætning af vand.

2 Fedtstoffer og olier *)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof Nr.	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	I alt 200 mg/kg ¹⁾	2)
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		BHT	E 321		
	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		
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c		
		Ascorbinsyreestere	E 304		
		Tocopheroler	E 306-309	q.s.	
		Lecithiner	E 322	30 g/l	
		Citronsyre og citrater	E 330-333	q.s.	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til svine-, oksekøds- og fjerkræsfedt, fedt fra får, svinefedtfraktioner udvundet ved forarbejdning samt fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer og Stegeolie og stegefedt, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		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		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
2.1.2 Vegetabiliske fedtstoffer og olier	Antioxidant, konserveringsstof	Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg ¹⁾	Kun til produkter til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer og – bortset fra olie af oliven-- presse rester – til stegning ²⁾
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		BHT	E 321	100 mg/kg ¹⁾	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
	Diverse	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		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	
		α-Tocopherol	E 307	Til raffineret olivenolie, 200 mg/l	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Vegetabiliske olier (undtagen jomfruolie og olivenolie) og fedtstoffer med et indhold af flerumættede fedtsyrer på over 15 % w/w af det samlede fedtsyreindhold, til anvendelse i ikke-varmebehandlede fødevarer, i alt 30 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾ dog fedt og olie til erhvervsmæssig fremstilling af varmebehandlede fødevarer samt stegeolie og stegfedt, undtagen olivenolie og olie af olivenpresserester, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til produkter til stegning, 10 mg/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
	Helium	E 939			
	Nitrogen	E 941			
	Dinitrogenoxid	E 942			
	Oxygen	E 948			
	Hydrogen	E 949			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
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	Phosphorsyre	E 338	I alt 2 g/kg
	phosphater		E 339-341, 343, 450-452		
	Natriumcarbonater		E 500	q.s.	
	Carbondioxid		E 290	q.s.	
	Argon		E 938		
	Helium		E 939		
	Nitrogen		E 941		
	Dinitrogenoxid		E 942		
	Oxygen	E 948			
Hydrogen	E 949				
2.2.1.2 Andre produkter end omfattet af 2.2.1.1	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til smørbare produkter, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		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	I alt 10 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
	Erythritol	E 968			
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i ³⁾ , 5 mg/kg		
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
2.2.2 Fedtemulsioner med mindre end 60 % fedt					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338	Kun til smørbare produkter, i alt 5 g/kg	
			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	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
			Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider		
		Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg	
		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	I alt 10 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
	Erythritol	E 968			
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til produkter som defineret i ³⁾ , 5 mg/kg		
	Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
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 %, i alt 1 g/kg og til andre produkter, i alt 2 g/kg	
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s.	
		Carotener	E 160a	q.s.	
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
	Diverse	Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til smørbare produkter, i alt 5 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg	
		Konjac	E 425	1 alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)- orbitanestere	E 432-436	1 alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	1 alt 10 g/kg	Kun til produkter til bagning
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Propylenglycolestere	E 477	10 g/kg	
		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	1 alt 10 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	1 alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	1 alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	1 alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
	Erythritol	E 968			
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
2.4 Desserten på basis af fedtstoffer	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
		Curcumin	E 100	
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigoitin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
	Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153		
	Carotener	E 160a		
	Paprikaekstrakt	E 160c		
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestoffer	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	1 g/kg
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg
		Sucralose	E 955	400 mg/kg
Neohesperidindihydrochalcon		E 959	50 mg/kg	
Neotam		E 961	32 mg/kg	
Aspartam-acesulfamsalt		E 962	350 mg/kg ⁶⁾	
Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.	
Mannitol		E 421		
Isomalt		E 953		
Maltitol og maltitolsirup		E 965		
Lactitol		E 966		
Xylitol		E 967		
Erythritol		E 968		

7)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
2.4 forsat	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg
		Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 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	I alt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg
		Stearyltrarat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	

*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter.

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) 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 under proportionalitetsreglen.
- 3) Bilag B og C i Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørerbare fedtstoffer.
- 4) Bilag A, B og C i Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørerbare fedtstoffer.
- 5) 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.
- 6) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 7) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

3 Konsumis *)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof Nr.	Nr.	Bemærkninger			
3 Konsumis	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg			
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ¹⁾			
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brilliant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e				
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				
		Riboflavin	E 101			q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Vegetabilsk kul	E 153				
	Carotener	E 160a					
	Paprikaekstrakt	E 160c					
	Rødbedefarve	E 162					
	Anthocyaniner	E 163					
	Calciumcarbonat	E 170					
	Titandioxid	E 171					
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172					
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	800 mg/kg	3)		
		Aspartam	E 951	800 mg/kg			
Saccharin og salte deraf		E 954	I alt 100 mg/kg				
Thaumatococin		E 957	50 mg/kg				
Sucralose		E 955	320 mg/kg				
Neohesperidindihydrochalcon		E 959	50 mg/kg				
Neotam		E 961	26 mg/kg				
Aspartam-acesulfamsalt		E 962	800 mg/kg ²⁾				
Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.				
Mannitol		E 421					
Isomalt		E 953					
Maltitol og maltitolsirup		E 965					
Lactitol		E 966					
Xylitol		E 967					
Erythritol		E 968					

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof Nr.	Nr.	Bemærkninger
3 forsæt	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 1 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til produkter på basis af vand, 3 g/kg
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Cassiagummi	E 427	I alt 2,5 mg/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Propylenglycolestere	E 477	3 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 500 mg/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 624-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
Erythritol	E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		

*) Bekendtgørelse nr. 335 om mælkeprodukter m.v. af 10. maj 2004.

- 1) 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) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

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

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.1 Friske frugter og grøntsager					
4.1.1 Ubehandlede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til friske litchifrugter, i alt 10 mg/kg ⁷⁾ og borddruer, i alt 10 mg/kg samt blåbær (kun <i>Vaccinium corymbosum</i>), i alt 10 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakke, kølede, spiseklare frugter og grøntsager, q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949			
	4.1.2 Overfladebehandlede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til friske citrusfrugter med skræl (kun overfladebehandling), i alt 20 mg/kg
		Diverse	Glycerolestere af fyrretharpiks	E 445	Kun til citrusfrugter, 50 mg/kg
Saccharoseestere			E 473	Kun til frugt, q.s.	
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider			E 474		
Bivoks			E 901	q.s.	Kun til ananas, citrusfrugter, ferskner, meloner, nødder, pærer og æbler
Candelillavoks			E 902	q.s.	
Carnaubavoks			E 903	200 mg/kg	
Shellak			E 904	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		
Diverse		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.1.3 Skrællede og/eller findelte frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til skrællede kartofler, i alt 50 mg/kg, til løg-, hvidløgs- og skalotteløgspulp, i alt 300 mg/kg og til peberrodspulp, i alt 800 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Kun til færdigpakkede, kølede, spiseklare frugter og grøntsager og færdigpakkede, skrællede kartofler, q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Æblesyre	E 296	Kun til færdigpakkede, skrællede kartofler, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
	4.2 Frosne frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid		E 220
			sulfitter	E 221-224, 226-228	
Diverse		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Sojabønnehemiacellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
Nitrogen	E 941				
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
4.3 Forarbejdede frugter og grøntsager				
4.3.1 Tørrede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til frugt, i alt 1 g/kg
		Svovldioxid	E 220	Kun til kokosnød, i alt 50 mg/kg, til svampe, i alt 100 mg/kg, til ingefær, i alt 150 mg/kg, til tomater, i alt 200 mg/kg, til hvide grøntsager og granulerede kartofler, i alt 400 mg/kg, til andre kartofler dog i alt 100 mg/kg samt til nødder med skal og andre frugter, i alt 500 mg/kg, til pærer og æbler dog i alt 600 mg/kg, til bananer, i alt 1 g/kg samt til abrikoser, druer, ferskner, figner og svesker, i alt 2 g/kg
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
		Gallater	E 310-312	
		TBHQ	E 319	
		BHA	E 320	
		Farvestof	Curcumin	E 100
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til tørrede kartofler, i alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ¹⁾
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	Kun til overfladebehandling af frugt, 2 g/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
Maltitol og maltitolsirup	E 965			
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.3.2 Frugter og grøntsager i eddike, olie eller saltlage	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til oliven, i alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		I alt 500 mg/kg
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til grøntsager, i alt 2 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220	I alt 100 mg/kg, til hvide grøntsager og svampe dog i alt 50 mg/kg og til gul peber i saltlage, i alt 500 mg/kg, men ikke til oliven	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til oliven og andre frugter	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Carotener	E 160a		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til sursøde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	180 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg	
		Ferrogluconat	E 579	Kun til oliven, der er blevet mørke ved oxidation, i alt 150 mg/kg	
		Ferrolactat	E 585		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup		E 965			
Lactitol		E 966			
Xylitol		E 967			
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
4.3.3 Helkonserverede eller pasteuriserede frugter og grøntsager				
	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og E 220		Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg, til kartofler, litchi-blommer, rehydreret, tørret frugt og whiteheart-kirsebær, i alt 100 mg/kg og til citronskiver, i alt 250 mg/kg
		sulfitter E 221-224, 226-228		
Farvestof		Erythrosin	E 127	Kun til frugtcocktail, 150 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til konserver af røde bær, i alt 200 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
Anthocyaniner	E 163			
Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171			
Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg
		Aspartam	E 951	1 g/kg
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1 g/kg
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg
		Sucralose	E 955	400 mg/kg
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾
		Neotam	E 961	Kun til frugt på dåse eller i glas, 32 mg/kg ³⁾ dog sursød frugt- og grøntsagskonserver, 10 mg/kg

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.3.3 forsat	Diverse	Eddikesyre og acetater	E 260-263	q.s.	
		Mælkesyre og lactater	E 270, 325-327		
		Æblesyre	E 296		
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302		
		Citronsyre og citrater	E 330-333		
		Vinsyre og tartrater	E 334-337		
		Calciumchlorid	E 509		
		Glucono- δ -lacton	E 575		
		Johannesbrødkernemel	E 410		
		Guargummi	E 412		
		Xanthangummi	E 415		
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg	
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til artiskokker, bælgfrugter og svampe, 250 mg/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/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		
		Helium	E 939		
Nitrogen	E 941				
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				
4.3.4					
Marmelade, gelé o.l. produkter					
4.3.4.1 Marmelade, gelé og kastanjecreme med mindst 60 % opløseligt tørstof (omfattet af direktiv 2001/113/EF)	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Ialt 50 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s., dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanjecreme	
		Chlorophyll og chloropylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
4.3.4.1 forsat	Farvestof forsat	Quinolingult	E 104	I alt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanje creme			
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Ponceau 4R	E 124				
		Green S	E 142				
		Lycopren	E 160d				
		Lutein	E 161b				
	Diverse	Mælkesyre	E 270	q.s.			
		Calciumlactat	E 327				
		Æblesyre	E 296				
		Natriummalater	E 350				
		Ascorbinsyre	E 300				
		Citronsyre	E 330				
		Citrater	E 331, 333				
		Vinsyre	E 334				
		Natriumtartrater	E 335				
		Pectiner	E 440				
		Alginsyre og alginater	E 400-404				
		Agar	E 406			I alt 10 g/kg	Dog ikke til ekstra produkter
		Carrageenan	E 407				
		Johannesbrødkernemel	E 410				
		Guargummi	E 412				
		Xanthangummi	E 415				
		Gellangummi	E 418				
		Calciumchlorid	E 509				
		Natriumhydroxid	E 524	q.s.			
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.			
		Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelé marmelade af citrusfrugter, 25 mg/kg			
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg			
		Carbondioxid	E 290	q.s.			
	Argon	E 938					
	Helium	E 939					
	Nitrogen	E 941					
Dinitrogenoxid	E 942						
Oxygen	E 948						
Hydrogen	E 949						
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	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter med lavt sukkerindhold, i alt 500 mg/kg	Kun til produkter med lavt sukkerindhold, i alt 1 g/kg		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
		Svovldioxid	E 220				
		Sulfitter	E 221-224, 226-228			I alt 50 mg/kg	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
4.3.4.2 forsat	Farvestof	Curcumin	E 100	q.s., dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra			
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Carotener	E 160a				
		Paprikaekstrakt	E 160c				
		Rødbedefarve	E 162				
		Anthocyaniner	E 163				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110	I alt 100 mg/kg, dog ikke til marmelade ekstra og gelé ekstra			
		Carminer	E 120				
		Ponceau 4R	E 124				
		Green S	E 142				
		Lycopen	E 160d				
		Lutein	E 161b				
		Sødestof	Acesulfamkalium		E 950	1 g/kg	5)
			Aspartam		E 951	1 g/kg	
			Cyclaminsyre og cyclamater		E 952	I alt 1 g/kg	
	Saccharin og salte deraf		E 954	I alt 200 mg/kg			
	Sucralose		E 955	400 mg/kg			
	Neohesperidindihydrochalcon		E 959	50 mg/kg			
	Neotam		E 961	32 mg/kg			
	Aspartam-acesulfamsalt		E 962	1 g/kg ⁴⁾			
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s. ³⁾			
	Mannitol		E 421				
	Isomalt		E 953				
	Maltitol og maltitolsirup		E 965				
	Lactitol		E 966				
	Xylitol		E 967				
	Erythritol		E 968				
	Diverse	Mælkesyre	E 270	q.s.			
		Calciumlactat	E 327				
		Æblesyre	E 296				
Natriummalater		E 350					
Ascorbinsyre		E 300					
Citronsyre		E 330					
Citrater		E 331, 333					
Vinsyre		E 334					
Natriumtartrater		E 335					
Pectiner		E 440					
Alginsyre og alginater		E 400-404					
Agar		E 406	I alt 10 g/kg				
Carrageenan		E 407					
Johannesbrødkernemel		E 410					
Guargummi		E 412					
Xanthangummi		E 415					
Gellangummi		E 418					
Calciumchlorid		E 509	q.s.				
Natriumhydroxid		E 524					
Mono- og diglycerider		E 471	q.s.				
Sorbitanmonolaurat	E 493	Kun til gelémar-melade af citrusfrugter, 25 mg/kg					
Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg	Dog ikke til ekstra-produkter				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.3.4.2 forsæt	Diverse forsæt	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker til frugtgelé, 5 mg/kg	
4.3.5 Kandiserede frugter og grøntsager	Farvestof	Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker ⁵⁾	
		Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220	I alt 100 mg/kg, også til citrusskal og kvan	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Erythrosin	E 127	Kun til cocktailbær og kirsebær, 200 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 200 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
Lycopon	E 160d				
β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e				
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
Lutein	E 161b				
Riboflavin	E 101	q.s.			
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
Karamelfarver	E 150a-d				
Vegetabilsk kul	E 153				
Carotener	E 160a				
Paprikaekstrakt	E 160c				
Rødbedefarve	E 162				
Anthocyaniner	E 163				
Calciumcarbonat	E 170				
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
4.3.5 forsat	Sødestof	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til frugt ³⁾ , q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til frugt, i alt 800 mg/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Aluminiumsulfater	E 520-523	I alt 200 mg/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		
4.3.6 Frukt- og grøntsags-tilberedninger	Antioxidant, konserveringsstof			
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg, til kartoffeldej dog i alt 2 g/kg og i kombination med E 210-213 til produkter på basis af oliven, totalt i alt 1 g/kg, dog ikke til konserver af kompot, puré o.l. produkter eller til kogte rødbeder
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter på basis af oliven, i alt 500 mg/kg og til kogte rødbeder, i alt 2 g/kg
		Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg, til kartofler, tærtefyld på basis af frugt og vakuumpakket sød majs, i alt 100 mg/kg og til gelédannende frugtekstrakt, i alt 800 mg/kg
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
4.3.6 forsat	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til pickles og relishes, i alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		Kun til pickles og relishes, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	Kun til frugtprodukter ³⁾ , q.s., dog ikke til produkter til fremstilling af drikkevarer på basis af frugtsaft	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	Til frugtkompot, q.s.		
	Citronsyre og citrater	E 330-333			
	Phosphorsyre	E 338	Kun til frugtprodukter, i alt 800 mg/kg og til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg		
	phosphater	E 339-341, 343, 450-452			
	Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg,		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
4.3.6 forsæt	Diverse forsæt	Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg			
		Pectiner	E 440	Til frugtkompot, q.s., dog ikke til æblekompot			
		Calciumchlorid	E 509				
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Dog ikke til frugtkompot		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg			
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
		Ribonucleotider	E 634-635				
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.			
		Mannitol	E 421				
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968				
		Carbondioxid	E 290	q.s.,			
		Argon	E 938				
		Helium	E 939				
		Nitrogen	E 941				
		Dinitrogenoxid	E 942				
		Oxygen	E 948				
		Hydrogen	E 949				
		Stofferne sidst i afsnit A 1			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	I alt 1 g/kg	Kun til frugtgrød
				Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 500 mg/kg	
			Farvestof	Annattoekstrakter	E 160	10 mg/kg	I alt 150 mg/kg ⁶⁾
Curcumin	E 100						
Tartrazin	E 102						
Quinolingult	E 104						
Sunset Yellow FCF	E 110						
Carminer	E 120						
Azorubin	E 122						
Ponceau 4R	E 124						
Allura Red AC	E 129						
Patent Blue V	E 131						
Indigotin	E 132						
Brillant Blue FCF	E 133						
Green S	E 142						
Black PN	E 151						
Brown HT	E 155						
Lycopen	E 160d						
β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e						
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f						
Lutein	E 161b						

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
4.7.3 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
		Sødestof		
Aspartam	E 951			1 g/kg
Cyclaminsyre og cyclamater	E 952			I alt 250 mg/kg
Saccharin og salte deraf	E 954			I alt 100 mg/kg
Sucralose	E 955			400 mg/kg
Neohesperidindihydrochalcon	E 959			50 mg/kg
Neotam	E 961			32 mg/kg
Aspartam-acesulfamsalt	E 962			350 mg/kg ²⁾
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420			q.s.
Mannitol	E 421			
Isomalt	E 953			
Maltitol og maltitolsirup	E 965			
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Diverse		Fumarsyre	E 297	Kun til geleagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg
		Phosphorsyre	E 338	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geleagtige produkter, i alt 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	I alt 10 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
Ribonucleotider	E 634-635			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
4.7.3 forsat	Diverse forsat	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Thaumatococcus	E 957	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.
4.3.8 Fermenterede frugt- og grønt- sagsprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		
4.3.9 Stegte eller friterede frugter og grøntsager	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til forstegte kartofler i skiver, i alt 2 g/kg
		Svovldioxid	E 220	Kun til hvide grøntsager og svampe, i alt 50 mg/kg og til kartofler, i alt 100 mg/kg
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til kartoffelprodukter, i alt 5 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450- 452	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til færdigpakkede kartoffelprodukter til detailsalg, 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	I alt 500 mg/kg
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		

*) Marmeladebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 838 af 10. oktober 2003 om marmelade og frugtgelé samt kastanje creme m.v.

- 1) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 5) Energireduceret.
- 6) 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) Målt på spiselige dele.

5 Konfekturprodukter *)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
5.1 Kakao- og chokoladevarer (omfattet af direktiv 2000/36/EF)	Farvestof	Sølv	E 174	Kun som pynt på chokoladevarer, q.s.	
		Guld	E 175		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Kun til chokolade- varer ²⁾
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 500 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	
		Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
		Neohesperidinhydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Lecithiner	E 322		q.s.
		Citronsyre	E 330	5 g/kg	
		Vinsyre	E 334	5 g/kg	
		Arabisk gummi	E 414	Kun til overflade- behandling, q.s.	
		Glycerol	E 422	q.s.	
		Pectiner	E 440	Kun til overflade- behandling, q.s.	
		Ammoniumphosphatider	E 442	10 g/kg	
		Mono- og diglycerider	E 471	q.s.	
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	q.s.	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	5 g/kg	Kun til chokolade
		Sorbitantristearat	E 492	10 g/kg	
		Carbonater	E 170, 500-501 E 503- 504	70 g/kg af fedtfrit tørstof udtrykt som kaliumcarbonater	Kun til overfladebeha ndling af chokolade
		Hydroxider	E 524-528		
		Magnesiumoxid	E 530		
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebeha ndling af chokolade
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	500 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	Kun til overfladebeha ndling af chokolade
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
	Helium	E 939			
Nitrogen	E 941				
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
5.2 Konfekturpro- dukter undtagen produkter omfattet af 5.1 og 5.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til produkter på basis af glucosesirup og stammende herfra, i alt 50 mg/kg	
	Farvestof	Sulfitter	Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til overtræk på produkter af sukker til pyntning af kager, q.s.
			Aluminium	E 173	
		Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s.	
		Guld	E 175	I alt 300 mg/kg ³⁾	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carmin	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycop	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
Rødbedefarve		E 162			
Anthocyaniner		E 163			
Calciumcarbonat		E 170			
Titandioxid		E 171			
Jernoxider og jernhydroxider	E 172	4)			
Acesulfamkalium	E 950		500 mg/kg		
Aspartam	E 951		1 g/kg		
Saccharin og salte deraf	E 954		I alt 500 mg/kg		
Sucralose	E 955		1 g/kg		
Thaumatococin	E 957		50 mg/kg		
Neohesperidin-dihydrochalcon	E 959		100 mg/kg		
Neotam	E 961		32 mg/kg		
Aspartam-acesulfamsalt	E 962		500 mg/kg ¹⁾		
Acesulfamkalium	E 950		500 mg/kg		
Sucralose	E 955	200 mg/kg	Til tabletoprodukter ⁵⁾		
Neotam	E 961	15 mg/kg			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
5.2 forsat	Sødestof forsat	Aspartam	E 951	2 g/kg	Til forfriskende, stærkt aromatiserede halspastiller ⁴⁾
		Sucralose	E 955	1 g/kg	
		Neotam	E 961	65 mg/kg	
		Acesulfamkalium	E 950	2,5 g/kg	Til mikropastiller til at give frisk ånde ⁴⁾
		Aspartam	E 951	6 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 3 g/kg	
		Sucralose	E 955	2,4 g/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
		Neotam	E 961	200 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2,5 g/kg ¹⁾	
		Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til produkter på basis af kakao eller tørret frugt ²⁾
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 500 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	
		Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Neotam	E 961	65 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁾	
		Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 300 mg/kg	
		Sucralose	E 955	1 g/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
		Neotam	E 961	65 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. ⁴⁾ , til produkter på basis af kakao, stivelse eller tørret frugt dog ²⁾	Til produkter på basis af stivelse ²⁾
		Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
	Erythritol	E 968			
	Diverse	Fumarsyre	E 297	1 g/kg	Kun til produkter af sukker
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Propylenglycolalginat	E 405	1,5 g/kg ⁶⁾	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁷⁾ , dog ikke til geléprodukter	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun til	
		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		
Ammoniumchlorid		DK 87	80 g/kg	Kun til overfladebehandling, q.s.	
Siliciumdioxid		E 551	Kun til		
Silikater		E 552-556, 559			
Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg	I alt 500 mg/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629				
Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
Ribonucleotider	E 634-635				
Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
5.2 forsæt	Diverse forsæt	Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling		
		Candelillavoks	E 902	q.s.			
		Carnaubavoks	E 903	500 mg/kg			
		Shellak	E 904	q.s.			
		Mikrokrystallinsk voks	E 905	q.s.			
		Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	Kun til overfladebehandling af produkter af sukker, 2 g/kg			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.			
		Mannitol	E 421				
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968				
		Neotam	E 961			Kun til konfekturprodukter på basis af stivelse ^{4 eller 5)} , miktropastiller til at give frisk ånde ⁴⁾ og stærk aromatiseret halspastiller ⁴⁾ , 3 mg/kg som smagsforstærker	
		Pullulan	E 1204	Kun til miktropastiller til at give frisk ånde, i form af film, q.s.			
		Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s. ⁶⁾		
5.3 Tyggegummi	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg			
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 400 mg/kg			
		Gallater	E 310-312				
		TBHQ	E 319				
		BHA	E 320				
		BHT	E 321				
	Farvestof	Sølv	E 174	Kun til overtræk, q.s.			
		Guld	E 175				
		Curcumin	E 100	I alt 300 mg/kg ³⁾			
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e				
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				
		Riboflavin	E 101			q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Vegetabilsk kul	E 153				
		Carotener	E 160a				
		Paprikaekstrakt	E 160c				
		Rødbedefarve	E 162				
Anthocyaniner	E 163						
Calciumcarbonat	E 170						
Titandioxid	E 171						
Jernoxider og jernhydroxider	E 172						

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
5.3 forsat	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	4)
		Aspartam	E 951	5,5 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 1,2 g/kg	
		Sucralose	E 955	3 g/kg	
		Thaumatococin	E 957	50 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg	
		Neotam	E 961	250 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2 g/kg ¹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Fumarsyre	E 297	2 g/kg	
		Phosphorsyre	E 338	q.s.	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	1 alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Propylenglycolalginat	E 405	5 g/kg	
		Karayagummi	E 416	5 g/kg	
		Konjac	E 425	1 alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	1 alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	1 alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	1 alt 2 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	1 alt 5 g/kg	
		Ammoniumchlorid	DK 87	50 g/kg	
		Talkum	E 553b	q.s.	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	1 alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	1 alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Zinkacetat	E 650	1 g/kg	
		Dimethylpolysiloxan	E 900	100 mg/kg	
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	1,2 g/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Mikrokrystallinsk voks	E 905	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 ⁸⁾
		Aspartam	E 951	2,5 g/kg	
		Thaumatococin	E 957	10 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
	Mannitol	E 421			
	Isomalt	E 953			
	Maltitol og maltitolsirup	E 965			
	Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967			
	Erythritol	E 968			
Neotam	E 961	Kun til tyggegummi tilsat sukker, 3 mg/kg som smagsforstærker			
Glyceryltriacetat	E 1518	q.s.			
		Stofferne sidst i afsnit A 1	q.s.		

*) Chokoladebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 336 af 12. maj 2003 om kakao-, chokolade- og veckaovarer.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) 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.
- 4) Uden tilsat sukker.
- 5) Energireduceret.
- 6) Alginsyre, E 400, natriumalginat, E 401, kaliumalginat, E 402, ammoniumalginat, E 403, calciumalginat, E 404, propylenglycolalginat, E 405, agar, E 406, carrageenan, E 407, forarbejdet Eucheuma-tang, E 407a, johannesbrødkernemel, E 410, guargummi, E 412, traganth, E 413, arabisk gummi, E 414, xanthangummi, E 415, taragummi, E 417, gellangummi, E 418, sojabønnehemiacellulose, E 426 og/eller pectiner, E 440 må ikke anvendes i minibægre med gelé. Ved minibægre med gelé forstås konfekturprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, som er bestemt til at blive indtaget i én mundfuld ved, at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden, og som indeholder tilsætningsstoffer fremstillet af tang og/eller visse typer gummi.
- 7) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 8) 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 under proportionalitetsreglen.

6 Cerealier og produkter heraf

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
6.1 Hele eller knæk- kede korn samt korn i flager	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til perlebyggryn og sago, i alt 30 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Diverse	Gallater	E 310-312	Kun til forkogte produkter, i alt 200 mg/kg ¹⁾
			TBHQ	E 319	
			BHA	E 320	
			Mono- og diglycerider	E 471	Kun til hurtigt- kogende ris, q.s.
			Eddikesyreestere af mono- og diglycerider	E 472a	
			Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakket, spiseklar ris til detailsalg, 10 g/kg
			Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til hurtigtkogende ris, i alt 4 g/kg
			Talkum	E 553b	Kun til ris, q.s.
			Carbondioxid	E 290	
			Argon	E 938	
	Helium	E 939			
	Nitrogen	E 941			
	Dinitrogenoxid	E 942			
	Oxygen	E 948			
	Hydrogen	E 949			
6.2 Mel, stivelse og klid	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til stivelse, i alt 50 mg/kg, dog ikke til stivelse til modermælkserstatni nger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn samt forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og babymad til spædbørn og småbørn	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 2,5 g/kg, til mel tilsat hævemiddel dog i alt 20 g/kg
			Phosphater	E 339-341, 343, 450- 452	
			Ascorbinsyre	E 300	Kun som melbehand- lingsmiddel, q.s.
			Cystein	E 920	
			Carbondioxid	E 290	q.s.
			Argon	E 938	
			Helium	E 939	
			Nitrogen	E 941	
			Dinitrogenoxid	E 942	
			Oxygen	E 948	
			Hydrogen	E 949	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
6.3 Morgenmads- cerealier	Farvestof	Carminer	E 120	Til produkter med frugtsmag, i alt 200 mg/kg		
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Karamelfarve	E 150c	q.s.	Til ekstruderede eller puffede produkter eller produkter med frugtsmag	
		Carotener	E 160a	q.s.		
		Annattoekstrakter	E 160b	25 mg/kg		
		Paprikaekstrakt	E 160c	q.s.		
		Riboflavin	E 101	q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til de ovennævnte produkter		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950		1,2 g/kg	Kun til produkter med et fiberindhold på over og med 15 % et klidindhold på mindst 20 % ³⁾
		Aspartam	E 951		1 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg		
		Sucralose	E 955	400 mg/kg		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg		
		Neotam	E 961	32 mg/kg		
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ²⁾		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. ³⁾		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
		Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
	Phosphater		E 339-341, 343, 450-452			
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾		
	Sojabønnehemicellulose		E 426	Kun færdigpakket risprodukter til detailsag, 10 g/kg		
	Polyglycerolestere		E 475	Kun til produkter af "Granola"-typen, 10 g/kg		
	Stearoyllactylater		E 481-482	I alt 5 g/kg		
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg		
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
	Ribonucleotider		E 634-635			
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.		
	Mannitol		E 421			
	Isomalt		E 953			
	Maltitol og maltitolsirup		E 965			
Lactitol	E 966					
Xylitol	E 967					
Erythritol	E 968					
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilsetningsstof	Nr.	Bemærkninger	
6.4 Pasta og nudler	Diverse	Mælkesyre	E 270	Til frisk pasta, q.s.	
		Ascorbinsyre	E 300		
		Natriumascorbat	E 301		
		Lecithiner	E 322		
		Citronsyre	E 330		
		Vinsyre	E 334		
		Mono- og diglycerider	E 471		
		Glucono-δ-lacton	E 575		
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	Kun til nudler, i alt 2 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakkeede spiseklare orientalske nudler til detailsalg, 10 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt protein indhold samt nudler
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635	q.s.	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948				
Hydrogen	E 949	Til glutenfri tørpasta og tørpasta til kost med lavt proteinindhold samt nudler, q.s.			
Stofferne sidst i afsnit A 1					
6.5 Desserten på basis af cerealer eller stivelse	Antioxidant, konserveringsstof	Nisin	E 234	Kun til semulje- og tapiocabudding, 3 mg/kg	
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ⁵⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopene	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
6.5 forsæt	Farvestof forsæt	Riboflavin	E 101	q.s.		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171					
Jernoxider og jernhydroxider	E 172					
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg		
		Aspartam	E 951	1 g/kg		
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	1 alt 250 mg/kg		
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 100 mg/kg		
		Sucralose	E 955	400 mg/kg		
		Neohesperidihydrochalcon	E 959	50 mg/kg		
		Neotam	E 961	32 mg/kg		
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ⁶⁾		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
Diverse		Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg		
		Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	1 alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg		
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugt smag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 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	1 alt 10 g/kg		
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	1 alt 3 g/kg		
		Saccharoseestere	E 473	1 alt 5 g/kg		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474			
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg		
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg		
		Stearoyllactylater	E 481-482	1 alt 5 g/kg		
		Stearyltartrat	E 483	5 g/kg		
		Sorbitanestere	E 491-495	1 alt 5 g/kg		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	1 alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	1 alt 500 mg/kg		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg		
		Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
6.6 Paneringsdej	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
		Diverse	Phosphorsyre	
	Phosphater		E 339-341, 343, 450-452	
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633	
	Ribonucleotider		E 634-635	
	Dimethylpolysiloxan		E 900	10 mg/kg
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.
	Mannitol		E 421	
	Isomalt		E 953	
	Maltitol og maltitolsirup		E 965	
	Lactitol		E 966	
	Xylitol		E 967	
Erythritol	E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 5) 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.
- 6) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.

7 Bagværk

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	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, energireduceret brød til detailsalg, færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, i alt 2 g/kg
Propionsyre og propionater		E 280-283	Kun til færdigpakket brød, i alt 1 g/kg, til energireduceret brød, færdigpakket, delvist bagt brød og færdigpakkede pølsebrød, boller og danske flutes dog i alt 2 g/kg samt til færdigpakket, skiveskåret brød og rugbrød, i alt 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
		Ascorbinsyre og ascorbater		E 300-302
		Ascorbinsyreestere		E 304
		Lecithiner		E 322
		Mono- og diglycerider		E 471
		Estere af mono- og diglycerider		E 472a, d-f
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 3 g/kg	
	Stearyltartrat	E 483	4 g/kg	
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
	Ribonucleotider	E 634-635	q.s.	
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
	Mannitol	E 421		
	Isomalt	E 953		
	Maltitol og maltitolsirup	E 965		
	Lactitol	E 966		
	Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968		
	Carbondioxid	E 290		
	Argon	E 938		
Helium	E 939			
Nitrogen	E 941	q.s.		
Dinitrogenoxid	E 942			
Oxygen	E 948			
Hydrogen	E 949			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til brød, som alene er tilberedt af hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
7.2 Finere bagværk	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til færdigpakke- de, delvist bagte produkter til detailsalg og produkter med en vandaktivitet på over 0,65, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til biskuit og kiks, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Propionsyre og propionater	E 280-283	Kun til færdigpakke- de produkter med en vandaktivitet på over 0,65, i alt 2 g/kg	
		Gallater	E 310-312	Kun til kagemix, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg
			Curcumin	E 100	I alt 200 mg/kg ²⁾
			Tartrazin	E 102	
	Quinolingult		E 104		
	Sunset Yellow FCF		E 110		
	Carminer		E 120		
	Azorubin		E 122		
	Ponceau 4R		E 124		
	Allura Red AC		E 129		
	Patent Blue V		E 131		
	Indigotin		E 132		
	Brillant Blue FCF		E 133		
	Green S		E 142		
	Black PN		E 151		
	Brown HT		E 155		
	Lycopon		E 160d		
	β-Apo-8'-carotenol(C 30)		E 160e		
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester		E 160f		
	Lutein		E 161b		
	Riboflavin		E 101	q.s.	
	Chlorophyll og chlorophylliner		E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks		E 141		
	Karamelfarver		E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a			
	Paprikaekstrakt	E 160c			
Rødbedefarve	E 162				
Anthocyaniner	E 163				
Calciumcarbonat	E 170				
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Til produkter til særlig ernæring	
	Aspartam	E 951	1,7 g/kg		
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1,6 g/kg		
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 170 mg/kg		
	Sucralose	E 955	700 mg/kg		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	150 mg/kg		
	Neotam	E 961	55 mg/kg		
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ³⁾		
	Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vafles til is ⁴⁾	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 800 mg/kg		
	Sucralose	E 955	800 mg/kg		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg		
	Neotam	E 961	60 mg/kg		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
7.2 forsat	Sødestof forsat	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s. ⁵⁾	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neotam	E 961		
	Diverse	Fumarsyre	E 297	2,5 g/kg	Kun til fyld og pynt
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	I alt 2 g/kg	
		Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 20 g/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		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	I alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemicellulose	E 426	Kun færdigpakkede produkter til detailsalg, 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	Kun til fyld, pynt og overtræk i alt 2,5 mg/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	10 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyltartrat	E 483	4 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 10 g/kg, til overtræk og pynt dog i alt 5 g/kg	
		Natriumaluminiumphosphat	E 541	Kun til produkter af sukkerbrødsdej, 1 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Bivoks	E 901	q.s. samt til færdigpakkede vabler med fyld af konsumis, q.s	Kun til overfladebehandling af små kager med chokoladeovertræk
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
Shellak		E 904	q.s.		
Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.		
Mannitol		E 421			
Isomalt	E 953				
Maltitol og maltitolsirup	E 965				
Lactitol	E 966				
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.			

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) 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.
- 3) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 4) Uden tilsat sukker.
- 5) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

8 Kød og kødprodukter *)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	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	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
8.1.2 Hakket kød og tilberedt kød	Diverse	Kaliumacetat	E 261	Til færdigpakke- de tilberedninger af hakket kød, q.s.
		Natriumacetat	E 262i	
		Natriumhydrogenacetat	E 262ii	
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	
		Natriumlactat og kaliumlactat	E 325-326	
		Citronsyre og citrater	E 330-333	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til tilberedt kød, q.s., dog – bortset fra enkelte af stofferne – ikke til færdigpakke- de tilberedninger af hakket kød

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
8.2 Kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne					
8.2.1 Ikke-varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/kg ³⁾ , til bacon af Wiltshiretypen og udskæringer heraf samt spegeskinker dog i alt 150 mg/kg ¹⁾	
		Nitrater	E 251-252	I alt 150 mg/kg, dog til visse traditionelt kummesaltede kødprodukter ⁶⁾ , herunder Wiltshire bacon/ham ⁹⁾ , Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado ¹⁰⁾ , Rohschinken, nassgepökelt ¹¹⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde samt Bacon, Filet de bacon ¹²⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg ²⁾ som restmængde, til visse traditionelt tørsaltede kødprodukter ⁷⁾ , herunder Dry cured bacon/ham ¹³⁾ , Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina ¹⁴⁾ samt Presunto, presunto da pá og paio do lombo ¹⁵⁾ , Rohschinken, trokenspökelt ¹⁶⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde samt Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires ¹⁷⁾ , i alt 250 mg/kg ²⁾ som restmængde, og til visse traditionelt saltede produkter ⁸⁾ , herunder Rohschinken, trocken-/nassgepökelt ¹⁸⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg som restmængde	
		Gallater	E 310-312	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg ³⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		
		Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg
			Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
			Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre ³⁾), dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)
			Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾
			Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		I alt 500 mg/kg		
Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
Ribonucleotider	E 634-635				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
8.2.1 forsæt	Diverse forsæt	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959		Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
8.2.2 Varmebehandlede kødprodukter fremstillet af hele kødstykker samt udskivede stykker af produkterne	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til gelélag, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 60 mg/kg ⁵⁾ , til rullepølse dog i alt 100 mg/kg ⁵⁾ og til halv- og helkonserverede produkter, bacon af Wiltshiretypen og udskæringer heraf samt spegeskinker i alt 150 mg/kg ¹⁾	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		
		Nitritter ²⁾	E 249-250	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg ³⁾	
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg	
		Natriumerythorbat	E 316		
	Diverse	Phosphorsyre	Phosphater	E 338	I alt 5 g/kg
			Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾	
		Cassiagumme	E 427	I alt 1,5 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg ³⁾	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
Mannitol	E 421	q.s.			
Isomalt	E 953				
Maltitol og maltitolsirup	E 965				
Lactitol	E 966				
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Neohesperidindihydrochalcon E 959			Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg		
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
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	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag, i alt 1 g/kg
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/kg ⁵⁾ , til fermenterede spegepølser dog i alt 100 mg/kg ⁵⁾ og til halv- og helkonserverede produkter i alt 150 mg/kg ⁵⁾
		Nitrater	E 251-252	I alt 150 mg/kg, dog til visse traditionelt saltede produkter ⁸⁾ , herunder Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación ¹⁹⁾ , Saucissons secs ²⁰⁾ og lignende produkter, i alt 250 mg/kg ²⁾
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg
		Natriumerythorbat	E 316	
	Farvestof	Ponceau 4R	E 124	Kun til chorizo og salchichon, 250 mg/kg
		Cureumin	E 100	20 mg/kg
		Carminer	E 120	100 mg/kg, til chorizo og salchichon, dog 200 mg/kg
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
		Carotener	E 160a	20 mg/kg
		Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg
		Rødbedefarve	E 162	q.s.
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)
Konjac		E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾	
				Kun til pølser

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
8.3.1 forsæt	Diverse forsæt	Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.			
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg			
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
		Ribonucleotider	E 634-635				
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420				
		Mannitol	E 421	q.s.			
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg			
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959				
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.			
8.3.2 Varmebehandlede kødprodukter fremstillet af findelt kød samt udskivede stykker af produkterne	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til overfladebehandling af tørrede produkter, q.s.			
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219				
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til gelélag og postejer, i alt 1 g/kg, dog alene E 200, 202-203 til et traditionelt produkt som leverpostej			
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219				
		Natamycin	E 235	Kun til overfladebehandling af tørrede pølser, 1 mg/dm ² og ikke dybere end 5 mm			
		Nitritter ²¹⁾	E 249-250	I alt 60 mg/kg ³⁾ men ikke til traditionelle danske kødboller og traditionel dansk leverpostej Til halv- og helkonserverede produkter dog i alt 150 mg/kg ⁵⁾			
		Erythorbinsyre	E 315	Kun til saltede og konserverede produkter, i alt 500 mg/kg			
		Natriumerythorbat	E 316				
		Farvestof		Curcumin	E 100	20 mg/kg	
				Carminer	E 120	100 mg/kg	
				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	
				Paprikaekstrakt	E 160c	10 mg/kg	
				Rødbedefarve	E 162	q.s.	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger
8.3.2 forsat	Diverse	Ascorbinsyre	E 300	Til foie gras, foie gras entier og blocs de foie gras, q.s.
		Natriumascorbat	E 301	
		Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ³⁾ , dog til tørret kød, i alt 150 mg/kg og tørret pølse, i alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ⁴⁾
		Cassiagumme	E 427	I alt 1,5 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg ³⁾
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Stearoyllactylater	E 481-482	Kun til produkter på dåse, hakkede eller i teminger, i alt 4 g/kg
		Talkum	E 553b	Kun til overfladebehandling af pølser, q.s.
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	
		Mannitol	E 421	q.s.
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
8.4 Spiselige tarme	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tarme på basis af collagen med en vand aktivitet på over 0,6, q.s.
		Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b
	Curcumin		E 100	q.s.
	Riboflavin		E 101	
	Tartrazin		E 102	
	Quinolingult		E 104	
	Sunset Yellow FCF		E 110	
	Carmin		E 120	
	Azorubin		E 122	
	Ponceau 4R		E 124	
	Allura Red AC		E 129	
	Patent Blue V		E 131	
	Indigotin		E 132	
	Brillant Blue FCF		E 133	
	Chlorophyll og chlorophylliner		E 140	
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks		E 141	
	Green S		E 142	
	Karamelfarver		E 150a-d	
	Black PN		E 151	
	Vegetabilsk kul		E 153	
	Brown HT		E 155	
	Carotener		E 160a	
	Paprikaekstrakt		E 160c	
	Lycopen		E 160d	
	β-Apo-8'-carotenol(C 30)		E 160e	
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester		E 160f	
	Lutein		E 161b	
	Rødbedefarve	E 162		
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater		E 630-633		
Ribonucleotider		E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.	
Mannitol		E 421		
Isomalt		E 953		
Maltitol og maltitolsirup		E 965		
Lactitol		E 966		
Xylitol		E 967		
Erythritol		E 968		
Stofferne i afsnit A 1			q.s.	

*) Kød kvalitetsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 392 af 26. august 1985 om kvalitetsmæssige krav m.m. til kødprodukter, med senere ændringer.

Bekendtgørelse om hakket kød og tilberedt kød. Bekendtgørelse nr. 881 af 6. december 1999, med senere ændringer.

Bekendtgørelse om kød af vildt, opdrættet vildt og kaniner. Bekendtgørelse nr. 1272 af 13. december 2004.

Bekendtgørelse om kødprodukter m.v. Bekendtgørelse nr. 1273 af 13. december 2004.

Bekendtgørelse om fersk kød m.v. Bekendtgørelse nr. 1274 af 13. december 2004.

Bekendtgørelse om fersk fjerkrækød. Bekendtgørelse nr. 1275 af 13. december 2004.

- 1) Tilsat mængde beregnet som NaNO_2 og kun i form af nitritsalt. En blanding af nitritsalt med nitrat, E 251-252 er også acceptabel.
- 2) Uden tilsætning af E 249 eller E 250.
- 3) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 4) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
- 5) Tilsat mængde beregnet som NaNO_2 og kun i form af nitritsalt.
- 6) Kødprodukter nedsænkes i en saltopløsning, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 7) Tørsaltningsprocessen indebærer tør påføring af en saltblanding, der indeholder salt, nitritter og/eller nitrater og andre bestanddele, på kødets overflade, fulgt af en stabiliserings-/modningstid. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 8) Kummesaltnings og tørsaltnings, der er anvendt i kombination, eller når nitrit og/eller nitrat indgår i et sammensat produkt, eller når saltopløsningen indsprøjtes i produktet inden kogning. Kødprodukterne kan gennemgå yderligere behandling, f.eks. røgning.
- 9) Der indsprøjtes en saltopløsning i kødet fulgt af kummesaltnings i 3-10 dage. Kummesaltningslagen indeholder også mikrobiologiske starterkulturer.
- 10) Kummesaltes i 3-5 dage. Produktet varmebehandles ikke og har en høj vandaktivitet.
- 11) Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 2 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.
- 12) Kummesaltes i 4-5 dage ved 5-7 °C, modnes typisk 24-40 timer ved 22 °C, røges eventuelt i op til 24 timer ved 20-25 °C og lagres i 3-6 uger ved 12-14 °C.
- 13) Tørsaltnings fulgt af modning i mindst 4 dage.
- 14) Tørsaltnings med en stabiliseringstid på mindst 10 dage og en modningstid på over 45 dage.
- 15) Tørsaltnings i 10-15 dage fulgt af en stabiliseringstid på 30-45 dage og en modningstid på mindst 2 måneder.
- 16) Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 10-14 dage/kg fulgt af stabilisering/modning.
- 17) Tørsaltes i 3 dage + 1 dag/kg af en uges eftersaltnings og en modningstid på 45 dage til 18 måneder.

- 18) Kombineret tørsaltning og kummesaltning (uden indsprøjtning af saltlage). Saltes afhængigt af kødstykkernes form og vægt i ca. 14-35 dage fulgt af stabilisering/modning.
- 19) Modningstid på mindst 30 dage.
- 20) Rå fermenteret tørret pølse uden tilsætning af nitritter. Produktet fermenteres ved temperaturer på 18-22 °C eller derunder (10-12 °C) og har en modningstid på mindst 3 uger. Produktet har et forhold mellem vand og protein på under 1,7.
- 21) Ved nitritsalt forstås en blanding af kaliumnitrit eller natriumnitrit og natriumchlorid med et indhold af højst 1,2 % nitrit beregnet som natriumnitrit. En blanding af nitritsalt med kaliumnitrat eller natriumnitrat er også acceptabel.

9 Fisk og fiskerivarer (herunder krebsdyr og bløddyr) *)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.1 Ferske fisk og fiskerivarer				
9.1.1 Ferske fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.1.2				
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, i alt 300 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		B-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	
		B-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171		
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	I alt 10 g/kg
		Konjac	E 425	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
	Erythritol	E 968		
	Carbondioxid	E 290		
	Argon	E 938	q.s.	
	Helium	E 939		
	Nitrogen	E 941		
	Dinitrogenoxid	E 942		
	Oxygen	E 948		
	Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til fiskefars, q.s.

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.1.2 Ferske krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i alt 150 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien penaeidae, solenoceridae, aristaecidae mellem 80 og 120 enheder dog i alt 200 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 300 mg/kg ¹⁾
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
		4-Hexylresorcinol	E 586	
	Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.
		Citronsyre og citrater	E 330-333	
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
	Hydrogen	E 949		
	9.2 Frosne fisk og fiskerivarer			
9.2.1 Frosne fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.2.2	Antioxidant, konserveringsstof	Erythorbinsyre	E 315	Kun til fisk med rødt skind, i alt 1,5 g/kg
		Natriumerythorbat	E 316	
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn, i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopene	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
Lutein	E 161b			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
9.2.1 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn og surimi, q.s.		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
		Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater		E 300-302	q.s.
			Citronsyre og citrater		E 330-333	Kun til surimi, i alt 1 g/kg og til fiskefilet, i alt 5 g/kg
	Phosphorsyre		E 338			
	Phosphater		E 339-341, 343, 450-452			
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg		
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg		
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
	Ribonucleotider		E 634-635			
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	Kun til fisk og fiskefars, q.s.		
	Mannitol		E 421			
	Isomalt		E 953			
	Maltitol og maltitolsirup		E 965			
	Lactitol		E 966			
	Xylitol		E 967			
	Erythritol		E 968			
	Carbondioxid		E 290	q.s.		
	Argon		E 938			
	Helium		E 939			
	Nitrogen		E 941			
	Dinitrogenoxid		E 942			
	Oxygen		E 948			
	Hydrogen		E 949			
	Stofferne sidst i afsnit A 1			Til fiskefars, q.s.		
	9.2.2 Frosne krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i alt 150 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien penaeidae, solenoceridae, aristaecidae mellem 80 og 120 enheder dog i alt 200 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 300 mg/kg ¹⁾	
			Sulfitter	E 221-224, 226-228		
			4-Hexylresorcinol	E 586		Kun til krebsdyr, 2 mg/kg som restmængde i krebsdyrskød
		Diverse	Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	q.s.	
			Citronsyre og citrater	E 330-333		
			Phosphorsyre	E 338	I alt 5 g/kg	
			Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
			Calciumdinatrium-EDTA	E 385		
			Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol			E 421			
Isomalt			E 953			
Maltitol og maltitolsirup			E 965			
Lactitol			E 966			
Xylitol			E 967			
Erythritol			E 968			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
9.2.2 forsæt	Diverse forsæt	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
9.3 Kogte, stegte, røgede, tørrede eller saltede fisk og fiskerivarer					
9.3.1 Kogte fisk og fiskerivarer					
9.3.1.1 Kogte fisk og fiskerivarer und- tagen produkter omfattet af 9.- 3.1.2	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg	
		Curcumin	E 100	Kun til postej, i alt 100 mg/kg, til fiskerogn, i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		Kun til fiskerogn, postej og surimi, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171	Kun til surimi, i alt 1 g/kg og til postej, i alt 5 g/kg	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Phosphorsyre	E 338		
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392		I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾
		Konjac	E 425		I alt 10 g/kg
Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg			
Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg			
Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
Ribonucleotider	E 634-635				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
9.3.1.1 forsæt	Diverse forsæt	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
		Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.
9.3.1.2 Kogte krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg	Til Crangon crangon og Crangon vulgaris, dog i alt 6 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 1 g/kg		
		Svovldioxid	E 220	Kun til blæksprutter og krebsdyr, i alt 50 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> indtil 80 enheder dog i alt 135 mg/kg ¹⁾ , mellem 80 og 120 enheder i alt 180 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 270 mg/kg ¹⁾		
		Sulfitter	E 221-224, 226-228			
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg og til krebsdyr, i alt 250 mg/kg		
		Tartrazin	E 102			
		Quinolingult	E 104			
		Sunset Yellow FCF	E 110			
		Carminer	E 120			
		Azorubin	E 122			
		Ponceau 4R	E 124			
		Allura Red AC	E 129			
		Patent Blue V	E 131			
		Indigotin	E 132			
		Brillant Blue FCF	E 133			
		Green S	E 142			
		Black PN	E 151			
		Brown HT	E 155			
		Lycopen	E 160d			
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e			
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester		E 160f				
Lutein		E 161b				
Riboflavin		E 101	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.			
Chlorophyll og chlorophylliner		E 140				
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141					
Karamelfarver	E 150a-d					
Vegetabilsk kul	E 153					
Carotener	E 160a					
Paprikaekstrakt	E 160c					
Rødbedefarve	E 162					
Anthocyaniner	E 163					
Calciumcarbonat	E 170					
Titandioxid	E 171	Kun til marinader				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172					
Acesulfamkalium	E 950			200 mg/kg		
Aspartam	E 951			300 mg/kg		
Saccharin og salte deraf	E 954			I alt 160 mg/kg		
Sucralose	E 955			120 mg/kg		
Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg				
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾				
Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til krebsdyrpostej, i alt 5 g/kg			
	Phosphater	E 339-341, 343, 450-452				
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾			
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg			
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg			
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629				
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
	Ribonucleotider	E 634-635				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.3.1.2 forsæt	Diverse forsæt	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		
9.3.2 Stegte eller friterede fisk og fiskerivarer	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		
		9.3.3 Røgede, tørrede og/eller saltede fisk og fiskerivarer	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater
Benzoesyre og benzoater	E 210-213			Kun til saltet, tørret fisk af torskefamilien, i alt 200 mg/kg
Svovldioxid	E 220			
Sulfitter	E 221-224, 226-228			
Farvestof	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, i alt 100 mg/kg og til fiskerogn, i alt 300 mg/kg
	Tartrazin		E 102	
	Quinolingult		E 104	
	Sunset Yellow FCF		E 110	
	Carminer		E 120	
	Azorubin		E 122	
	Ponceau 4R		E 124	
	Allura Red AC		E 129	
	Patent Blue V		E 131	
	Indigotin		E 132	
	Brillant Blue FCF		E 133	
	Green S		E 142	
	Black PN		E 151	
	Brown HT		E 155	
Lycopen	E 160d			
β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e			
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f			
Lutein	E 161b			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
9.3.3 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn og røget fisk, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Diverse	Ekstrakter af rosmarin		E 392
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg ³⁾	
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg	
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg	
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633		
	Ribonucleotider		E 634-635		
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.	
	Mannitol		E 421		
	Isomalt		E 953		
	Maltitol og maltitolsirup		E 965		
	Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		
9.4 Fiskerihalv-konserver					
9.4.1 Fisk og fiskerivarer, marinere og/eller i gelé	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg	
		Erythorbinsyre	E 315		
	Natriumerythorbat	E 316			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader og sur- søde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	120 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
		Neotam	E 961	10 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse, i alt 1 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
Maltitol og maltitolsirup		E 965			
Lactitol	E 966				
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

9.4.2 Fisk og fiskerivarer, krydrede og/eller i saltlage	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg			
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
		Nitrater	E 251-252	Kun til kryddersild og -brisling, i alt 500 mg/kg			
		Erythorbinsyre	E 315				
		Natriumerythorbat	E 316	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg			
		Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg			
	Sødestof	Aspartam	E 951	300 mg/kg	Kun til marinader og sur- søde produkter		
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg			
		Sucralose	E 955	120 mg/kg			
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg			
		Neotam	E 961	10 mg/kg			
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾			
		Diverse	Phosphorsyre	E 338		Kun til krebsdyrprodukter på dåse, i alt 1 g/kg	
			Phosphater	E 339-341, 343, 450-452			
	Calciumdinatrium-EDTA		E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg			
	Ekstrakter af rosmarin		E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾			
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg			
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg			
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629				
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633	I alt 500 mg/kg			
	Ribonucleotider		E 634-635				
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420				
	Mannitol		E 421				
	Isomalt		E 953				
	Maltitol og maltitolsirup		E 965				
	Lactitol		E 966				
	Xylitol		E 967				
Erythritol	E 968						
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.				
9.4.3 Sø laks, kaviar og andre fiskerognsprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 2 g/kg			
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
		Borsyre	E 284	Kun til størrogn, i alt 4 g/kg			
		Natriumborat	E 285				
		Erythorbinsyre	E 315				
		Natriumerythorbat	E 316	I alt 1,5 g/kg			
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg			
		Curcumin	E 100				
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopon	E 160d				
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e				
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
	Lutein	E 161b					
				I alt 300 mg/kg, til sø laks dog i alt 500 mg/kg			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.4.3 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
		Diverse	Konjac	
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633	
	Ribonucleotider		E 634-635	
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.
	Mannitol		E 421	
	Isomalt		E 953	
	Maltitol og maltitolsirup		E 965	
Lactitol	E 966			
Xylitol	E 967			
Erythritol	E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	
9.4.4 Andre fiskerihalv-konservesprodukter end produkter omfattet af 9.4.1-9.4.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, i alt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til produkter af fisk, i alt 1,5 g/kg
		Erythorbinsyre	E 315	
		Natriumerythorbat	E 316	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til surimi, i alt 500 mg/kg samt fiskepostej og krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carmin	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β -Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		β -Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
Lutein	E 161b			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.4.4 forsæt	Farvestof forsæt	Riboflavin	E 101	Kun til surimi samt fiskepostej og krebsdyrpostej, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
		Diverse	Phosphorsyre	
	Phosphater		E 339-341, 343, 450-452	
	Calciumdinatrium-EDTA		E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr på dåse eller i glas, 75 mg/kg
	Ekstrakter af rosmarin		E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg
	Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg
	Inosinsyre og inosinater		E 630-633	
	Ribonucleotider		E 634-635	q.s.
	Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	
	Mannitol		E 421	
	Isomalt		E 953	
	Maltitol og maltitolsirup		E 965	
	Lactitol		E 966	
	Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	
9.5 Fiskerihel-konserves	Antioxidant, konserveringsstof	Erythorbinsyre	E 315	I alt 1,5 g/kg
		Natriumerythorbat	E 316	
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100	Kun til fiskerogn i alt 300 mg/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg samt fiskepostej og krebsdyrpostej, i alt 100 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
	Lycopen	E 160d		
	β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
9.5 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn, og surimi samt fiskepostej og krebsdyrpostej, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg	Kun til marinader og sur- søde produkter
		Aspartam	E 951	300 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg	
		Sucralose	E 955	120 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/kg	
		Neotam	E 961	10 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	200 mg/kg ²⁾	
	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til krebsdyrprodukter på dåse og surimi, i alt 1 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Kun til fisk, bløddyr og krebsdyr, 75 mg/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 150 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ⁴⁾	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
Xylitol	E 967				
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.	

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

1) I spiselige dele.

2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.

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

4) Udtrykt i forhold til fedtmængden

10 Æg og ægprodukter

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
10.1 Friske æg	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
10.2 Flydende ægpro- dukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 5 g/kg	
	Diverse	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til pasteuriseret flydende æg (æggehvide, æggeblomme eller helæg), i alt 6,25 mg/l	
		Nisin	E 234		
		Phosphater	E 338	I alt 10 g/kg	
		Phosphorsyre	E 339-341, 343, 450- 452		
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, i alt 10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfater	E 520-523	Kun til æggehvite, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
Stofferne sidst i afsnit A 1		Kun til pasteuriserede produkter, q.s.			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
10.3 Frosne ægprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg	
	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	Kun til pasteuriserede produkter, i alt 10 g/kg	
		Sojabønnehemiacellulose	E 426	10 g/kg	
		Polyglycerolestere	E 475	1 g/kg	
		Aluminiumsulfater	E 520-523	Kun til æggehvite, i alt 30 mg/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421	q.s.	Kun til pasteuriserede produkter
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
	Stofferne sidst i afsnit A 1			Kun til pasteuriserede produkter, q.s.	
	10.4 Tørrede eller koagulerede ægprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til tørrede produkter, i alt 1 g/kg
		Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
Sojabønnehemiacellulose			E 426	Kun til tørrede produkter, 10 g/kg	
Polyglycerolestere			E 475	1 g/kg	
Aluminiumsulfater			E 520-523	Kun til tørret ægge- hvite, i alt 30 mg/kg	
Glutaminsyre og glutamater			E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater			E 626-629	I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater			E 630-633		
Ribonucleotider			E 634-635		
Sorbitol og sorbitolsirup			E 420	q.s.	
Mannitol			E 421		
Isomalt			E 953		
Maltitol og maltitolsirup			E 965		
Lactitol			E 966		
Xylitol			E 967		
Erythritol			E 968	Kun til tørret æggehvide, q.s.	
Triethylcitrat		E 1505			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
10.5 Desserter på basis af æg	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ¹⁾	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflaviner	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a			
	Paprikaekstrakt	E 160c			
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
		Phosphorsyre phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 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	I alt 10 g/kg		
Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere		E 432-436	I alt 3 g/kg		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarertilsetningsstof	Nr.	Bemærkninger
10.5 forsæt	Diverse forsæt	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Polyglycerolestere	E 475	2 g/kg
		Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg
		Stearyltrarat	E 483	5 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Thaumatococin	E 957	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		

- 1) 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) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.

11 Sukker og honning *)

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
11.1 Sukkerprodukter (omfattet af direktiv 2001/111/EF)	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid	E 220	I alt 10 mg/kg, til glukosesirup dog i alt 20 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
	11.2 Ikke-standardiserede sukkerprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	I alt 40 mg/kg, til melasse og sirup dog i alt 70 mg/kg
Diverse			Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		
		Mannitol	E 421	q.s.	
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		
11.3 Honning		Diverse	Carbondioxid	E 290	q.s.
			Argon	E 938	
			Helium	E 939	
			Nitrogen	E 941	
			Dinitrogenoxid	E 942	
	Oxygen		E 948		
	Hydrogen		E 949		

*) Sukkerbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 529 af 18. juni 2003 om visse former for sukker.

Honningbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 836 af 9. oktober 2003 om honning.

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

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
12.1 Salt og natriumredu ceret salt	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 10 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ferrocyanider	E 535-536, 538	I alt 20 mg/kg	
		Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559	I alt 10 g/kg	
		Carbondioxid	E 290		
		Argon	E 938	q.s.	
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
12.2 Krydderurter, krydderier og smagspræparater	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til smagspræparater, i alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til smagspræparater på basis af citrusaft, i alt 200 mg/l, dog til kanel (kun cinnamomum ceylanicum), i alt 150 mg/kg	
		Gallater	E 310-312		
		TBHQ	E 319	Kun til smagspræparater, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		BHA	E 320		
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til smagspræparater samt karry og tandoori, i alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		Kun til smagspræparater samt karry og tandoori, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
Calciumcarbonat	E 170				
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
12.2 forsat	Diverse	Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til smagspræparater, i alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾			
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg, dog ikke til friske krydderurter			
		Siliciumdioxid og silikater	E 551 E 552-556, 559	Kun til smagspræparater, i alt 30 g/kg			
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg, til smagspræparater dog q.s.			
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg, til smagspræparater dog q.s.			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	q.s.			
		Ribonucleotider	E 634-635				
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420				
		Mannitol	E 421				
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968				
		Carbondioxid	E 290				
		Argon	E 938				
		Helium	E 939				
		Nitrogen	E 941				
		Dinitrogenoxid	E 942				
		Oxygen	E 948				
		Hydrogen	E 949				
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s., dog ikke til friske krydderurter			
		12.3 Eddike	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	I alt 170 mg/l	
				Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
				Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
			Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		I alt 500 mg/kg				
Inosinsyre og inosinater	E 630-633						
Ribonucleotider	E 634-635						
Sorbitol og sorbitolsirup	E 420						
Mannitol	E 421		q.s.				
Isomalt	E 953						
Maltitol og maltitolsirup	E 965						
Lactitol	E 966						
Xylitol	E 967						
Erythritol	E 968						
Stofferne sidst i afsnit A 1					q.s.		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
12.4 Sennep	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg			
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
		Svovldioxid	E 220	I alt 250 mg/kg, til Dijonsennep dog i alt 500 mg/kg			
		Sulfitter	E 221-224, 226-228				
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 300 mg/kg			
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e				
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				
		Riboflavin	E 101			q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Vegetabilsk kul	E 153				
		Carotener	E 160a				
		Paprikaekstrakt	E 160c				
		Rødbedefarve	E 162				
		Anthocyaniner	E 163				
	Calciumcarbonat	E 170					
	Titandioxid	E 171					
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172					
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg			
		Aspartam	E 951	350 mg/kg			
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 320 mg/kg			
		Sucralose	E 955	140 mg/kg			
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg			
		Neotam	E 961	12 mg/kg			
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.			
		Mannitol	E 421				
Isomalt		E 953					
Maltitol og maltitolsirup		E 965					
Lactitol		E 966					
Xylitol		E 967					
Erythritol		E 968					
Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg				
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg				
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg				
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633					
	Ribonucleotider	E 634-635					
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.				
	Mannitol	E 421					
	Isomalt	E 953					
	Maltitol og maltitolsirup	E 965					
	Lactitol	E 966					
	Xylitol	E 967					
	Erythritol	E 968					
	Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
12.5 Suppe og bouillon	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende produkter, i alt 500 mg/kg, dog ikke til produkter på dåse	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Gallater	E 310-312	Kun til tørrede produkter, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
		BHA	E 320		
	Farvestof	Curcumin	E 100		I alt 50 mg/kg
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	110 mg/l	Kun til suppe ³⁾
		Aspartam	E 951	110 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 110 mg/l	
		Sucralose	E 955	45 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/l	
		Neotam	E 961	5 mg/kg	
	Diverse	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	110 mg/l ²⁾	
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450- 452	I alt 3 g/kg	
		Ravsyre	E 363	5 g/kg	
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	Kun til tørret produkter, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Cassiagummi	E 427	Kun til tørret produkter, i alt 2,5 g/mg	
		Polyoxyethylen(20)- sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 2 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg		
Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg		
Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
Ribonucleotider		E 634-635			
Dimethylpolysiloxan		E 900	10 mg/kg		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
12.5 forsæt	Diverse forsæt	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.			
		Mannitol	E 421				
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968				
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.			
12.6 Saucer							
12.6.1 Emulgerede saucer	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 500 mg/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60 % dog i alt 1 g/kg	I alt 1 g/kg, til produkter med et fedtindhold på mindre end 60 % dog i alt 2 g/kg		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213				
		Gallater	E 310-312	I alt 200 mg/kg ¹⁾			
		TBHQ	E 319				
	BHA	E 320					
	Farvestof		Curcumin	E 100	I alt 500 mg/kg		
			Tartrazin	E 102			
			Quinolingult	E 104			
			Sunset Yellow FCF	E 110			
			Carminer	E 120			
			Azorubin	E 122			
			Ponceau 4R	E 124			
			Allura Red AC	E 129			
			Patent Blue V	E 131			
			Indigotin	E 132			
			Brillant Blue FCF	E 133			
			Green S	E 142			
			Black PN	E 151			
			Brown HT	E 155			
			Lycopen	E 160d			
			β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e			
			β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f			
			Lutein	E 161b			
			Riboflavin	E 101			q.s.
			Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
			Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
			Karamelfarver	E 150a-d			
			Vegetabilsk kul	E 153			
			Carotener	E 160a			
			Paprikaekstrakt	E 160c			
			Rødbedefarve	E 162			
			Anthocyaniner	E 163			
			Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171					
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172					
	Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg		
			Aspartam	E 951	350 mg/kg		
			Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg		
			Sucralose	E 955	450 mg/kg		
			Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg		
			Neotam	E 961	12 mg/kg		
			Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾		
Sorbitol og sorbitolsirup			E 420	q.s.			
Mannitol			E 421				
Isomalt			E 953				
Maltitol og maltitolsirup			E 965				
Lactitol			E 966				
Xylitol			E 967				
Erythritol			E 968				

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
12.6.1 forsat	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg
		Calciumdinatrium-EDTA	E 385	75 mg/kg
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾
		Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg
		Karayagummi	E 416	10 g/kg
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Sojabønnehemicellulose	E 426	30 g/l
		Cassiagumme	E 427	I alt 2,5 g/kg
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 5 g/kg
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Neotam	E 961	2 mg/kg som smagsforstærker
			Stofferne sidst i afsnit A 1	
12.6.2 Ikke-emulgerede saucer	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/kg ¹⁾
		Gallater	E 310-312	
		TBHQ	E 319	
		BHA	E 320	I alt 500 mg/kg, dog ikke til tomatketchup og tomat sauce
	Farvestof	Curcumin	E 100	
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f			
Lutein	E 161b			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
12.6.2 forsæt	Farvestof forsæt	Riboflavin	E 101	q.s., dog ikke til tomatketchup og tomatsose		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
		Anthocyaniner	E 163			
		Calciumcarbonat	E 170			
		Titandioxid	E 171			
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	q.s.	
		Aspartam	E 951	350 mg/kg		
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 160 mg/kg		
		Sucralose	E 955	450 mg/kg		
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg		
		Neotam	E 961	12 mg/kg		
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452		I alt 5 g/kg	q.s.
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 100 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾		
		Propylenglycolalginat	E 405	8 g/kg		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
		Cassiagumme	E 427	I alt 2,5 g/kg		
		Saccharoseestere	E 473	I alt 10 g/kg		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474			
		Polyglycerolpolyricinoleat	E 476	Kun til dressing, 4 g/kg		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
Xylitol		E 967				
Erythritol		E 968				
Neotam		E 961	2 mg/kg som smagsforstærker			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.			

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
12.7 Salater og smørepålæg på basis af fedtstoffer, kakao, mælk eller tørret frugt					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Til frugtsmørepålæg, i alt 500 mg/kg	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.	Kun til frugtsmørepålæg, i alt 1 g/kg og til salater, i alt 1,5 g/kg
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	1 g/kg	Kun til smørepålægsprodukter. ⁴⁾
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	1 alt 500 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	1 alt 200 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	1 g/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
	Diverse	Konjac	E 425	1 alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	1 alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	1 alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
Erythritol		E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		
12.8 Gær	Diverse	Sorbitanestere	E 491-495	Kun til bagegær, q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
12.9 Proteinprodu- kter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til kød-, fiske-, krebsdyr- og blækspruttelignende produkter på basis af protein, i alt 2 g/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til gelatine, i alt 50 mg/kg og til kød-, fiske- og krebsdyr- lignende produkter på basis af protein, i alt 200 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100	Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, i alt 100 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		Kun til kød- og fiskelignende produkter på basis af vegetabilsk protein, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141			
	Karamelfarver	E 150a-d			
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a			
	Paprikaekstrakt	E 160c			
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Diverse	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ³⁾	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater		E 630-633	I alt 500 mg/kg		
Ribonucleotider		E 634-635			
Neohesperidindihydrochalcon		E 959	Kun som smagsforstærker til vegetabilske proteiner, 5 mg/kg		
Sorbitol og sorbitolsirup		E 420	q.s.		
Mannitol		E 421			
Isomalt		E 953			
Maltitol og maltitolsirup		E 965			
Lactitol		E 966			
Xylitol		E 967			
Erythritol		E 968			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

- 1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.
- 2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret.
- 4) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) 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	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
13.1 Moder- mælks- erstatninger og tilskuds- blandinger ¹⁾ og ²⁾	Diverse	L-Mælkesyre	E 270	q.s.
		Ascorbylpalmitat	E 304	10 mg/l
		Tocopheroler	E 306-309	I alt 10 mg/l
		Lecithiner	E 322	1 g/l ³⁾
		Citronsyre	E 330	q.s.
		Citrater	E 331-332	I alt 2 g/l ⁴⁾
		Phosphorsyre	E 338	⁵⁾
		Phosphater	E 339-340	I alt 1 g/l ⁴⁾
		Natriumalginat	E 401	1 g/l ⁶⁾
		Carrageenan	E 407	Kun til tilskudsblandinger, 300 mg/l ⁷⁾
		Johannesbrødkernemel	E 410	Til tilskudsblandinger, 1 g/l ⁷⁾ og til ⁸⁾ , 10 g/l
		Guargummi	E 412	Til flydende modermælks- erstatninger indeholdende delvis hydrolyserede proteiner ⁹⁾ og tilskudsblandinger, 1 g/l ⁷⁾ , til flydende produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer ⁹⁾ dog 10 g/l ¹⁰⁾
		Xanthangummi	E 415	Kun til produkter på basis af aminosyrer eller peptider ¹¹⁾ , 1,2 g/l
		Pectiner	E 440	Til syrnede tilskuds- blandinger, i alt 5 g/l og til ¹²⁾ , i alt 10 g/l
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form, 10 g/kg og til produkter i flydende form, 10 g/l, ¹³⁾
		Mono- og diglycerider	E 471	4 g/l ³⁾ til især proteinfrie produkter dog 5 g/l ¹⁰⁾
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider	E 472c	Til pulverprodukter, 7,5 g/l og til flydende produkter indeholdende delvis hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 9 g/l ^{9), 3)} samt til ¹⁰⁾ , 7,5 g/l til pulverprodukter og 9 g/l til flydende produkter
		Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 120 mg/l ³⁾ eller ¹⁰⁾
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
Helium	E 939			
Nitrogen	E 941			
Dinitrogenoxid	E 942			
Oxygen	E 948			
Hydrogen	E 949			
Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	20 g/l ¹⁰⁾		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
13.2 Forarbejdede fødevarer baseret på cerealier og baby mad til spædbørn og småbørn ^{3) og 14)}	Diverse	Calciumcarbonater	E 170	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		Eddikesyre og acetater	E 260-263	
		L-Mælkesyre og lactater heraf	E 270 E 325-327	
		L-Æblesyre	E 296	
		Ascorbinsyre og ascorbater	E 300-302	
		Ascorbylpalmitat	E 304	Kun til fedtholdig børnemad og fedtholdige cerealier, kiks og tvebakker, i alt 100 mg/kg
		Tocopheroler	E 306-309	
		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. ¹⁵⁾
		Vinsyre og tartrater	E 334-336, 354	Kun til kiks og tvebakker, i alt 5 g/kg
		Dinatriumdiphosphat	E 450	
		Glucono-δ-lacton	E 575	
		Phosphorsyre	E 338	Kun som surhedsregulerende middel, 1 g/kg
		Phosphater	E 339-341	Kun til cerealier, i alt 1 g/kg
		Tricalciumphosphat	E 341	Til desserter på basis af frugt, 1 g/kg ¹⁵⁾
		Alginsyre og alginater	E 400-402, 404	Kun til budding og desserter, i alt 500 mg/kg
		Natriumalginat	E 401	1 g/l ¹⁶⁾
		Propylenglycolalginat	E 405	200 mg/l ¹⁷⁾
		Johannesbrødkernemel	E 410	I alt 10 g/kg, til glutenfri produkter på basis af cerealier dog i alt 20 g/kg
		Guargummi	E 412	
		Arabisk gummi	E 414	
		Xanthangummi	E 415	
		Pectiner	E 440	
		Johannesbrødkernemel	E 410	Til ⁸⁾ , 10 g/l
		Guargummi	E 412	Til flydende produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer ⁹⁾ , 10 g/l ¹⁸⁾
		Xanthangummi	E 415	Til produkter på basis af aminosyrer eller peptider ¹¹⁾ , 1,2 g/l

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
13.2 forsat	Diverse forsat	Pectiner	E 440	Til ¹²⁾ , i alt 10 g/l
		Natriumcarboxymethylcellulose	E 466	Til produkter i fast form, 10 g/kg og til produkter i flydende form, 10 g/l, ¹³⁾
		Mono- og diglycerider	E 471	Til især proteinfrie produkter, 5 g/l ¹⁸⁾
		Mono- og diglycerider	E 471	Kun til børnemad, produkter på basis af cerealer samt kiks og tvebakker, i alt 5 g/kg
		Estere af mono- og diglycerider	E 472a-c	
		Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c	Til pulverprodukter, 7,5 g/l og til flydende produkter, 9 g/l ¹⁸⁾
		Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter indeholdende hydrolyserede proteiner, peptider eller aminosyrer, 120 mg/l ¹⁸⁾
		Carbonater	E 500-501, 503	Kun som hævemiddel, q.s.
		Saltsyre	E 507	Kun som surhedsregulerende middel, q.s.
		Hydroxider	E 524-526	
		Siliciumdioxid	E 551	Kun til tørre cerealer, 2 g/kg
		Carbondioxid	E 290	q.s.
		Argon	E 938	
		Helium	E 939	
		Nitrogen	E 941	
		Dinitrogenoxid	E 942	
		Oxygen	E 948	
		Hydrogen	E 949	
		L-Cystein	E 920	
		Oxideret stivelse	E 1404	I alt 50 g/kg
		Monostivelsephosphat	E 1410	
		Distivelsephosphat	E 1412	
		Phosphateret distivelsephosphat	E 1413	
		Acetyleret distivelsephosphat	E 1414	
		Acetyleret stivelse	E 1420	
		Acetyleret distivelseadipat	E 1422	
		Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	
		Acetyleret oxideret stivelse	E 1451	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
13.3 Fødevarer til særlige medicinske formål (omfattet af direktiv 1999/21/EF) undtagen produkter omfattet af 13.1 og 13.2					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg	q.s.
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 200 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	450 mg/kg ¹⁹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
Mannitol		E 421			
Isomalt		E 953			
Maltitol og maltitolsirup		E 965			
Lactitol		E 966			
Xylitol		E 967			
Erythritol		E 968			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
13.3 forsat	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg	
		Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ²⁰⁾	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg	
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
Erythritol	E 968				
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		
13.4 Slankekost-produkter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1,5 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 50 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	450 mg/kg	
		Aspartam	E 951	800 mg/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 400 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 240 mg/kg	
		Sucralose	E 955	320 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Neotam	E 961	26 mg/kg	
		Neotam	E 961	26 mg/kg	

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
13.4 forsat	Sødestof forsat	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	450 mg/kg ¹⁹⁾		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater				E 338
				E 339-341, 343, 450-452		
		Propylenglycolalginat	E 405	1,2 g/kg		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ²⁰⁾		
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 1 g/kg		
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/kg		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474			
		Polyglycerolestere	E 475	5 g/kg		
		Propylenglycolestere	E 477	1 g/kg		
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 2 g/kg		
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.		
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
	Xylitol	E 967				
	Erythritol	E 968				
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.			
	13.6 Kosttilskud (omfattet af direktiv 2002/46/EF)					
Antioxidant, konserveringsstof		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende produkter, i alt 2 g/kg og til produkter i tør form, og som indeholder præparater af vitamin A samt kombinationer af vitamin A og D, i alt 1 g/kg i det spiseklare produkt		
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213			
		Gallater	E 310-312			
		TBHQ	E 319	I alt 400 mg/kg		
		BHA	E 320			
	BHT	E 321				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
13.6 forsat	Farvestof	Curcumin	E 100	Til produkter i fast form, i alt 300 mg/kg og til produkter i flydende form, i alt 100 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	500 mg/kg	Til produkter i fast form
		Aspartam	E 951	2 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 500 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 500 mg/kg	
		Sucralose	E 955	800 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	100 mg/kg	
		Neotam	E 961	60 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ¹⁹⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Acesulfamkalium	E 950		350 mg/l
Aspartam		E 951	600 mg/l		
Cyclaminsyre og cyclamater		E 952	I alt 400 mg/l		
Saccharin og salte deraf		E 954	I alt 80 mg/l		
Sucralose		E 955	240 mg/l		
Neohesperidindihydrochalcon		E 959	50 mg/l		
Neotam		E 961	20 mg/kg		
Aspartam-acesulfamsalt		E 962	350 mg/kg ¹⁹⁾		
Sødestof		Acesulfamkalium	E 950	2 g/kg	Til vitamin og/eller mineralprodukter i form af sirup eller tygge tabletter
		Aspartam	E 951	5,5 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 1,25 g/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 1,2 g/kg	
		Sucralose	E 955	2,4 g/kg	
	Thaumatococin	E 957	400 mg/kg		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	400 mg/kg		
	Neotam	E 961	185 mg/kg		
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	2 g/kg ¹⁹⁾		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
13.6 forsat	Diverse	Phosphorsyre og	E 338	q.s.	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Ekstreakter af rosmarin	E 392	I alt 400 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) dog til fiskeolie og algeolie, i alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾	
		Propylenglycolalginat	E 405	1 g/kg	
		Karayagummi	E 416	q.s.	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436		
		Saccharoseestere	E 473		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Polyglycerolestere	E 475		
		Sorbitanestere	E 491-495		
		Siliciumdioxid og silikater	E 551		
			E 552-556, 559		
		Konjac	E 425		I alt 10 g/kg ²⁰⁾
		Sojabønnehemicellulose	E 426		1,5 g/l
		Tværbundet natriumcarboxymethylcellulose	E 468	Kun til produkter i fast form, 30 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Bivoks	E 901	q.s.	
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	Kun til overfladebehandling, 200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Neotam	E 961	Kun til produkter i fast og flydende form samt til kosttilskud baseret på vitaminer og/eller mineraler som sirup eller i ikke-tygbar form, 2 mg/kg som smagsforstærker	
		Polyvinylpyrrolidoner	E 1201-1202	Kun til tabletkonstrukter, q.s.	
		Polyvinylalkohol	E 1203	Kun til produkter i kapsel- eller tabletkonstrukter, 18 g/kg	
		Pullulan	E 1204	Kun til kapsel- eller tabletkonstrukter, q.s.	
		Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 1452	Kun til indkapslede vitaminpræparater, 35 g/kg	
		Triethylcitrat	E 1505	Kun til produkter i kapsel- eller tabletkonstrukter, 3,5 g/kg	
Polyethylenglycol	E 1521	Kun til produkter i kapsel- eller tabletkonstrukter, 10 g/kg			
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.	

*) Bekendtgørelse nr. 115 af 11. marts 2002 om fødevarer bestemt til særlig ernæring.

Kosttilskudsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 683 af 21. juli 2003 om kosttilskud.

Modermælkskerstatningsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 202 af 17. marts 1997 om modernmælkskerstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.

Slankekostbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter, med senere ændringer.

Børnemadsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.

Bekendtgørelse nr. 268 af 13. april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål, med senere ændringer.

- 1) Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge spædbørn.
- 2) 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), mannitol, E 421 (kun som bærestof for vitamin B 12 med et forhold mellem vitamin B 12 og mannitol på mindst 1 til 1000) og stivelsenatriumoctenylsuccinat, E 1450 (kun til vitaminpræparater og højst 100 mg/kg spiseklart produkt samt til præparater indeholdende polyumættede fedtsyrer og højst 1 g/kg spiseklart produkt). Ved fremstilling af syrnede produkter må der anvendes ikke-patogene kulturer, som producerer L-mælkesyre.
- 3) 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 under proportionalitetsreglen.
- 4) Produkterne skal overholde bestemmelserne i bilag I i direktiv 91/321/EØF.
- 5) I modernmælkskerstatninger må det totale indhold af fosfor højst være 22 mg/100 kJ, mens forholdet mellem calcium og fosfor skal være mindst 1,2 og højst 2,0. I tilskudsblandinger skal forholdet mellem calcium og fosfor være højst 2,0. Se desuden bilag I og II i direktiv 91/321/EØF.
- 6) Kun til produkter til syge spædbørn på mindst 4 måneder til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.
- 7) 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 under proportionalitetsreglen.
- 8) Produkter til reduktion af gastroøsofageal reflux.

- 9) Produkterne skal overholde bestemmelserne i bilag IV i direktiv 91/321/EØF.
- 10) Kun til produkter til syge spædbørn.
- 11) Til behandling af dårlig proteinoptagelse, svækkelse af mave-/tarmkanalen eller medfødte stofskifteforstyrrelser.
- 12) Produkter til behandling af mave-/tarmforstyrrelser.
- 13) Kun til produkter til regulering af stofskifteforstyrrelser.
- 14) Gruppen omfatter også de tilsvarende produkter til syge småbørn.
- 15) Dog ikke til syge småbørn.
- 16) Til produkter til syge småbørn til behandling af stofskifteforstyrrelser og til sondemadning.
- 17) Kun til produkter til behandling af komælksintolerans eller medførte stofstifteforstyrrelser.
- 18) Til produkter til syge småbørn.
- 19) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 20) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

14 Drikkevarer *)

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	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 Vand af dansk vandtypen og emballeret drikkevand	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	Kun til "prepared table water", i alt 500 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.1.2 Frugt- og grøntsagssaft	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 500 mg/l	Til sød... saft og sødet ... saft
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/l	
		Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til ugæret druesaft til brug ved kirkelige handlinger, i alt 2 g/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213		
		Svovldioxid	E 220		
	Sulfitter	E 221-224, 226-228	Kun til ananas-, appelsin-, grapefrugt- og æblesaft til aftapning i cateringvirksomheder, i alt 50 mg/l, til druesaft til brug ved kirkelige handlinger, i alt 70 mg/l, til citron- og limesaft, i alt 350 mg/l og til koncentreret druesaft til hjemmefremstilling af vin, i alt 2 g/l		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	Kun til drikkevarer på basis af saft af frugt ²⁾
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	300 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
	Diverse	Calciumcarbonat	E 170	Til druesaft, q.s.	
		Kaliumtartrater	E 336		
		Æblesyre	E 296	Til ananassaft, 3 g/l	
		Ascorbinsyre	E 300	q.s.	Til frugtsaft
		Citronsyre	E 330	3 g/l	
		Pectiner	E 440	Til ananas- og passionsfrugtsaft, i alt 3 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	Kun til grøntsagssaft
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
Inosinsyre og inosinater		E 630-633	I alt 500 mg/kg		
Ribonucleotider	E 634-635				
Dimethylpolysiloxan	E 900	Kun til ananassaft og sød ... saft, 10 mg/l			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.1.2 forsæt	Diverse forsæt	Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
		Stofferne sidst i afsnit A 1		Til grøntsagssaft, q.s.	
14.1.3 Frugt- og grøntsagsnek- tar	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til grøntsagsnektar, q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
		Sødestof	Acesulfamkalium		
	Aspartam		E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater		E 952	I alt 250 mg/l	
	Saccharin og salte deraf		E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose		E 955	300 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon		E 959	30 mg/l	
	Aspartam-acesulfamsalt		E 962	350 mg/l ¹⁾	
	Diverse	Mælkesyre	E 270	5 g/l	Til frugtnektar
		Ascorbinsyre	E 300	q.s.	
		Citronsyre	E 330	5 g/l	
		Pectiner	E 440	Til ananas- og passions- frugtnektar, i alt 3 g/l	Kun til grønssags- nektar
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/l	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
Oxygen		E 948			
Hydrogen		E 949			
Stofferne sidst i afsnit A 1			Til grønssagsnektar, q.s.		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
14.1.4 Aromatiserede drikkevarer o.l. produkter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 300 mg/l, i kombination med E 210-213 dog kun i alt 250 mg/l
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 150 mg/l
		Svovldioxid	E 220	Kun stammende fra frugtsaft-koncentrater, i alt 20 mg/l eller fra et indhold af glucosesirup på mindst 235 g/l, i alt 50 mg/l og til koncentrater på basis af findelt frugt eller frugtsaft, i alt 250 mg/l
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
	Farvestof	Dimethyldicarbonat	E 242	250 mg/l
		Curcumin	E 100	I alt 100 mg/l ³⁾
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
	Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170		
Titandioxid	E 171			
Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
	Aspartam	E 951	600 mg/l	
	Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
	Sucralose	E 955	300 mg/l	
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
	Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
Saccharin og salte deraf	E 954	Til "gaseosa", i alt 100 mg/l		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
14.1.4 forsæt	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til pulver på basis af frugt, 1 g/l		
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 700 mg/l, til sportsdrikkevarer dog i alt 500 mg/l og til drikkevarer af vegetabiliske proteiner, i alt 20 g/l samt sportsdrikkevarer, der indeholder valleprotein, i alt 4g/kg		
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	1 alt 10 g/l	Kun til pulver til privat tilberedning	
		Ravsyre	E 363	3 g/l		
		Propylenglycolalginat	E 405	300 mg/l		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/l		
		Saccharoseacetatisobutyrate	E 444	300 mg/l	Kun til uklare produkter	
		Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	100 mg/l		
		Saccharoseestere	E 473	Kun til produkter på basis af anis, kokosnød eller mandel, i alt 5 g/l		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474			
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l		
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstærker, i alt 0,5 mg/l		
		Neotam	E 961	Kun som smagsforstærker, i alt 2 mg/kg		
		Quillaiaekstrakt	E 999	200 mg/l		
		Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	
		14.1.5 Kaffe, kaffe-erstatning, te, urtete og andre varme drikkevarer undtagen kakao	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til flydende frugtete- og urtetekonzentrater, i alt 600 mg/l
Benzoesyre og benzoater	E 210-213					
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		E 338	Kun til pulver til tilberedning af te og urtete, i alt 2 g/kg og til drikkevarer på basis af kaffe til brug i automater, i alt 2 g/l		
	Phosphater		E 339-341, 343, 450-452			
	Saccharoseestere		E 473	Kun til flydende kaffe på dåse, i alt 1 g/l og til pulver til tilberedning af varme drikke, i alt 10 g/l		
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider		E 474			
	Stearoyllactylater		E 481-482	Kun til pulver til tilberedning af varme drikke, i alt 2 g/l		

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.1.5 forsåt	Diverse forsåt	Sorbitanestere	E 491-495	Kun til flydende frugtte-, te- og urtekoncentrater, i alt 500 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Bivoks	E 901	q.s.	
		Candelillavoks	E 902	q.s.	
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg	
		Shellak	E 904	q.s.	
		Carbondioxid	E 290	q.s.	
		Argon	E 938		
		Helium	E 939		
		Nitrogen	E 941		
		Dinitrogenoxid	E 942		
		Oxygen	E 948		
		Hydrogen	E 949		
Stofferne sidst i afsnit A 1		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 alkoholfrie produkter)					
14.2.1 Øl	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til øl på fad med et indhold af tilsæt gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %, i alt 200 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til alkoholfrit øl på fad og øl på fad med et indhold af tilsæt gæringsdygtigt sukker og/eller frugtsaft eller -koncentrat på over 0,5 %, i alt 200 mg/l	
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	I alt 20 mg/l, til øl med sekundær gæring i fadet dog i alt 50 mg/l	
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	25 mg/l	
		Aspartam	E 951	25 mg/l	
		Sucralose	E 955	10 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	10 mg/l	
		Neotam	E 961	1 mg/l	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	25 mg/l ⁵⁾	
Acesulfamkalium		E 950	350 mg/l		
Aspartam	E 951	600 mg/l			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
14.2.1 forsat	Sødestof forsat	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 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 minimums-surhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH		
		Sucralose	E 955			250 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959			10 mg/l	
		Neotam	E 961			20 mg/l	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962			350 mg/l ¹⁾	
		Neotam	E 961			Kun til Bière de table/Tafelbier/Table beer (me et stamurtindhold på under 6 %) bortset fra "Obergäriges Einfachbier, 20 mg/l	
	Diverse	Mælkesyre	E 270	q.s.			
		Ascorbinsyre og	E 300				
		Natriumascorbat	E 301				
		Citronsyre	E 330				
		Arabisk gummi	E 414				
		Propylenglycolalginat	E 405			100 mg/l	
		Carbondioxid	E 290			q.s.	
		Argon	E 938				
		Helium	E 939				
		Nitrogen	E 941				
		Dinitrogenoxid	E 942				
Oxygen	E 948						
Hydrogen	E 949						
14.2.2 Æblecider og pære cider	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l			
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l			
		Sulfitter	E 221-224, 226-228				
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	I alt 200 mg/l			
		Curcumin	E 100				
		Tartrazin	E 102				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e				
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.2.2 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	50 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	20 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Propylenglycolalginat	E 405	Kun til æblecider, 100 mg/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/l	Kun til æblecider
		Quillaiaekstrakt	E 999	200 mg/l	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	
14.2.3 Vin					
14.2.3.1 Bordvin og kvalitetsvin	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	Til alkoholfri vin, i alt 200 mg/l og til anden vin se forordning 606/2009 og note 6	
		Sulfitter	E 221-224, 226-28		
		Dimethyldicarbonat	E 242	Se forordning 606/2009	
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Lysozym	E 1105	Se forordning 606/2009	
		Fumarsyre	E 297	Se forordning 1873/84/EØF	
		Polyoxyethylen(40)stearat	E 431		
		Sorbitanmonostearat	E 491		
		Dimethylpolysiloxan	E 900	Se forordning 1622/2000	
Metavinsyre	E 353				
Stofferne sidst i afsnit A 1		Se forordning 606/2009			

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
14.2.3.2 Mous- serende vin og perlevin	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l
		Svovldioxid	E 220	Til alkoholfri vin, i alt 200 mg/l og til anden vin se forordning 606/2009 og note 6
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
		Dimetyldicarbonat	E 242	Se forordning 606/2009
		Lysozym	E 1105	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	Kun til alkoholfri produkter, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikækstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
	Diverse	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	Kun til vin med reduceret alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig
		Dimetyldicarbonat	E 242	
		Metavinsyre	E 353	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		
14.2.3.3 Hedvin	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l
		Svovldioxid	E 220	Se forordning 606/2009 og note 6
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
		Dimetyldicarbonat	E 242	Se forordning 606/2009
		Lysozym	E 1105	
	Farvestof	Karamelfarver	E 150a-d	q.s.
	Diverse	Dimetyldicarbonat	E 242	Kun til vin med reduceret alkoholindhold, I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig
		Metavinsyre	E 353	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.2.3.4 Aromatiseret vin m.m.	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
	Farvestof	Curcumin	E 100	Til Americano, Bitter soda og Bitter vino	I alt 100 mg/l
		Riboflavin	E 101		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Carmin	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Amaranth	E 123		
		Ponceau 4R	E 124	Til Bitter soda og Bitter vino	
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Allura Red AC	E 129	Kun til aperitifvin, 30 mg/l	
		Amaranth	E 123		
		Karamelfarver	E 150a-d	q.s., dog ikke til Clarea, Sangria og Zurra	
		Anthocyaniner	E 163	Til Americano, q.s.	
		Curcumin	E 100	I alt 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		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carmin	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
	Lycopen	E 160d			
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e			
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f			
	Lutein	E 161b			
	Riboflavin	E 101			
	Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
	Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141			
	Vegetabilsk kul	E 153			
	Carotener	E 160a			
	Paprikaekstrakt	E 160c			
	Rødbedefarve	E 162			
	Anthocyaniner	E 163			
	Calciumcarbonat	E 170			
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				
Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig		
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg		
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg		
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
	Ribonucleotider	E 634-635			
	Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.2.4 Frugtvvin m.m.	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Curcumin	E 100	I alt 200 mg/l	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
	Calciumcarbonat	E 170			
	Titandioxid	E 171			
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172			
	Diverse	Dimethyldicarbonat	E 242	I alt 250 mg/l tilsat mængde, restmængder ikke påviselig	
		Phosphorsyre	E 338	I alt 1 g/l	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450- 452		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l	
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
Guanylsyre og guanylater		E 626-629	I alt 500 mg/kg		
Inosinsyre og inosinater		E 630-633			
Ribonucleotider		E 634-635			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
14.2.5 Mjød	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l
		Svovldioxid	E 220	I alt 200 mg/l
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
	Farvestof	Riboflavin	E 101	q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
		Diverse	Phosphorsyre og phosphater	
	Konjac		E 425	I alt 10 g/kg
	Saccharoseestere		E 473	I alt 5 g/l
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider		E 474	
	Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg
Guanylsyre og guanylater	E 626-629		I alt 500 mg/kg	
Inosinsyre og inosinater	E 630-633			
Ribonucleotider	E 634-635			
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.
14.2.6 Spiritus				
14.2.6.1 Spiritus (omfattet af forordning 110/2008/EF)	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og	E 220	Kun til produkter med hele pærer, ialt 50 mg/l
		Sulfitter	E 221-224, 226-228	
	Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l, dog bortset fra likør – ikke til de nedenfor nævnte produkter, herunder enkelte likører
		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.

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
14.2.6.1 forsat	Farvestof forsat	Curcumin	E 100	I alt 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				
		Quinolingult	E 104				
		Sunset Yellow FCF	E 110				
		Carminer	E 120				
		Azorubin	E 122				
		Ponceau 4R	E 124				
		Allura Red AC	E 129				
		Patent Blue V	E 131				
		Indigotin	E 132				
		Brillant Blue FCF	E 133				
		Green S	E 142				
		Black PN	E 151				
		Brown HT	E 155				
		Lycopen	E 160d				
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e				
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f				
		Lutein	E 161b				
		Riboflavin	E 101			q.s.	Kun til likør
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Vegetabilsk kul	E 153				
		Carotener	E 160a				
	Paprikaekstrakt	E 160c					
	Rødbedefarve	E 162					
	Anthocyaniner	E 163					
	Calciumcarbonat	E 170					
	Titandioxid	E 171					
	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	10 mg/l	Kun til likør			
	Annattoekstrakter	E 160b	q.s.				
	Sølv	E 174					
	Guld	E 175					
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 1 g/l				
		E 339-341, 343, 450-452					
	Propylenglycolalginat	E 405	Kun til emulgeret likør, 10 g/l				
	Karayagummi	E 416	Kun til æggelikør, 10 g/l				
	Konjac	E 425	I alt 10 g/kg				
	Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	Kun til uklare produkter, 100 mg/l				
	Saccharoseestere	E 473	I alt 5 g/l				
	Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474					
	Polyglycerolestere	E 475	5 g/l	Kun til emulgeret likør			
	Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 8 g/l				
	Ammoniumchlorid	DK 87	25 g/l				
	Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg				
	Guanylsyre og guanylater	E 626-629					
	Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg				
	Ribonucleotider	E 634-635					
	Sorbitol og sorbitolsirup	E 420					
	Mannitol	E 421	Kun til likør, q.s.				
	Isomalt	E 953					
	Maltitol og maltitolsirup	E 965					
Lactitol	E 966						
Xylitol	E 967						
Erythritol	E 968						
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.					

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
14.2.6.2 Alkoholholdige drikkevarer med et alkohol- indhold på under 15 %					
	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 200 mg/l	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 200 mg/l	
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til produkter med hele pærer, i alt 50 mg/l	
		Farvestof	Amaranth	E 123	30 mg/l
		Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/l	
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132	I alt 200 mg/l	
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153	q.s.	
		Carotener	E 160a		
		Paprikæekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	250 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
	Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450- 452	I alt 1 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseacetatisobutytrat	E 444	300 mg/l	Kun til uklare produkter
		Glycerolestere af fyrreharpiks	E 445	100 mg/l	
Saccharoseestere		E 473			
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider		E 474	I alt 5 g/l		
Stearoyllactylater		E 481-482	I alt 8 g/l		
Ammoniumchlorid		DK 87	25 g/l		
Glutaminsyre og glutamater		E 620-625	I alt 10 g/kg		
Guanylsyre og guanylater		E 626-629			
Inosinsyre og inosinater		E 630-633	I alt 500 mg/kg		
Ribonucleotider		E 634-635			
Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
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	Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
		Titandioxid	E 171		
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172		
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/l	
		Aspartam	E 951	600 mg/l	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/l	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 80 mg/l	
		Sucralose	E 955	250 mg/l	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	30 mg/l	
		Neotam	E 961	20 mg/kg	
	Diverse	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/l ¹⁾	
		Phosphorsyre og phosphater	E 338		
			E 339-341, 343, 450-452	I alt 1 g/l	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg	
		Saccharoseestere	E 473		
		Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider	E 474	I alt 5 g/l	
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629		
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg	
		Ribonucleotider	E 634-635		
Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.	

*) Kaffebekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 829 af 1. september 2000 om kaffe- og cikorieekstrakter.

Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 110/2008 af 15. januar 2008 om definition, betegnelse, præsentation og mærkning af samt beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 1576/89

Saftbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 878 af 30. oktober 2003 om frugtsaft m.v.

Rådets forordning nr. 1601/91 om almindelige regler for definition, betegnelse og præsentation af aromatiserede vine m.fl.

Mineralvandsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 1015 af 10. december 2003 om naturligt mineralvand, kildevand og emballeret drikkevand.

Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed.

- 1) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 2) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 3) 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.
- 4) Energireduceret.
- 5) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 6) Der kan være fastsat andre grænseværdier for vin fra tredjelande.

15 Snacks

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
15.1 Snacks på basis af cerealer, kartofler eller stivelse	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200,	I alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219		I alt 300 mg/kg
		Svovldioxid	E 220	Kun til cerealie- og kartoffel-produkter, i alt 50 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
		Gallater	E 310-312	Kun til cerealieprodukter, i alt 200 mg/kg ¹⁾	
		TBHQ	E 319		
	BHA	E 320			
	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	
		Tartrazin	E 102	Kun til salte og tørre produkter, i alt 100 mg/kg, til ekspanderede eller ekstruderede salte og tørre produkter dog i alt 200 mg/kg	
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
Rødbedefarve		E 162			
Anthocyaniner	E 163				
Calciumcarbonat	E 170				
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				
Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakke, aromatiserede, salte og tørre produkter	
	Aspartam	E 951	500 mg/kg		
	Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg		
	Sucralose	E 955	200 mg/kg		
	Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg		
	Neotam	E 961	18 mg/kg		
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500mg/kg ²⁾			
Diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg		
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 50 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾		
	Propylenglycolalginat	E 405	3 g/kg		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
15.1 forsat	Diverse forsat	Karayagummi	E 416	5 g/kg		
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg ³⁾		
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg		
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg		
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	I alt 500 mg/kg		
		Ribonucleotider	E 634-635			
		Bivoks	E 901	q.s.	Kun til overfladebehandling	
		Candelillavoks	E 902	q.s.		
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg		
		Shellak	E 904	q.s.		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420		q.s.	
		Mannitol	E 421			
		Isomalt	E 953			
		Maltitol og maltitolsirup	E 965			
		Lactitol	E 966			
		Xylitol	E 967			
		Erythritol	E 968			
		Neotam	E 961	Kun til tørre, krydrede snacks på basis af stivelse, spiseklare, færdigpakkede og indeholdende visse aromaer, 2 mg/kg som smagsforstærker		
		Stofferne sidst i afsnit A 1			q.s.	
15.2 Forarbejdede nødder	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203		Kun til produkter med overtræk, i alt 1 g/kg	
		p-Hydroxybenzoater	E 214-215, 218-219	I alt 300 mg/kg		
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til marinerede nødder, i alt 50 mg/kg		
		Gallater	E 310-312			
		TBHQ	E 319	I alt 200 mg/kg ¹⁾		
		BHA	E 320			
	Farvestof	Annattoekstrakter	Annattoekstrakter	E 160b	Kun til salte produkter, 10 mg/kg	
			Curcumin	E 100	Kun til salte produkter, i alt 100 mg/kg	
			Tartrazin	E 102		
			Quinolingult	E 104		
			Sunset Yellow FCF	E 110		
			Carminer	E 120		
			Azorubin	E 122		
			Ponceau 4R	E 124		
			Allura Red AC	E 129		
			Patent Blue V	E 131		
			Indigotin	E 132		
			Brillant Blue FCF	E 133		
			Green S	E 142		
			Black PN	E 151		
Brown HT	E 155					
Lycopene	E 160d					
β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e					
β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f					
Lutein	E 161b					

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger			
15.2 forsat	Farvestof forsat	Riboflavin	E 101	q.s.			
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				
		Karamelfarver	E 150a-d				
		Vegetabilsk kul	E 153				
		Carotener	E 160a				
		Paprikaekstrakt	E 160c				
		Rødbedefarve	E 162				
		Anthocyaniner	E 163				
		Calciumcarbonat	E 170				
		Titandioxid	E 171				
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172				
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	Kun til færdigpakkede, aromatiserede, salte og tørre produkter		
		Aspartam	E 951	500 mg/kg			
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg			
		Sucralose	E 955	200 mg/kg			
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg			
		Neotam	E 961	18 mg/kg			
	Diverse	Aspartam-acesulfamsalt	E 962	500 mg/kg ²⁾	Kun til overtræk, 10 g/kg		
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 5 g/kg			
		Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 200 mg/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre) ¹⁾			
		Karayagummi	E 416	Kun til overtræk, 10 g/kg			
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg			
		Glutaminsyre og glutamater	E 620-625	I alt 10 g/kg			
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg			
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633				
		Ribonucleotider	E 634-635				
		Bivoks	E 901	q.s.		Kun til overfladebehandling	
		Candelillavoks	E 902	q.s.			
		Carnaubavoks	E 903	200 mg/kg			
		Shellak	E 904	q.s.			
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.			
		Mannitol	E 421				
		Isomalt	E 953				
		Maltitol og maltitolsirup	E 965				
		Lactitol	E 966				
		Xylitol	E 967				
		Erythritol	E 968				
		Neotam	E 961	Kun til coatede nødder, spiseklare, færdigpakkede og indeholdende visse aromaer, 2 mg/kg som smagsforstærker			
		Stofferne sidst i afsnit A 1				q.s.	

1) Udtrykt i forhold til fedtmængden.

2) Udtrykt i aspartam-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.

3) 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	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger		
16.1 Aromatiserede desserter på basis af vand						
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	10 mg/kg		
		Curcumin	E 100	I alt 150 mg/kg ¹⁾		
		Tartrazin	E 102			
		Quinolingult	E 104			
		Sunset Yellow FCF	E 110			
		Carminer	E 120			
		Azorubin	E 122			
		Ponceau 4R	E 124			
		Allura Red AC	E 129			
		Patent Blue V	E 131			
		Indigotin	E 132			
		Brillant Blue FCF	E 133			
		Green S	E 142			
		Black PN	E 151			
		Brown HT	E 155			
		Lycopen	E 160d			
		B-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e			
		B-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f			
		Lutein	E 161b			
		Riboflavin	E 101		q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140			
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber- kompleks	E 141			
		Karamelfarver	E 150a-d			
		Vegetabilsk kul	E 153			
		Carotener	E 160a			
		Paprikaekstrakt	E 160c			
		Rødbedefarve	E 162			
Anthocyaniner		E 163				
Calciumcarbonat	E 170					
Titandioxid	E 171					
Jernoxider og jernhydroxider	E 172					

Fødevarer	Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
16.1 forsat	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	350 mg/kg	3)
		Aspartam	E 951	1 g/kg	
		Cyclaminsyre og cyclamater	E 952	I alt 250 mg/kg	
		Saccharin og salte deraf	E 954	I alt 100 mg/kg	
		Sucralose	E 955	400 mg/kg	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	50 mg/kg	
		Neotam	E 961	32 mg/kg	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	350 mg/kg ²⁾	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
	Erythritol	E 968			
	Diverse	Fumarsyre	E 297	Kun til geléagtige produkter, produkter med frugtsmag og pulvere, 4 g/kg	
		Phosphorsyre og phosphater	E 338 E 339-341, 343, 450-452	I alt 3 g/kg, til pulverprodukter dog i alt 7 g/kg	
		Adipinsyre og adipater	E 355-357	Kun til produkter med frugtsmag og pulvere, i alt 1 g/kg og til geléagtige produkter, i alt 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	I alt 10 g/kg	
		Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 3 g/kg	
Saccharoseestere		E 473	I alt 5 g/kg		
Saccharoseestere blandet med mono- og diglycerider		E 474			
Polyglycerolestere		E 475	2 g/kg		

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
16.1 forsat	Diverse forsat	Propylenglycolestere	E 477	5 g/kg	
		Stearoyllactylater	E 481-482	I alt 5 g/kg	
		Stearyltrarat	E 483	5 g/kg	
		Sorbitanestere	E 491-495	I alt 5 g/kg	
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	I alt 10 g/kg	
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg	
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633		
		Ribonucleotider	E 634-635		
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.	
		Mannitol	E 421		
		Isomalt	E 953		
		Maltitol og maltitolsirup	E 965		
		Lactitol	E 966		
		Xylitol	E 967		
		Erythritol	E 968		
		Thaumatococin	E 957	Kun som smagsforstærker, 5 mg/kg	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
16.2 Pynt og overtræk	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til sky, "toppings" og tangbaseret fiskevareliggende produkter, i alt 1 g/kg	
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	Kun til sky og tangbaseret fiskevareliggende produkter, i alt 500 mg/kg	
		Svovldioxid	E 220	Kun til "toppings", i alt 40 mg/kg	
		Sulfitter	E 221-224, 226-228		
	Farvestof	Annattoekstrakter	E 160b	20 mg/kg	
		Curcumin	E 100	I alt 500 mg/kg	
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
Titandioxid	E 171				

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
16.2 forsæt	Diverse	Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
		Phosphorsyre	E 338	Kun til "toppings", i alt 3 g/kg og til glaseringslag til grøntsager og kød, i alt 4 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Konjac	E 425	I alt 10 g/kg
		Cassiagummi	E 427	Kun til Fyld, pynt og overtræk til desserter, i alt 2,5 g/kg
		Glutaminsyre og glutaminater	E 620-625	I alt 10 g/kg
		Guanylsyre og guanylater	E 626-629	I alt 500 mg/kg
		Inosinsyre og inosinater	E 630-633	
		Ribonucleotider	E 634-635	
		Sorbitol og sorbitolsirup	E 420	q.s.
		Mannitol	E 421	
		Isomalt	E 953	
		Maltitol og maltitolsirup	E 965	
		Lactitol	E 966	
		Xylitol	E 967	
		Erythritol	E 968	
		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.
16.3 Fyld til pasta	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	I alt 1 g/kg
16.4 Fødevarer i tableform ⁴⁾	Diverse	β-Cyclodextrin	E 459	q.s.
		Siliciumdioxid	E 551	q.s.
		Silikater	E 552-556, 559	
16.5 Tørrede fødevarer i pulverform ⁵⁾	Diverse	Phosphorsyre	E 338	I alt 10 g/kg
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452	
		Siliciumdioxid	E 551	I alt 10 g/kg
		Silikater	E 552-556, 559	
16.6 Produkter til smøring af bageforme o.l.	Diverse	Siliciumdioxid	E 551	I alt 30 g/kg
		Silikater	E 552-556, 559	
		Butan	E 943a	Kun til produkter af vegetabilsk olie i sprayform til erhvervmæssig brug, q.s.
		Isobutan	E 943b	

Fødevare	Tilsætningsstofgruppe	Fødevaretilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
		Propan	E 944		
16.7 Emulsionspray på basis af vand	Diverse	Phosphorsyre	E 338	Kun til produkter til smøring af bageforme, i alt 30 g/kg	
		Phosphater	E 339-341, 343, 450-452		
		Butan	E 943a	q.s.	
		Isobutan	E 943b		
		Propan	E 944		
			Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.
16.8 Andre forarbejdede fødevarer		Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) 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) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Energireduceret eller uden tilsat sukker.
- 4) 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 under indplacering.
- 5) 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 fødevare i pulverform indplaceres. Se desuden under indplacering.

Liste over fødevarerilsætningsstoffer, der må anvendes i de af fødevareregrupperne 1-16, hvor dette er nærmere præciseret

E 170	Calciumcarbonat
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	α -Tocopherol
E 308	γ -Tocopherol
E 309	δ -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 ^{*)}
E 412	Guargummi ^{*)}
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 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Methylethylcellulose
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	Fedtsyre
E 574	Gluconsyre
E 575	Glucono- δ -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 949	Hydrogen
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	Hydroxypropylstivelsephosphat
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". Der henvises til bekendtgørelsen om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v., bekendtgørelsen om modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, bekendtgørelsen om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, bekendtgørelsen om levnedsmidler til særlige medicinske formål, og bekendtgørelsen om slankekostprodukter, med senere ændringer.

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

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

Fødevarer	Næringsstof	Tilsætning pr. 100 g
12.1 Salt ¹⁾	Jod	1,3 mg

13 Fødevarer til særlig ernæring og kosttilskud

Fødevarer	Næringsstof	Bemærkninger
13.1 Modermælkserstatninger og tilskudsblandinger ²⁾	3)	Minimums- og maksimumsværdier er fastsat i bilag 1 og bilag 2 i ²⁾ .
13.2 Overgangskost		
Forarbejdede produkter på basis af cerealier ⁴⁾	5)	Minimums- og maksimumsværdier fastsættes i bilag 1 i ⁴⁾ .
Andre forarbejdede produkter ⁴⁾	6)	Minimumsværdier fastsættes i bilag 2 i ⁴⁾ .
13.3 Fødevarer til særlige medicinske formål ⁷⁾		
13.4 Slankekostprodukter ⁸⁾	9)	Minimumsværdier fastsættes i bilag 1 i ⁸⁾ .

- 1) Bekendtgørelsen nr. 627 af 29. juni 2000 om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v.
- 2) Modermælkserstatningsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 202 af 17. marts 1997 om modermælkserstatninger og tilskudsblandinger til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.
- 3) Fastsat i § 6, § 7 og § 9 i ovennævnte bekendtgørelse.
- 4) Børnemadsbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 355 af 17. juni 1998 om forarbejdet børnemad til spædbørn og småbørn, med senere ændringer.
- 5) Fastsat i § 7 i ovennævnte bekendtgørelse.
- 6) Fastsat i § 8 i ovennævnte bekendtgørelse.
- 7) Bekendtgørelse nr. 268 af 13. april 2000 om levnedsmidler til særlige medicinske formål, med senere ændringer.

- 8) Slankekostbekendtgørelsen. Bekendtgørelse nr. 786 af 20. oktober 1997 om slankekostprodukter, med senere ændringer.
- 9) Fastsat i § 3 i ovennævnte bekendtgørelse.

Ikke lovpligtig tilsætning af næringsstoffer

Regler vedrørende frivillig (ikke lovpligtig) tilsætning af næringsstoffer findes i § 14. Ifølge bekendtgørelsen kræver en sådan anvendelse af næringsstoffer i alle tilfælde en accept af Fødevarestyrelsen.

Ikke lovpligtige tilsætninger inddeles i 2 typer:

- Tilsætninger som tillades generelt.
- Tilsætninger som tillades individuelt.

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 Fødevarestyrelsen.

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. 910 af 24. september 2009 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.
- 3) Eventuelle supplerende vilkår kan fastsættes.
- 4) Der skal betales en afgift i forbindelse med anmeldelsen, jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m. Afgiften er for tiden (2009) kr. 1.700,-.
- 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. § 15.
- 6) Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

Opmærksomheden henledes på, at der med virkning fra 31. maj 2003 er indført egenkontrol for tilsatte næringsstoffer. I den forbindelse henvises til bekendtgørelse nr. 198 af 25. marts 2004 om egenkontrol i fødevarerivirksomheder m.v. Ifølge egenkontrolbekendtgørelsens § 6 samt bilag 2 og bilag 10 er virksomheden forpligtet til at udføre egenkontrol, der omfatter prøveudtagning af fødevarer med tilsatte næringsstoffer til analytisk kontrol af det deklarerede indhold. De nærmere retningslinjer for udførelsen af egenkontrollen fremgår af egenkontrolbekendtgørelsens bilag 10. Heraf fremgår også at det deklarerede indhold af næringsstoffer skal ligge inden for intervallet 80-150 % af det deklarerede indhold.

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.

1) Rådets forordning nr. 2991/94 om handelsnormer for visse smørbare fedtstoffer.

6 Cerealier og produkter heraf

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

- 1) 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.
- 2) Der må tilsættes næringsstoffer, således som det er anført for hvedemel eller svarende til blandingsforholdet.
- 3) 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 Natriumreduceret salt	Jod Kalium Magnesium	1,3 mg Højst 25 g Højst 3 g

14 Drikkevarer

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

Individuelle tilladelser

I § 14 er det bestemt, at næringsstoffer kan tages i anvendelse, hvis de senest 6 måneder, før de tages i brug, er anmeldt til Fødevestyrelsen, og der ikke forinden af styrelsen er nedlagt forbud mod den påtænkte anvendelse af næringsstoffet.

I forbindelse med anmeldelsen skal der betales en afgift. Når Fødevestyrelsen har modtaget afgiften og samtlige relevante oplysninger, vil den påtænkte anvendelse af næringsstoffet blive underkastet en sikkerhedsmæssig vurdering. Hvis næringsstoffilsætningen vurderes at kunne medføre et sikkerhedsmæssigt problem, 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) 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. § 15.
- 6) :
 - 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.
- 7) 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. 910 af 24. september 2009 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede fødevarer.
- 2) Der skal betales en afgift i forbindelse med anmeldelsen, jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m. Afgiften er for tiden (2009) kr. 6.100,-, for varianter dog kr. 1.700,-. Ved varianter forstås smagsvarianter og identiske produkter, der forhandles under forskellige navne.
- 3) Produkter, hvortil der ikke længere sættes næringsstoffer, eller som ikke længere forhandles, skal afmeldes.

Anvendelse af næringsstoffer til kosttilskud

Kosttilskud er reguleret i kosttilskudsbekendtgørelsen. En uddybning af bekendtgørelsens bestemmelser fremgår af vejledningen om kosttilskud.

Alle kosttilskud skal senest samtidig med markedsføringen anmeldes til den lokale fødevareregion. Anmeldelsen skal foretages på en særlig anmeldelsesblanket, der findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Ud over denne obligatoriske anmeldelse af kosttilskud skal nogle af produkterne også anmeldes til Fødevarestyrelsen, før de kan markedsføres. Dette er beskrevet i de følgende afsnit.

Andre næringsstoffer og andre stoffer med ernæringsmæssig eller fysiologisk virkning

Tilsætning af andre næringsstoffer end de vitaminer og mineraler, der generelt er tilladt i henhold til kosttilskudsbekendtgørelsen, kræver en særlig tilladelse fra Fødevarestyrelsen inden markedsføringen.

- 1) Anvendelse af næringsstoffer, som er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", men som ikke er generelt tilladt anvendt i kosttilskud, skal anmeldes til Fødevarestyrelsen inden markedsføringen, jf. § 14.

Anmeldelsen vedrører udelukkende tilsætningen af det pågældende næringsstof i det pågældende produkt.

En sådan 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. Den specifikke betegnelse for de stoffer, der ønskes anvendt som kilde for næringsstoffilsætningen.
7. Det samlede (naturligt og tilsat) indhold af de enkelte næringsstoffer pr. anbefalet daglig dosis, udtrykt i art og mængde.
8. Specifikation for identitet og renhed for de stoffer, der ønskes anvendt som kilde for næringsstoffilsætningen.

En anmeldelse anses ikke for at være indgivet, før samtlige oplysninger, jf. ovenstående pkt. 1.-8., foreligger, eventuelt med uddybende oplysninger på Fødevarestyrelsens anmodning, f.eks. om analysemetoder til bestemmelse af næringsstofindholdet i de specifikke produkter. I forbindelse med anmeldelsen betales en afgift, som for tiden (2009) er 6.100 kr., jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m.

Kosttilskud med tilsatte næringsstoffer, der ikke er generelt tilladt, skal anmeldes til Fødevarestyrelsen senest 6 måneder før, de kan markedsføres. Styrelsen kan dog godkende, at produktet sælges tidligere end 6 måneder efter anmeldelsen. Styrelsen kan inden udløbet af fristen nedlægge forbud mod markedsføring af et produkt.

Produkter, som ikke længere forhandles, skal afmeldes til den lokale fødevareregion.

- 2) For anvendelse af næringsstoffer, der ikke er anført under tilsætningsstofgruppen "Næringsstoffer", og for eventuel anvendelse af andre stoffer med en ernæringsmæssig eller fysiologisk virkning, jf. definitionen i kosttilskudsbekendtgørelsen, kræves, at der ansøges særskilt herom til Fødevarestyrelsen, jf. § 15.

I forbindelse med ansøgningen til Fødevarestyrelsen betales en afgift, jf. bekendtgørelse om betaling for kontrol af fødevarer og levende dyr m.m. Afgiften er for tiden (2009) kr. 20.100,-, for stoffer vurderet af JECFA eller EFSA dog kr. 9.000,-.

Afsnit A 3:

Anvendelse af tekniske hjælpestoffer

De nedenfor anførte stoffer 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	Paraffinolie (høj viskositet) Paraffinolie (middel viskositet)	DK 85 DK 86	Kun som slipmiddel til lakridsprodukter og produkter på basis af sukker	
7.1 Brød og almindeligt bagværk	Paraffinolie (høj viskositet) Paraffinolie (middel viskositet)	DK 85 DK 86	Kun til indfedtning af indfyldningstragte og indvendige maskindele i afvejmaskiner til brød	
	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer Termisk oxideret sojaolie	DK 83 DK 84	20 mg/kg 50 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmøremiddel
7.2 Finere bagværk	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer Termisk oxideret sojaolie	DK 83 DK 84	20 mg/kg 50 mg/kg	Kun som brødskille- og pladesmøremiddel

Ved fremstilling af de nedenfor anførte fødevarer må kun de anførte stoffer anvendes som tekniske hjælpestoffer i forbindelse med de anførte produktionsprocesser.

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

Afsnit A 4:
Anvendelsen af
fødevaretilsætningsstoffer til aromaer

Ved fremstilling af aromaer må kun de nedenfor anførte fødevarerilsætningsstoffer anvendes.

Tilsætningsstofgruppe	Fødevarerilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	
	Benzoesyre og benzoater	E 210-213	I alt 1,5 g/kg
	Gallater	E 310-312	I alt 100 mg/kg, dog ikke sammen med E 320
	TBHQ	E 319	
	BHA	E 320	I alt 200 mg/kg, dog ikke sammen med E 310-312
	Gallater	E 310-312	
	TBHQ	E 319	Til æteriske olier, i alt 1 g/kg
	BHA	E 320	
Bærestof og diverse	Phosphorsyre og phosphater	E 338	I alt 40 g/kg
	Ekstrakter af rosmarin	E 339-341, 343, 450-452	
	Ekstrakter af rosmarin	E 392	I alt 1 g/kg (udtrykt som summen af carnosol og carnosinsyre)
	Karayagummi	E 416	50 g/kg
	Polyoxyethylen(20)-sorbitanestere	E 432-436	I alt 10 g/kg, til flydende røgaromaer og aromaer på basis af krydderoleoesiner ¹⁾ dog resulterende i et indhold på 1 g/kg fødevarer
	β-Cyclodextrin	E 459	Kun til indkapslede produkter, til te og drikkevarer i pulverform resulterende i et indhold på 500 mg/l drikkevare og til snacks resulterende i et indhold på 1 g/kg fødevarer
	Siliciumdioxid	E 551	50 g/kg
	Dimethylpolysiloxan	E 900	10 mg/kg
	Bivoks	E 901	Kun til aromaer i ikke-alkoholholdige, aromatiserede drikkevare, i alt 0,2 g/kg i den aromatiserede drikkevare
	Triethylcitrat	E 1505	
	Glycerylacetater	E 1517-1518	
	Propylenglycol	E 1520	Til drikkevarer, undtagen fløde likører, resulterende i et indhold på 1 g/l ²⁾
			I alt resulterende i et indhold på 3 g/kg fødevarer ²⁾

Benzylalkohol	E 1519	Kun til produkter til likør, aromatiserede vine, aromatiserede drikkevarer på basis af vin og aromatiserede cocktails af vinprodukter resulterende i et indhold på 100 mg/l drikkevare og til konfekturprodukter, herunder chokolade, og finere bagværk resulterende i et indhold på 250 mg/kg fødevarer	
Stofferne sidst i afsnit A 1		q.s.	

- 1) Ved krydderioleoresiner forstås krydderiekstrakter, hvorfra opløsningsmidlet er fordampet, og der tilbage er en blanding af flygtig olie og harpiksagtigt stof fra krydderier.
- 2) Stammende fra alle kilder.

Afsnit B:
Tilsætninger efter deres formål

Antioxidanter og konserveringsstoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 200	Sorbinsyre	E 200 (EU07)	CX02 p. 1403
E 202	Kaliumsorbit	E 202 (EU07)	CX08 p. 115
E 203	Calciumsorbit	E 203 (EU07)	CX08 p. 15
E 210	Benzoesyre	E 210 (EU07)	CX06 p. 19
E 211	Natriumbenzoat	E 211 (EU07)	CX06 p. 129
E 212	Kaliumbenzoat	E 212 (EU07)	CX06 p. 115
E 213	Calciumbenzoat	E 213 (EU07)	CX06 p. 25
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	E 214 (EU07)	CX08 p. 57
E 215	Ethyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 215 (EU07)	(CX08 p. 57)
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	E 218 (EU07)	CX08 p. 85
E 219	Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 219 (EU07)	(CX08 p. 85)
E 220	Svovldioxid	E 220 (EU07)	CX08 p. 159
E 221	Natriumsulfit	E 221 (EU07)	CX09 p. 87
E 222	Natriumhydrogensulfit	E 222 (EU07)	CX09 p. 77
E 223	Natriumdisulfit	E 223 (EU07)	CX09 p. 83
E 224	Kaliumdisulfit	E 224 (EU07)	CX09 p. 69
E 226	Calciumsulfit	E 226 (EU07)	
E 227	Calciumhydrogensulfit	E 227 (EU07)	CX08 p. 11
E 228	Kaliumhydrogensulfit	E 228 (EU07)	
E 231	o-Phenylphenol	E 231 (EU07)	CX02 p. 1079
E 232	Natrium-o-phenylphenolat	E 232 (EU07)	CX02 p. 1377
E 234	Nisin	E 234 (EU08)	CX02 p. 1001
E 235	Natamycin	E 235 (EU07)	CX13 p. 49
E 239	Hexamethylentetramin	E 239 (EU07)	CX02 p. 749
E 242	Dimethyldicarbonat	E 242 (EU07)	CX02 p. 515
E 249	Kaliumnitrit *)	E 249 (EU07)	CX05 p. 153
E 250	Natriumnitrit *)	E 250 (EU07)	CX05 p. 177
E 251	Natriumnitrat		
	Fast natriumnitrat	E 251 1. (EU07)	CX05 p. 173
	Flydende natriumnitrat	E 251 2. (EU07)	
E 252	Kaliumnitrat	E 252 (EU07)	CX05 p. 149
E 280	Propionsyre	E 280 (EU07)	CX08 p. 127
E 281	Natriumpropionat	E 281 (EU07)	CX07 p. 163
E 282	Calciumpropionat	E 282 (EU07)	CX08 p. 13
E 283	Kaliumpropionat	E 283 (EU07)	CX07 p. 125
E 284	Borsyre	E 284 (EU07)	

E 285	Natriumtetraborat (Boraks)	E 285 (EU07)	
E 310	Propylgallat	E 310 (EU07)	CX06 p. 117
E 311	Octylgallat	E 311 (EU07)	CX06 p. 111
E 312	Dodecylgallat	E 312 (EU07)	CX06 p. 45
E 315	Erythorbinsyre	E 315 (EU07)	CX02 p. 567
E 316	Natriumerythorbat	E 316 (EU07)	CX02 p. 1345
E 319	Tertiær butylhydroquinon (TBHQ)	E 319 (EU07)	CX14 vol. 3, p. 495
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	E 320 (EU07)	CX02 p. 249
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	E 321 (EU07)	CX02 p. 253
E 586	4-Hexylresorcinol	E 586 (EU07)	CX14 vol. 2, p. 173
E 1105	Lysozym	E 1105 (EU07)	CX03 p. 61

*) Kun i form af nitratsalt, jf. bekendtgørelse af januar 2005 om tilsætningsstoffer til fødevarer.

Farvestoffer

Det er tilladt at anvende aluminiumlakker af de nedenfor anførte farvestoffer. Generelle specifikationer for aluminiumlakker af farvestoffer findes i EU01.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 100	Curcumin	E 100 (EU01)	CX13 p. 29
E 101	Riboflavin	E 101 i (EU01)	CX02 p. 1267
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	E 101 ii (EU01)	CX02 p. 1271
E 102	Tartrazin	E 102 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1481
E 104	Quinolingult	E 104 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1249
E 110	Sunset Yellow FCF (Orange Yellow S)	E 110 (EU05)	EU09 og CX02 p. 1461
E 120	Carminer (Carminsyre, Cochenille)	E 120 (EU01)	CX10 p. 39 og 47
E 122	Azorubin (Carmoisin)	E 122 (EU01)	EU09 og CX02 p. 175
E 123	Amaranth	E 123 (EU01)	EU09 og CX02 p. 69
E 124	Ponceau 4R (Cochenillerød A)	E 124 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1139
E 127	Erythrosin	E 127 (EU01)	CX04 p. 51
E 128	Red 2G	E 128 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1253
E 129	Allura Red AC	E 129 (EU01)	EU09 og CX02 p. 35
E 131	Patent Blue V	E 131 (EU01)	EU09 og CX02 p. 1049
E 132	Indigotin (Indigocarmin)	E 132 (EU01)	EU09 og CX02 p. 783
E 133	Brilliant Blue FCF	E 133 (EU01)	EU09 og CX02 p. 217
E 140	Chlorophyll	E 140 i (EU01)	CX02 p. 425
E 140	Chlorophylliner	E 140 ii (EU01)	
E 141	Chlorophyll-kobber-kompleks	E 141 i (EU01)	CX02 p. 429
E 141	Chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141 ii (EU01)	CX02 p. 433
E 142	Green S	E 142 (EU01)	EU09 og CX02 p. 723
E 150a	Karamel	E 150a (EU01)	CX10 p. 29
E 150b	Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b (EU01)	CX10 p. 29
E 150c	Ammonieret karamel	E 150c (EU01)	CX10 p. 29
E 150d	Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d (EU01)	CX10 p. 29
E 151	Black PN (Brilliant Black BN)	E 151 (EU01)	EU09 og CX02 p. 213
E 153	Vegetabilsk kul	E 153 (EU01)	CX02 p. 1579
E 154	Brown FK	E 154 (EU01)	EU09 og CX02 p. 225
E 155	Brown HT	E 155 (EU01)	EU09 og CX02 p. 233
E 160a	Blandede carotener		
	Plantecarotener	E 160a i (EU04)	CX08 p. 27
	Algecarotener	E 160a i (EU04)	CX08 p. 25

E 160a	β-Caroten		
	β-Caroten, syntetisk	E 160a ii (EU04)	CX02 p. 385
	β-Caroten fra <i>Blakeslea trispora</i>	E 160a ii (EU04)	CX13 p. 21
E 160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)		
	Opløsningsmiddelekstraheret bixin og norbixin	E 160b i (EU01)	CX13 p. 17 og 19
	Baseekstraheret annatto	E 160b ii (EU01)	CX13 p. 9 og 11
	Olieekstraheret annatto	E 160b iii (EU01)	CX13 p. 15
E 160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)	E 160c (EU01)	CX02 p. 1035
E 160d	Lycopene	E 160d (EU01)	
E 160e	β-Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e (EU01)	CX02 p. 149
E 160f	β-Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	E 160f (EU01)	CX02 p. 153
E 161b	Lutein	E 161b (EU01)	CX02 p. 963 og CX11 p. 105
E 161g	Canthaxanthin	E 161g (EU01)	CX08 p. 17
E 162	Rødbedefarve (Betaniner)	E 162 (EU01)	CX02 p. 177
E 163	Anthocyaniner	E 163 (EU01)	CX02 p. 719 og CX11 p. 3
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273
E 171	Titandioxid	E 171 (EU05)	CX03 p. 137
E 172	Jernoxider og jernhydroxider	E 172 (EU01)	CX02 p. 799
E 173	Aluminium	E 173 (EU01)	CX08 p. 7
E 174	Sølv	E 174 (EU01)	
E 175	Guld	E 175 (EU01)	
E 180	Rubinpigment BK (Litholrubin BK)	E 180 (EU01)	EU09 og CX02 p. 861

Næringsstoffer

For næringsstoffer, som ikke har E-specifikationer, men som er optaget i Danske Lægemiddelstandarder (DLS), er det ved anvendelse af de pågældende næringsstoffer til kosttilskud tilladt at anvende råvarer, der opfylder de krav, der fremgår af gældende DLS.

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
	Vitamin A		
DK 1	Retinol		
DK 2	Retinylacetat		
DK 3	Retinylpalmitat	Ph.Eur. 5 p. 2682, 2684, 2685 og 2686	Ph.Eur. 5 p. 2682, 2684, 2685 og 2686
DK 4	Retinylpropionat		
E 160a	β-Caroten		
	β-Caroten, syntetisk	E 160a ii 1. (EU04)	CX02 p. 385
	β-Caroten fra <i>Blakeslea trispora</i>	E 160a ii 2. (EU04)	CX13 p. 21
	Thiamin (B₁)		
DK 5	Thiaminhydrochlorid	Ph.Eur. 5 p. 2559	Ph.Eur. 5 p. 2559
DK 6	Thiaminmononitrat	Ph.Eur. 5 p. 2561	Ph.Eur. 5 p. 2561
	Riboflavin (B₂)		
E 101	Riboflavin	E 101 i (EU01)	CX02 p. 1267
E 101	Riboflavin-5'-phosphat	E 101 ii (EU01)	CX02 p. 1271
	Vitamin B₆		
DK 7	Pyridoxinhydrochlorid	Ph.Eur. 5 p. 2342	Ph.Eur. 5 p. 2342
	Vitamin B₁₂		
DK 8	Cyanocobalamin	Ph.Eur. 5 p. 1375	Ph.Eur. 5 p. 1375
DK 170	Hydroxocobalamin	USP 2004	
DK 9	Hydroxocobalaminacetat	Ph.Eur. 5 p. 1765	Ph.Eur. 5 p. 1765
DK 10	Hydroxocobalaminchlorid	Ph.Eur. 5 p. 1766	Ph.Eur. 5 p. 1766
DK 11	Hydroxocobalaminsulfat	Ph.Eur. 5 p. 1767	Ph.Eur. 5 p. 1767
	Folsyre		
DK 12	Folsyre	Ph.Eur. 5 p. 1630	Ph.Eur. 5 p. 1630
	Niacin		
DK 171	Nikotinsyre	Ph.Eur. 5 p. 2097	Ph.Eur. 5 p. 2097
DK 13	Nikotinamid	Ph.Eur. 5 p. 2094	Ph.Eur. 5 p. 2094
	Pantothensyre		
DK 14	Calcium-D-pantothemat	Ph.Eur. 5 p. 1166	Ph.Eur. 5 p. 1166
DK 15	Dexpantothanol	Ph.Eur. 5 p. 1407	Ph.Eur. 5 p. 1407
	Biotin		
DK 16	D-Biotin	Ph.Eur. 5 p. 1100	Ph.Eur. 5 p. 1100
	Vitamin C		
E 300	Ascorbinsyre	E 300 (EU07)	CX02 p. 155
E 301	Natriumascorbat	E 301 (EU07)	CX02 p. 1317
E 302	Calciumascorbat	E 302 (EU07)	CX02 p. 269

E	304	Ascorbylpalmitat	E 304 i (EU07)	CX02 p. 157
		Vitamin D		
DK	17	Cholecalciferol	Ph.Eur. 5 p. 1272, 1273, 1275 og 1277	Ph.Eur. 5 p. 1272, 1273, 1275 og 1277
DK	18	Ergocalciferol	Ph.Eur.5 p. 1512	Ph.Eur.5 p. 1512
		Vitamin E		
DK	19	D- α -Tocopherol	Ph.Eur. 5 p. 2591	Ph.Eur. 5 p. 2591
E	307	DL- α -Tocopherol	E 307 (EU07)	CX10 p.121
DK	20	D- α -Tocopherylacetat	Ph.Eur. 5 p. 2595	Ph.Eur. 5 p. 2595
DK	21	DL- α -Tocopherylacetat	Ph.Eur. 5 p. 2594	Ph.Eur. 5 p. 2594
DK	22	D- α -Tocopherylsuccinat	Ph.Eur. 5 p. 2598	Ph.Eur. 5 p. 2598
DK	23	DL- α -Tocopherylsuccinat	Ph.Eur. 5 p. 2597	Ph.Eur. 5 p. 2597
		Vitamin K		
DK	24	Phytomenadion	Ph.Eur. 5 p. 2241	Ph.Eur. 5 p. 2241
		Calcium		
E	263	Calciumacetat	E 263 (EU07)	EU09 og CX02 p. 257
E	170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273
E	509	Calciumchlorid	E 509 (EU07)	CX02 p. 277
E	333	Monocalciumcitrat	E 333 i (EU07)	
E	333	Dicalciumcitrat	E 333 ii (EU07)	
E	333	Tricalciumcitrat	E 333 iii (EU07)	CX02 p. 279
DK	25	Calciumcitratmalat	DK 25	
E	578	Calciumgluconat	E 578 (EU07)	CX08 p. 9
DK	56	Calciumglycerophosphat	Ph.Eur. 5 p. 1159	Ph.Eur. 5 p. 1159
E	526	Calciumhydroxid	E 526 (EU07)	CX02 p. 301
E	327	Calciumlactat	E 327 (EU07)	CX02 p. 311
E	529	Calciumoxid	E 529 (EU07)	CX02 p. 317
E	341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU07)	CX06 p. 33
E	341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU07)	CX02 p. 315
E	341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU07)	CX02 p. 1525
		Phosphor		
E	340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU07)	CX02 p. 1159
E	340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU07)	CX02 p. 531
E	340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU07)	CX02 p. 1553
		Magnesium		
DK	26	Magnesiumacetat	Ph.Eur. 5 p. 1952	Ph.Eur. 5 p. 1952
E	504	Magnesiumhydroxidcarbonat	E 504 ii (EU07)	CX02 p. 875
E	511	Magnesiumchlorid	E 511 (EU07)	CX02 p. 869
DK	57	Dimagnesiumcitrat	DK 57	
DK	58	Trimagnesiumcitrat	DK 58	
DK	59	Magnesiumgluconat	CX09 p. 57	CX09 p. 57
DK	152	Magnesiumglycerophosphat	Ph.Eur. 5 p. 1957	Ph.Eur. 5 p. 1957
E	528	Magnesiumhydroxid	E 528 (EU07)	CX02 p. 881

DK	60	Magnesiumlactat	CX02 p. 887	CX02 p. 887
E	530	Magnesiumoxid	E 530 (EU07)	CX02 p. 889
E	343	Dimagnesiumphosphat	E 343 ii (EU07)	CX02 p. 879
DK	154	Trimagnesiumphosphat	CX02 p. 1545	CX02 p. 1545
DK	156	Magnesiumsulfat	Ph.Eur. 5 p. 1962	Ph.Eur. 5 p. 1962
		Jern		
DK	28	Jern, carbonyl	FCC V p. 229	FCC V p. 229
DK	29	Jern, elektrolytisk	FCC V p. 230	FCC V p. 230
DK	30	Jern, reduceret	FCC V p. 231	FCC V p. 231
DK	155	Ferriammoniumcitrat	FCC V p. 167 og 169	FCC V p. 167 og 169
DK	61	Ferridiphosphat	FCC V p. 172	FCC V p. 172
DK	62	Natriumferridiphosphat	FCC V p. 412	FCC V p. 412
DK	150	Ferrocitrat	FCC V p. 172	FCC V p. 172
DK	31	Ferrofumarat	FCC V p. 173	FCC V p. 173
E	579	Ferroglycolat	E 579 (EU07)	CX08 p. 59
DK	153	Ferroglycinat (fremstillet med citronsyre)	CX13 p. 31	CX13 p. 31
E	585	Ferrolactat	E 585 (EU07)	CX02 p. 659
DK	151	Ferrophosphat	DK 151	
DK	32	Ferrosulfat	CX09 p. 39 og 41	CX09 p. 39 og 41
		Zink		
DK	33	Zinkglycolat	FCC V p. 511	FCC V p. 511
DK	34	Zinkoxid	FCC V p. 512	FCC V p. 512
DK	35	Zinksulfat	FCC V p. 513	FCC V p. 513
E	650	Zinkacetat	E 650 (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 2728
DK	69	Zinkchlorid	Ph.Eur. 5 p. 2730	Ph.Eur. 5 p. 2730
		Kobber		
DK	36	Cupriglycolat	FCC V p. 121	FCC V p. 121
DK	37	Cuprihydroxidcarbonat	DK 37	
DK	38	Cuprioxid	DK 38	
DK	39	Cuprisulfat	CX02 p. 463	CX02 p. 463
		Jod		
DK	40	Kaliumjodat	FCC V p. 363	FCC V p. 363
DK	41	Kaliumjodid	FCC V p. 364	FCC V p. 364
DK	63	Natriumjodid	Ph.Eur. 5 p. 2438	Ph.Eur. 5 p. 2438
		Mangan		
DK	42	Manganocarbonat	DK 42	
DK	43	Manganochlorid	FCC V p. 274	FCC V p. 274
DK	44	Manganoglycolat	FCC V p. 275	FCC V p. 275
DK	64	Manganoglycerophosphat	FCC V p. 276	FCC V p. 276
DK	45	Manganosulfat	FCC V p. 277	FCC V p. 277
		Chrom		
DK	46	Chromichlorid	USP 2004	USP 2004
DK	65	Chromdinicotinat	DK 65	

DK	66	Chromtrinicotinat	DK 66	
DK	48	Chromisulfat	DK 48	
		Selen		
DK	49	Natriumhydrogenselenit	DK 49	
DK	50	Natriumselenat	DK 50	
DK	51	Natriumselenit	DK 51	
DK	52	L-Selenmethionin	DK 52	
		Molybdæn		
DK	53	Ammoniumheptamolybdat	DK 53	
DK	54	Natriummolybdat	Ph.Eur. 5 p. 2442	Ph.Eur. 5 p. 2442
		Kalium		
E	501	Kaliumcarbonat	E 501 i (EU07)	CX02 p. 1153
E	501	Kaliumhydrogencarbonat	E 501 ii (EU07)	CX02 p. 1165
E	508	Kaliumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 1155
E	332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU07)	CX02 p. 1157
E	332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU07)	CX02 p. 1549
E	577	Kaliumgluconat	E 577 (EU07)	CX08 p. 111
DK	67	Kaliumglycerophosphat	FCC V p. 361	FCC V p. 361
E	525	Kaliumhydroxid	E 525 (EU07)	CX02 p. 1167
E	326	Kaliumlactat	E 326 (EU07)	CX02 p. 1171
E	340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU07)	CX02 p. 1159
E	340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU07)	CX02 p. 531
E	340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU07)	CX02 p. 1553
		Natrium		
E	500	Natriumcarbonat	E 500 i (EU07)	CX02 p. 1323
E	500	Natriumhydrogencarbonat	E 500 ii (EU07)	CX02 p. 1351
E	331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU07)	CX02 p. 1339
E	331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU07)	
E	331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU07)	CX02 p. 1555
E	576	Natriumgluconat	E 576 (EU07)	CX08 p. 139
E	524	Natriumhydroxid	E 524 (EU07)	CX02 p. 1361
E	325	Natriumlactat	E 325 (EU07)	CX02 p. 1363
E	339	Mononatriumphosphat	E 339 i (EU07)	CX02 p. 1341
E	339	Dinatriumphosphat	E 339 ii (EU07)	CX02 p. 547
E	339	Trinatriumphosphat	E 339 iii (EU07)	CX02 p. 1559
		Fluor		
DK	68	Natriumfluorid	Ph.Eur. 5 p. 2432	Ph.Eur. 5 p. 2432
		Aminosyrer		
DK	100	L-Arginin	FCC V p. 34	FCC V p. 34
DK	101	L-Argininhydrochlorid	FCC V p. 35	FCC V p. 35
DK	102	L-Carnitin	FCC V p. 100	FCC V p. 100
DK	127	L-Carnitin-L-tartrat	DK 127	
E	920	L-Cystein	E 920 (EU07)	FCC V p. 130

DK 128	L-Cystin	FCC V p. 130	FCC V p. 130
DK 103	L-Histidin	FCC V p. 217	FCC V p. 217
DK 104	L-Histidinhydrochlorid	FCC V p. 217	FCC V p. 217
DK 105	L-Isoleucin	FCC V p. 234	FCC V p. 234
DK 106	L-Leucin	FCC V p. 252	FCC V p. 252
DK 107	L-Lysinhydrochlorid	FCC V p. 257	FCC V p. 257
DK 108	L-Methionin	FCC V p. 286	FCC V p. 286
DK 109	L-Phenylalanin	FCC V p. 330	FCC V p. 330
DK 110	Taurin	DK 110	
DK 111	L-Threonin	FCC V p. 474	FCC V p. 474
DK 112	L-Tryptophan	FCC V p. 490	FCC V p. 490
DK 113	L-Tyrosin	FCC V p. 490	FCC V p. 490
DK 114	L-Valin	FCC V p. 492	FCC V p. 492
DK 119	L-Alanin	FCC V p. 18	FCC V p. 18
DK 120	L-Asparaginsyre	FCC V p. 41	FCC V p. 41
DK 121	L-Glutamin	FCC V p. 197	FCC V p. 197
E 640	Glycin	E 640 (EU07)	FCC V p. 208
DK 123	L-Lysinaspertat	JSFA p. 419	JSFA p. 419
DK 124	L-Prolin	FCC V p. 373	FCC V p. 373
DK 125	L-Serin	FCC V p. 396	FCC V p. 396
E 620	Glutaminsyre	E 620 (EU 23)	CX 02 p. 695
	Andre		
DK 115	Cholinchlorid	FCC V p. 113	FCC V p. 113
DK 116	Cholincitrat	DK 116	
DK 117	Cholinhydrogentartrat	FCC V p. 112	FCC V p. 112
DK 118	Inositol	FCC V p. 228	FCC V p. 228
DK 126	Creatin	DK 126	
DK 201	Ubidecarenon (coenzym Q10)	Ph.Eur. 5 p. 2657	Ph.Eur. 5 p. 2657
E 161b	Lutein	E 161b	CX02 p. 963 og CX11 p. 105
E 160d	Lycopon	E 160d	
E 322	Lecithin	E 322	CX02 p.841 og CX04 p. 65
E 414	Arabisk gummi (akaciegummi)	E 414	CX09 p. 49

Sødestoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU06)	CX06 p. 143
E 420	Sorbitolsirup	E 420 ii (EU06)	CX06 p. 147
E 421	Mannitol		
	Mannitol	E 421 1. (EU06)	CX06 p. 103
	Mannitol fremstillet ved gæring	E 421 2. (EU06)	(CX06 p. 103)
E 950	Acesulfamkalium	E 950 (EU06)	CX11 p. 1
E 951	Aspartam	E 951 (EU06)	CX02 p. 161
E 952	Cyclaminsyre	E 952 i (EU06)	CX06 p. 41
E 952	Calciumcyclamat	E 952 ii (EU06)	CX06 p. 29
E 952	Natriumcyclamat	E 952 iii (EU06)	CX06 p. 131
E 953	Isomalt	E 953 (EU06)	CX06 p. 79
E 954	Saccharin	E 954 i (EU06)	CX02 p. 1275
E 954	Calciumsaccharin	E 954 iii (EU06)	CX02 p. 333
E 954	Kaliumsaccharin	E 954 iv (EU06)	CX02 p. 1189
E 954	Natriumsaccharin	E 954 ii (EU06)	Ph.Eur. 5 p. 2380
E 955	Sucralose	E 955 (EU06)	CX04 p. 119
E 957	Thaumatococin	E 957 (EU06)	CX09 p. 103
E 959	Neohesperidindihydrochlorid	E 959 (EU06)	Ph.Eur. 5 p. 2085
E 961	Neotam	E 961 (EU09)	
E 962	Aspartam-acesulfamsalt	E 962 (EU06)	CX10 p. 19
E 965	Maltitol	E 965 i (EU06)	CX06 p. 95
E 965	Maltitolsirup	E 965 ii (EU06)	CX07 p. 63
E 966	Lactitol	E 966 (EU06)	CX06 p. 91
E 967	Xylitol	E 967 (EU06)	CX06 p. 165
E 968	Erythritol	E 968 (EU06)	CX14 vol. 2, p. 5

Diverse stoffer

Nr.	Navn	Specifikation for identitet og renhed	Analysemetoder
E 170	Calciumcarbonat	E 170 i (EU01)	CX02 p. 273
E 260	Eddikesyre	E 260 (EU07)	EU09 og CX02 p. 11
E 261	Kaliumacetat	E 261 (EU07)	EU09 og CX02 p. 1143
E 262	Natriumacetat	E 262 i (EU07)	EU09 og CX02 p. 1305
E 262	Natriumdiacetat	E 262 ii (EU07)	EU09 og CX02 p. 1335
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU07)	EU09 og CX02 p. 257
E 270	Mælkesyre	E 270 (EU07)	CX06 p. 87
E 290	Carbondioxid	E 290 (EU07)	CX07 p. 25
E 296	Æblesyre	E 296 (EU07)	CX11 p. 49
E 297	Fumarsyre	E 297 (EU07)	CX09 p. 43
E 300	Ascorbinsyre	E 300 (EU07)	CX02 p. 155
E 301	Natriumascorbat	E 301 (EU07)	CX02 p. 1317
E 302	Calciumascorbat	E 302 (EU07)	CX02 p. 269
E 304	Ascorbylpalmitat	E 304 i (EU07)	CX02 p. 157
E 304	Ascorbylstearat	E 304 ii (EU07)	CX02 p. 159
E 306	Tocopherolrig ekstrakt	E 306 (EU07)	
E 307	α -Tocopherol	E 307 (EU07)	CX10 p.121
E 308	γ -Tocopherol	E 308 (EU07)	
E 309	δ -Tocopherol	E 309 (EU07)	
E 322	Lecithiner	E 322 (EU07)	CX02 p. 841 og CX04 p. 65
E 325	Natriumlactat	E 325 (EU07)	CX02 p. 1363
E 326	Kaliumlactat	E 326 (EU07)	CX02 p. 1171
E 327	Calciumlactat	E 327 (EU07)	CX02 p. 311
E 330	Citronsyre	E 330 (EU07)	CX09 p. 23
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU07)	CX02 p. 1339
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU07)	
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU07)	CX02 p. 1555
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU07)	CX02 p. 1157
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU07)	CX02 p. 1549
E 333	Monocalciumcitrat	E 333 i (EU07)	
E 333	Dicalciumcitrat	E 333 ii (EU07)	
E 333	Tricalciumcitrat	E 333 iii (EU07)	CX02 p. 279
E 334	Vinsyre	E 334 (EU07)	CX09 p. 99
E 335	Mononatriumtartrat	E 335 i (EU07)	
E 335	Dinatriumtartrat	E 335 ii (EU07)	CX02 p. 1397
E 336	Monokaliumtartrat	E 336 i (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 2282
E 336	Dikaliumtartrat	E 336 ii (EU07)	
E 337	Natriumkaliumtartrat	E 337 (EU07)	CX02 p. 1191
E 338	Phosphorsyre	E 338 (EU07)	CX05 p. 135
E 339	Mononatriumphosphat	E 339 i (EU07)	CX02 p. 1341

E 339	Dinatriumphosphat	E 339 ii (EU07)	CX02 p. 547
E 339	Trinatriumphosphat	E 339 iii (EU07)	CX02 p. 1559
E 340	Monokaliumphosphat	E 340 i (EU07)	CX02 p. 1159
E 340	Dikaliumphosphat	E 340 ii (EU07)	CX02 p. 531
E 340	Trikaliumphosphat	E 340 iii (EU07)	CX02 p. 1553
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU07)	CX06 p. 33
E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU07)	CX02 p. 315
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU07)	CX02 p. 1525
E 343	Monomagnesiumphosphat	E 343 i (EU07)	CX13 p. 47
E 343	Dimagnesiumphosphat	E 343 ii (EU07)	CX02 p. 879
E 350	Natriummalat	E 350 i (EU07)	CX02 p. 1365
E 350	Natriumhydrogenmalat	E 350 ii (EU07)	CX02 p. 1353
E 351	Kaliummalat	E 351 (EU07)	
E 352	Calciummalat	E 352 i (EU07)	CX02 p. 313
E 352	Calciumhydrogenmalat	E 352 ii (EU07)	
E 353	Metavinsyre	E 353 (EU07)	
E 354	Calciumtartrat	E 354 (EU07)	
E 355	Adipinsyre	E 355 (EU07)	CX09 p. 5
E 356	Natriumadipat	E 356 (EU07)	
E 357	Kaliumadipat	E 357 (EU07)	
E 363	Ravsyre	E 363 (EU07)	FCC V p. 452
E 380	Triammoniumcitrat	E 380 (EU07)	CX02 p. 1523
E 385	Calciumdinatriumethylen diamintetraacetat (Calciumdinatrium - EDTA)	E 385 (EU07)	CX02 p. 291
E 392	Ekstrakter af rosmarin	E 392 (EU10)	
E 400	Alginsyre	E 400 (EU08)	CX07 p. 9
E 401	Natriumalginat	E 401 (EU08)	CX07 p. 155
E 402	Kaliumalginat	E 402 (EU08)	CX07 p. 121
E 403	Ammoniumalginat	E 403 (EU08)	CX07 p. 15
E 404	Calciumalginat	E 404 (EU08)	CX07 p. 19
E 405	Propylenglycolalginat	E 405 (EU08)	CX07 p. 131
E 406	Agar	E 406 (EU07)	CX07 p. 5
E 407	Carrageenan *)	E 407 (EU08)	CX11 p. 13
E 407a	Forarbejdet Eucheumata- tang *)	E 407a (EU08)	CX11 p. 81
E 410	Johannesbrødkernemel	E 410 (EU07)	CX09 p. 13
E 412	Guargummi	E 412 (EU08)	CX09 p. 45
E 413	Tragant	E 413 (EU07)	CX02 p. 1517
E 414	Arabisk gummi (Akaciegummi)	E 414 (EU07)	CX09 p. 49
E 415	Xanthangummi	E 415 (EU07)	CX09 p. 105
E 416	Karayagummi	E 416 (EU07)	CX02 p. 821
E 417	Taragummi	E 417 (EU07)	CX02 p. 1475
E 418	Gellangummi	E 418 (EU07)	CX07 p. 49

E 420	Sorbitol	E 420 i (EU06)	CX06 p. 143
E 420	Sorbitolsirup	E 420 ii (EU06)	CX06 p. 147
E 421	Mannitol		
	Mannitol	E 421 1. (EU06)	CX06 p. 103
	Mannitol fremstillet ved gæring	E 421 2. (EU06)	(CX06 p. 103)
E 422	Glycerol	E 422 (EU07)	CX02 p. 697
E 425	Konjacgummi	E 425 i (EU07)	
E 425	Konjacglucomannan	E 425 ii (EU07)	
E 426	Sojabønnehem cellulose	E 426 (EU07)	
E 427	Cassiagumme	E 427 (EU10)	
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat	E 431 (EU07)	CX02 p. 1133
E 432	Polyoxyethylen(20)sorbit ammonolaurat (Polysorbat 20)	E 432 (EU07)	CX02 p. 1121
E 433	Polyoxyethylen(20)sorbit ammonoleat (Polysorbat 80)	E 433 (EU07)	CX02 p. 1123
E 434	Polyoxyethylen(20)sorbit ammonopalmitat (Polysorbat 40)	E 434 (EU07)	CX02 p. 1125
E 435	Polyoxyethylen(20)sorbit ammonostearat (Polysorbat 60)	E 435 (EU07)	CX02 p. 1127
E 436	Polyoxyethylen(20)sorbit antristearat (Polysorbat 65)	E 436 (EU07)	CX02 p. 1129
E 440	Pectin *)	E 440 i (EU07)	CX11 p. 75
E 440	Amideret pectin *)	E 440 ii (EU07)	CX11 p. 75
E 442	Ammoniumphosphatider	E 442 (EU07)	CX10 p. 1
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	E 444 (EU07)	CX06 p. 155
E 445	Glycerolestere af fyreharpiks	E 445 (EU07)	CX06 p. 59
E 450	Dinatriumdiphosphat	E 450 i (EU07)	CX04 p. 45
E 450	Trinatriumdiphosphat	E 450 ii (EU07)	CX13 p. 85
E 450	Tetranatriumdiphosphat	E 450 iii (EU07)	CX04 p. 129
E 450	Tetrakaliumdiphosphat	E 450 v (EU07)	CX02 p. 1491
E 450	Dicalciumdiphosphat	E 450 vi (EU07)	CX02 p. 495
E 450	Monocalciumdiphosphat	E 450 vii (EU07)	CX11 p. 7
E 451	Pentanatriumtriphosphat	E 451 i (EU07)	CX10 p. 87
E 451	Pentakaliumtriphosphat	E 451 ii (EU07)	CX02 p. 1061
E 452	Natriumpolyphosphater		
	Opløseligt polyphosphat	E 452 i 1. (EU07)	CX06 p. 137
	Uopløseligt polyphosphat	E 452 i 2. (EU07)	CX06 p. 135
E 452	Kaliumpolyphosphater	E 452 ii (EU07)	CX02 p. 1185
E 452	Natriumcalciumpolyphosphater	E 452 (iii) (EU07)	CX11 p. 99
E 452	Calciumpolyphosphater	E 452 iv (EU07)	CX02 p. 323
E 459	β-Cyclodextrin	E 459 (EU07)	CX05 p. 55

E 460	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460 i (EU07)	CX10 p. 65
E 460	Cellulosepulver	E 460 ii (EU07)	CX02 p. 1199
E 461	Methylcellulose	E 461 (EU07)	CX02 p. 933
E 462	Ethylcellulose	E 462 (EU07)	CX14 vol. 2, p. 21
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 463 (EU07)	CX02 p. 773
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	E 464 (EU07)	CX02 p. 779
E 465	Methylethylcellulose	E 465 (EU07)	CX02 p. 939
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)	E 466 (EU07)	CX08 p. 135
E 468	Tværbundet natriumcarboxymethylcellulose (Tværbundet cellulosegummi)	E 468 (EU07)	CX13 p. 25
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose (Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)	E 469 (EU07)	CX08 p. 135
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	E 470 (EU07)	CX02 p. 1283
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 472 (EU07)	
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471 (EU07)	CX02 p. 987
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a (EU07)	CX02 p. 13
E 472b	Mælkesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472b (EU07)	CX02 p. 829
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c (EU07)	CX02 p. 455
E 472d	Vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d (EU07)	
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e (EU07)	CX11 p. 33
E 472f	Blandede eddike- og vinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472f (EU07)	CX11 p. 33
E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473 (EU07)	CX09 p. 91
E 474	Saccharoseestere i blanding med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 474 (EU07)	CX07 p. 165
E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475 (EU07)	CX02 p. 1117
E 476	Polyglycerolpolyricinoleat	E 476 (EU07)	CX02 p. 1119
E 477	Propylenglycolestere af fedtsyrer	E 477 (EU07)	CX07 p. 135
E 479b	Termisk oxideret sojaolie omsat med mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 479b (EU07)	CX03 p. 131
E 481	Natriumstearoyllactylat	E 481 (EU07)	CX06 p. 139

E 482	Calciumstearoyllactylat	E 482 (EU07)	CX06 p. 35
E 483	Stearyltrarat	E 483 (EU07)	CX10 p. 111
E 491	Sorbitanmonostearat	E 491 (EU07)	CX02 p. 1411
E 492	Sorbitantristearat	E 492 (EU07)	CX03 p. 113
E 493	Sorbitanmonolaurat	E 493 (EU07)	CX10 p. 109
E 494	Sorbitanmonooleat	E 494 (EU07)	CX02 p. 1407
E 495	Sorbitanmonopalmitat	E 495 (EU07)	CX02 p. 1409
E 500	Natriumcarbonat	E 500 i (EU07)	CX02 p. 1323
E 500	Natriumhydrogencarbonat	E 500 ii (EU07)	CX02 p. 1351
E 500	Natriumsesquicarbonat	E 500 iii (EU07)	CX02 p. 1389
E 501	Kaliumcarbonat	E 501 i (EU07)	CX02 p. 1153
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	E 501 ii (EU07)	CX02 p. 1165
E 503	Ammoniumcarbonat	E 503 i (EU07)	CX02 p. 77
E 503	Ammoniumhydrogencarbonat	E 503 ii (EU07)	CX02 p. 83
E 504	Magnesiumcarbonat	E 504 i (EU08)	
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)	E 504 ii (EU07)	CX02 p. 875
E 507	Saltsyre	E 507 (EU07)	CX06 p. 71
E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 1155
E 509	Calciumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 277
E 511	Magnesiumchlorid	E 511 (EU07)	CX02 p. 869
E 512	Stannoehlorid	E 512 (EU07)	CX02 p. 1423
E 513	Svovlsyre	E 513 (EU07)	CX02 p. 1457
E 514	Natriumsulfat	E 514 i (EU07)	CX11 p. 101
E 514	Natriumhydrogensulfat	E 514 ii (EU07)	
E 515	Kaliumsulfat	E 515 i (EU07)	CX02 p. 1195
E 515	Kaliumhydrogensulfat	E 515 ii (EU07)	
E 516	Calciumsulfat	E 516 (EU07)	CX02 p. 341
E 520	Aluminiumsulfat	E 520 (EU07)	CX10 p. 17
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	E 521 (EU07)	CX02 p. 65
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	E 522 (EU07)	CX10 p. 13
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	E 523 (EU07)	CX02 p. 51
E 524	Natriumhydroxid	E 524 (EU07)	CX02 p. 1361
E 525	Kaliumhydroxid	E 525 (EU07)	CX02 p. 1167
E 526	Calciumhydroxid	E 526 (EU08)	CX02 p. 301
E 527	Ammoniumhydroxid	E 527 (EU07)	CX06 p. 9
E 528	Magnesiumhydroxid	E 528 (EU07)	CX02 p. 881
E 529	Calciumoxid	E 529 (EU08)	CX02 p. 317
E 530	Magnesiumoxid	E 530 (EU07)	CX02 p. 889
E 535	Natriumferrocyanid	E 535 (EU07)	CX02 p. 651
E 536	Kaliumferrocyanid	E 536 (EU07)	CX02 p. 651
E 538	Calciumferrocyanid	E 538 (EU07)	CX02 p. 651

E 541	Natriumaluminiumphosphat, surt	E 541 (EU07)	CX02 p. 1311
E 551	Siliciumdioxid	E 551 (EU07)	CX02 p. 1295
E 552	Calciumsilikat	E 552 (EU07)	CX02 p. 335
E 553a	Magnesiumsilikat	E 553a i (EU07)	CX13 p. 39
E 553a	Magnesiumtrisilikat	E 553a ii (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 1963
E 553b	Talkum	E 553b (EU07)	CX13 p. 83
E 554	Natriumaluminiumsilikat	E 554 (EU07)	CX02 p. 1315
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	E 555 (EU07)	
E 556	Calciumaluminiumsilikat	E 556 (EU07)	CX02 p. 265
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	E 559 (EU07)	CX02 p. 61
E 570	Fedtsyrer	E 570 (EU07)	
E 574	Gluconsyre	E 574 (EU07)	JSFA VI p. 367
E 575	Glucono- δ -lacton	E 575 (EU07)	CX08 p. 63
E 576	Natriumgluconat	E 576 (EU07)	CX08 p. 139
E 577	Kaliumgluconat	E 577 (EU07)	CX08 p. 111
E 578	Calciumgluconat	E 578 (EU07)	CX08 p. 9
E 579	Ferrogluconat	E 579 (EU07)	CX09 p. 37
E 585	Ferrolactat	E 585 (EU07)	CX02 p. 659
E 620	Glutaminsyre	E 620 (EU07)	CX02 p. 695
E 621	Mononatriumglutamat	E 621 (EU07)	CX02 p. 997
E 622	Monokaliumglutamat	E 622 (EU07)	CX02 p. 995
E 623	Calciumdiglutamat	E 623 (EU07)	CX02 p. 289
E 624	Monoammoniumglutamat	E 624 (EU07)	CX02 p. 989
E 625	Magnesiumdiglutamat	E 625 (EU07)	CX02 p. 871
E 626	Guanylsyre	E 626 (EU07)	CX02 p. 729
E 627	Dinatriumguanylat	E 627 (EU07)	CX04 p. 37
E 628	Dikaliumguanylat	E 628 (EU07)	CX02 p. 527
E 629	Calciumguanylat	E 629 (EU07)	CX02 p. 295
E 630	Inosinsyre	E 630 (EU07)	CX02 p. 787
E 631	Dinatriuminosinat	E 631 (EU07)	CX04 p. 41
E 632	Dikaliuminosinat	E 632 (EU07)	CX02 p. 535
E 633	Calciuminosinat	E 633 (EU07)	CX02 p. 305
E 634	Calcium-5'-ribonucleotider	E 634 (EU07)	CX02 p. 329
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotider	E 635 (EU07)	CX02 p. 555
E 640	Glycin	E 640 (EU07)	FCC V p. 208
E 640	Natriumglycinat	E 640 (EU07)	
E 650	Zinkacetat	E 650 (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 2728
E 900	Dimethylpolysiloxan	E 900 (EU07)	CX02 p. 1099
E 901	Bivoks, hvidt og gult	E 901 (EU08)	CX03 p. 7
E 902	Candelillavoks	E 902 (EU07)	CX03 p. 15
E 903	Carnaubavoks	E 903 (EU07)	CX08 p. 19
E 904	Shellak	E 904 (EU07)	CX10 p. 99

E 905	Mikrokrystallinsk voks	E 905 (EU08)	CX10 p. 67
E 907	Hydrogeneret poly-1-decen	E 907 (EU07)	CX11 p. 41
E 912	Montansyreestere	E 912 (EU07)	
E 914	Oxideret polyethylenvoks	E 914 (EU07)	
E 920	L-Cystein	E 920 (EU07)	FCC V p. 130
E 927b	Carbamid	E 927b (EU07)	CX04 p. 131
E 938	Argon	E 938 (EU07)	CX09 p. 11
E 939	Helium	E 939 (EU07)	CX09 p. 51
E 941	Nitrogen	E 941 (EU07)	CX09 p. 65
E 942	Dinitrogenoxid	E 942 (EU07)	CX10 p. 79
E 943a	Butan	E 943a (EU07)	FCC V p. 57
E 943b	Isobutan	E 943b (EU07)	
E 944	Propan	E 944 (EU07)	FCC V p. 374
E 948	Oxygen	E 948 (EU07)	CX09 p. 67
E 949	Hydrogen	E 949 (EU07)	
E 950	Acesulfamkalium	E 950 (EU06)	CX11 p. 1
E 951	Aspartam	E 951 (EU06)	CX02 p. 161
E 953	Isomalt	E 953 (EU06)	CX06 p. 79
E 957	Thaumatococcus	E 957 (EU06)	CX09 p. 103
E 959	Neohesperidindihydrochlorid	E 959 (EU06)	Ph.Eur. 5 p. 2085
E 965	Maltitol	E 965 i (EU06)	CX06 p. 95
E 965	Maltitolsirup	E 965 ii (EU06)	CX07 p. 63
E 966	Lactitol	E 966 (EU06)	CX06 p. 91
E 967	Xylitol	E 967 (EU06)	CX06 p. 165
E 968	Erythritol	E 968 (EU06)	CX14 vol. 2, p. 5
E 999	Quillajaekstrakt	E 999 (EU07)	CX13 p. 61
E 1103	Invertase	E 1103 (EU07)	CX11 p. 45
E 1200	Polydextrose	E 1200 (EU07)	CX08 p. 103
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	E 1201 (EU07)	CX02 p. 1135
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202 (EU07)	CX02 p. 791
E 1203	Polyvinylalkohol	E 1203 (EU10)	
E 1204	Pullulan	E 1204 (EU07)	CX14 vol. 3, p. 207
E 1404	Oxideret stivelse	E 1404 (EU07)	CX11 p. 53
E 1410	Monostivelsephosphat	E 1410 (EU07)	CX11 p. 53
E 1412	Distivelsephosphat	E 1412 (EU07)	CX11 p. 53
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	E 1413 (EU07)	CX11 p. 53
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	E 1414 (EU07)	CX11 p. 53
E 1420	Acetyleret stivelse	E 1420 (EU07)	CX11 p. 53
E 1422	Acetyleret distivelseadipat	E 1422 (EU07)	CX11 p. 53
E 1440	Hydroxypropylstivelse	E 1440 (EU07)	CX11 p. 53
E 1442	Hydroxypropyldestivelsephosphat	E 1442 (EU07)	CX11 p. 53

E	1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450 (EU07)	CX11 p. 53
E	1451	Acetyleret oxideret stivelse	E 1451 (EU07)	CX11 p. 53
E	1452	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 1452 (EU07)	FCC V p. 182
E	1505	Triethylcitrat	E 1505 (EU07)	CX02 p. 1543
E	1518	Glyceryltriacetat	E 1518 (EU07)	CX06 p.163
E	1521	Polyethylenglycoler	E 1521 (EU10)	
DK	87	Ammoniumchlorid	CX02 p. 79	CX02 p. 79
DK	85	Paraffinolie (høj viskositet)	CX05 p. 113	CX05 p. 113
DK	86	Paraffinolie (middel viskositet)	CX12 p. 17 (Class I)	CX12 p. 17
DK	80	Diammoniumphosphat	CX02 p. 485	CX02 p. 485
DK	81	Kiselsyre	CX02 p. 1295	CX02 p. 1295
DK	82	Natriumhypochlorit		
DK	83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer	DK 83	
DK	84	Termisk oxideret sojaolie	CX03 p. 123	CX03 p. 123

*) Må justeres med sukkerarter, jf. bekendtgørelse nr. 1095 af 15. november 2004 om mærkning m.v. af fødevarer.

Bærestoffer (herunder opløsningsmidler) m.m.

Til de fødevaretilsætningsstoffer og næringsstoffer, 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 fødevaretilsætningsstof eller en blanding af fødevaretilsætningsstoffer være behov for at anvende fødevaretilsætningsstoffer med henblik på at opnå en teknologisk funktion i selve stoffet/blandingen. Sådanne fødevaretilsætningsstoffer skal anvendes i mængder, der begrænses mest muligt under hensyntagen til god fremstillingspraksis, og kun med henblik på en virkning over for fødevaretilsætningsstoffet/blandingen af fødevaretilsætningsstoffer 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 (EU01)	CX02 p. 273	
E 263	Calciumacetat	E 263 (EU07)	EU09 og CX02 p. 257	
E 322	Lecithiner	E 322 (EU07)	CX02 p. 841 og CX04 p. 65	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant og overfladebehandlingsmidler til frugt
E 331	Mononatriumcitrat	E 331 i (EU07)	CX02 p. 1339	
E 331	Dinatriumcitrat	E 331 ii (EU07)		
E 331	Trinatriumcitrat	E 331 iii (EU07)	CX02 p. 1555	
E 332	Monokaliumcitrat	E 332 i (EU07)	CX02 p. 1157	
E 332	Trikaliumcitrat	E 332 ii (EU07)	CX02 p. 1549	
E 341	Monocalciumphosphat	E 341 i (EU07)	CX06 p. 33	
E 341	Dicalciumphosphat	E 341 ii (EU07)	CX02 p. 315	
E 341	Tricalciumphosphat	E 341 iii (EU07)	CX02 p. 1525	
E 400	Alginsyre	E 400 (EU07)	CX07 p. 9	
E 401	Natriumalginat	E 401 (EU07)	CX07 p. 155	
E 402	Kaliumalginat	E 402 (EU07)	CX07 p. 121	
E 403	Ammoniumalginat	E 403 (EU07)	CX07 p. 15	
E 404	Calciumalginat	E 404 (EU07)	CX07 p. 19	
E 405	Propylenglycolalginat	E 405 (EU07)	CX07 p. 131	
E 406	Agar	E 406 (EU07)	CX07 p. 5	
E 407	Carrageenan	E 407 (EU07)	CX11 p. 13	

E 410	Johannesbrødkernemel	E 410 (EU07)	CX09 p. 13	
E 412	Guargummi	E 412 (EU07)	CX09 p. 45	
E 413	Traganth	E 413 (EU07)	CX02 p. 1517	
E 414	Arabisk gummi (Akaciegummi)	E 414 (EU07)	CX09 p. 49	
E 415	Xanthangummi	E 415 (EU07)	CX09 p. 105	
E 420	Sorbitol	E 420 i (EU06)	CX06 p. 143	
E 421	Mannitol			
	Mannitol	E 421 1. (EU06)	CX06 p. 103	
	Mannitol fremstillet ved gæring	E 421 2. (EU06)	(CX06 p. 103)	
E 422	Glycerol	E 422 (EU07)	CX02 p. 697	
E 425	Konjacgummi	E 425 i (EU07)		
E 425	Konjacglucomannan	E 425 ii (EU07)		
E 432	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)	E 432 (EU07)	CX02 p. 1121	Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidanter, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 433	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat (Polysorbat 80)	E 433 (EU07)	CX02 p. 1123	
E 434	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)	E 434 (EU07)	CX02 p. 1125	
E 435	Polyoxyethylen(20)sorbitanmonostearat (Polysorbat 60)	E 435 (EU07)	CX02 p. 1127	
E 436	Polyoxyethylen(20)sorbitantristearat (Polysorbat 65)	E 436 (EU07)	CX02 p. 1129	
E 440	Pectin	E 440 i (EU07)	CX11 p. 75	
E 440	Amideret pectin	E 440 ii (EU07)	CX11 p. 75	
E 442	Ammoniumphosphatider	E 442 (EU07)	CX10 p. 1	Kun til antioxidanter
E 459	β-Cyclodextrin	E 459 (EU07)	CX05 p. 55	Højest 1 g/kg
E 460	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460 i (EU07)	CX10 p. 65	
E 460	Cellulosepulver	E 460 ii (EU07)	CX02 p. 1199	
E 461	Methylcellulose	E 461 (EU07)	CX02 p. 933	
E 462	Ethylcellulose	E 462 (EU07)	CX14 vol. 2, p. 21	
E 463	Hydroxypropylcellulose	E 463 (EU07)	CX02 p. 773	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	E 464 (EU07)	CX02 p. 779	
E 465	Methylethylcellulose	E 465 (EU07)	CX02 p. 939	
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)	E 466 (EU07)	CX08 p. 135	

E 468	Tværbunden natrium-carboxymethylcellulose (Tværbunden cellulosegummi)	E 468 (EU07)	CX13 p. 25	Kun til sødestoffer
E 469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose (Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)	E 469 (EU07)	CX08 p. 135	
E 470a	Natrium-, kalium- og calciumsalte af fedtsyrer	E 470a (EU07)	CX02 p. 1283	Kun til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 470b	Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 470b (EU07)		Kun til farvestoffer, fedtopløselige antioxidant og næringsstoffer samt E 471 til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 471	Mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 471 (EU07)	CX02 p. 987	
E 472a	Eddikesyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472a (EU07)	CX02 p. 13	
E 472c	Citronsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472c (EU07)	CX02 p. 455	
E 472e	Mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472e (EU07)	CX11 p. 33	
E 473	Saccharoseestere af fedtsyrer	E 473 (EU07)	CX09 p. 91	
E 475	Polyglycerolestere af fedtsyrer	E 475 (EU07)	CX02 p. 1117	
E 491	Sorbitanmonostearat	E 491 (EU07)	CX02 p. 1411	
E 492	Sorbitantristearat	E 492 (EU07)	CX03 p. 113	
E 493	Sorbitanmonolaurat	E 493 (EU07)	CX10 p. 109	
E 494	Sorbitanmonooleat	E 494 (EU07)	CX02 p. 1407	Kun til farvestoffer, næringsstoffer, overfladebehandlingsmidler til frugt og skumdæmpningsmidler
E 495	Sorbitanmonopalmitat	E 495 (EU07)	CX02 p. 1409	
E 501	Kaliumcarbonat	E 501 i (EU07)	CX02 p. 1153	
E 501	Kaliumhydrogencarbonat	E 501 ii (EU07)	CX02 p. 1165	
E 504	Magnesiumcarbonat			
E 504	Magnesiumhydroxidcarbonat (Magnesiumhydrogencarbonat)	E 504 ii (EU07)	CX02 p. 875	
E 508	Kaliumchlorid	E 508 (EU07)	CX02 p. 1155	
E 509	Calciumchlorid	E 509 (EU07)	CX02 p. 277	
E 511	Magnesiumchlorid	E 511 (EU07)	CX02 p. 869	

E 514	Natriumsulfat	E 514 i (EU07)	CX11 p. 101	
E 514	Natriumhydrogensulfat	E 514 ii (EU07)		
E 515	Kaliumsulfat	E 515 i (EU07)	CX02 p. 1195	
E 515	Kaliumhydrogensulfat	E 515 ii (EU07)		
E 516	Calciumsulfat	E 516 (EU07)	CX02 p. 341	
E 517	Ammoniumsulfat	E 517 (EU07)		
E 551	Siliciumdioxid	E 551 (EU07)	CX02 p. 1295	Til E 171 og E 172, højst 90 % i forhold til pigmentet
E 551	Siliciumdioxid	E 551 (EU07)	CX02 p. 1295	Kun til emulgatorer, farvestoffer og næringsstoffer, højst 50 g/kg
E 552	Calciumsilikat	E 552 (EU07)	CX02 p. 335	
E 554	Natriumaluminiumsilikat	E 554 (EU07)	CX02 p. 1315	Kun til næringsstoffer, højst 20 g/kg
E 555	Kaliumaluminiumsilikat	E 555 (EU07)	Kun til E 171 og E 172, højst 90 % i forhold til pigmentet	
E 553b	Talkum	E 553b (EU07)	CX13 p. 83	Kun til farvestoffer, højst 50 g/kg
E 558	Bentonit	E 558 (EU07)	Ph.Eur. 5 p. 1068	
E 559	Aluminiumsilikat (Kaolin)	E 559 (EU07)	CX02 p. 61	
E 570	Fedtsyrer	E 570 (EU07)	Kun til overfladebehandlingsmidler til frugt	
E 577	Kaliumgluconat	E 577 (EU07)	CX08 p. 111	
E 640	Glycin	E 640 (EU07)	FCC V p. 208	
E 640	Natriumglycinat	E 640 (EU07)		
E 900	Dimethylpolysiloxan	E 900 (EU07)	CX02 p. 1099	Kun til overfladebehandlingsmidler til frugt
E 901	Bivoks, hvidt og gult	E 901 (EU07)	CX03 p. 7	Kun til farvestoffer
E 953	Isomalt	E 953 (EU06)	CX06 p. 79	
E 965	Maltitol	E 965 i (EU06)	CX06 p. 95	
E 966	Lactitol	E 966 (EU06)	CX06 p. 91	
E 967	Xylitol	E 967 (EU06)	CX06 p. 165	
E 968	Erythritol	E 968 (EU06)	CX14 vol. 2, p. 5	
E 1200	Polydextrose	E 1200 (EU07)	CX08 p. 103	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	E 1201 (EU07)	CX02 p. 1135	Kun til sødestoffer
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202 (EU07)	CX02 p. 791	
E 1404	Oxideret stivelse	E 1404 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1410	Monostivelsephosphat	E 1410 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1412	Distivelsephosphat	E 1412 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1413	Phosphateret distivelsephosphat	E 1413 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1414	Acetyleret distivelsephosphat	E 1414 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1420	Acetyleret stivelse	E 1420 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1422	Acetyleret distivelseadipat	E 1422 (EU07)	CX11 p. 53	

E 1440	Hydroxypropylstivelse	E 1440 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1442	Hydroxypropylstivelsephosphat	E 1442 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1450	Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1451	Acetyleret oxideret stivelse	E 1451 (EU07)	CX11 p. 53	
E 1452	Stivelsealuminium octenylsuccinat	E 1452 (EU07)	FCC V p. 182	Kun til vitaminer
E 1505	Triethylcitrat	E 1505 (EU07)	CX02 p. 1543	
E 1517	Glyceryldiacetat(Diacetin)	E 1517 (EU07)	CX02 p. 703	Kun til aromaer
E 1518	Glyceryltriacetat(Triacetin)	E 1518 (EU07)	CX06 p. 163	
E 1519	Benzylalkohol	E 1519 (EU07)	CX06 p. 21	Kun til aromaer
E 1520	Propylenglycol	E 1520 (EU07)	CX07 p. 129	Kun til antioxidant, aromaer, emulgatorer, enzymer og farvestoffer resulterende i et indhold på højst 1 g/l drikkevare eller 1 g/kg fødevarer *)
E 1521	Polyethylenglycol	Polyethylenglycol (EU07)	Kun til sødestoffer	

*) For mængden i fødevarer stammende fra brugen af aromaer.

Afsnit C:

Indeks over fødevarer

Fødevarer	Indplacering
Abrikoser, tørrede	4.3.1
Acidophilusmælk	1.2.1.1
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
Banener	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
Bigarreaux-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
Bolsjer	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, 6.5, 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

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
Creme 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
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
Frukt, kandiseret	4.3.5
Frugter	4
Frugtbrændevin	14.2.6.1
Frugtcocktail	4.3.3
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
Frugtvín	14.2.4
Frugtyoghurt	1.7
Frø	4
Frølår	8
Fårekød	8
"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
Hirse mel	6.2
Hollandaisesauce	12.6.1, 12.6.2
Honning	11.3
Hummere	9
Hvedeflager	6.1
Hvedemel	6.2
Hvidlødspulp	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
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
Kilde vand	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	4.3.6
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
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
Leverpostej, ubagt	8.1.2
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
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
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
Nan-brød	7.1
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
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	7.2
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	4.3.2
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
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
Skimmeløste	1.6.2
Skinke	8.1.1, 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

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
Tomatpasta	4.3.3, 4.3.6
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
Æblemost	14.1.2
Æbleskiver	6.5
Æg	10
Ærteprotein	12.9
Øl	14.2.1
Øllebrød	6.5

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

Afsnit D:
**Indeks over tilsætningsstoffer og
næringsstoffer**

For de af stofferne i listen på sidst i afsnit A 1, der må anvendes i vin i henhold til de i afsnit A1 anførte forordninger, er der ikke nogen henvisning til de relevante fødevarergrupper.

Ud for de stoffer, der alene anvendes som næringsstoffer, er der i den sidste rubrik angivet "—". I denne rubrik er der tilsvarende anført "aroma" ud for de stoffer, der må anvendes hertil.

Navn	Nr.	Anvendelse i fødevarergrupperne
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, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 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, 1.4.3, 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, aroma
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, 1.4.3, 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, aroma
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, aroma
Allura Red AC	E 129	1.1.2, 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, 6.5, 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, aroma

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, aroma
Ammoniumchlorid	DK 87	5.2, 5.3, 14.2.6.1., 14.2.6.2
Ammoniumheptamolybdat	DK 53	—
Ammoniumhydrogencarbonat	E503	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, aroma
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
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
β-Apo-8'-carotenal(C30)	E 160e	1.1.2, 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, 6.5, 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
β-Apo-8'-carotensyre(C30)-ethylester	E 160f	Som β-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, aroma
Arginin	DK 100	—
Argininhydrochlorid	DK 101	—
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, aroma
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, 4.1.1, 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, aroma
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, aroma
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, aroma

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, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 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
Aspartam-acesulfamsalt	E 962	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, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 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	1.1.2, 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, 6.5, 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
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, aroma
Benzylalkohol	E 1519	Aroma
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, aroma
Bixin	E 160b	Se annattoekstrakter
Black PN	E151	1.1.2, 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, 6.5, 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
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, aroma
Boraks	E 285	Se natriumtetraborat
Borsyre	E 284	9.4.3
Brilliant Black BN	E 151	Se black PN
Brilliant Blue FCF	E 133	1.1.2, 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, 6.5, 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	1.1.2, 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, 6.5, 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
Butan	E 943a	16.6, 16.7
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, aroma
Butylhydroxytoluen	E 321	2.1.1, 2.1.2, 5.3, 13.6
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, aroma
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, 4.1.1, 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, aroma
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, aroma
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, aroma
Calciumcitratmalat	DK 25	—
Calciumcyclamat	E 952	Som cyclaminsyre
Calciumdiglutamat	E 623	Som glutaminsyre
Calciumdinatrium-EDTA	E 385	Se calciumdinatriumethyldiamintetraacetat
Calciumdinatriumethyldiamintetraacetat	E 385	2.2.2, 4.3.3, 8.3.2, 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
Calciumglycerophosphat	DK 56	—
Calciumguanylat	E 629	Som guanilsyre
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, aroma
Calciuminosinat	E 633	Som inosinsyre
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, aroma
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, aroma

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, aroma
Calcium-D-pantothenat	DK 14	—
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, 14.2.4, 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, aroma
Calciumpropionat	E 282	Som propionsyre
Calciumsaccharin	E 954	Som saccharin
Calciumsalte af fedtsyrer	E 470a	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, aroma
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
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, aroma
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, aroma
Carboxymethylcellulose	E 466	Se natriumcarboxymethylcellulose
Carminer	E 120	1.1.2, 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, 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	—
L-Carnitin-L-tartrat	DK 127	—
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, 1.4.3, 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, aroma
Cassiagummi	E 427	1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.6.4, 1.7, 3, 7.2, 8.2.2, 8.2.3, 12.5, 12.6, 16.2
Cellulosegummi	E 466	Se natriumcarboxymethylcellulose
Cellulosepulver	E 460	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 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, 4.3.5, 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, aroma
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, 14.1.5, 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
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	—
Chromdnicotinat	DK 65	—
Chromichlorid	DK 46	—
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, 4.1.1, 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, aroma
Citronsyrestere 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, 5.1, 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, aroma
Cochenille	E 120	Se carminer
Cochenillerød A	E 124	Se ponceau 4R
Creatin	DK 126	—
Cuprigluconat	DK 36	—
Cuprihydroxidcarbonat	DK 37	—
Cuprioxid	DK 38	—
Cuprisulfat	DK 39	—
Curcumin	E 100	1.1.2, 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.5, 1.7, 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1.2, 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, 4.3.3, 4.3.4.2, 4.3.6, 4.3.7, 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, aroma
Cystein	E 920	6.2, 13.2
Cystin	DK 128	—
Delta ...		Se næstfølgende bogstav
Dexpantohenol	DK 15	—
Diacetin	E 1517	Se glyceryldiacetat
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, 2.4, 3, 4.1.1, 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, 9.4.4, 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, aroma
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, 4.3.8, 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, 14.2.4, 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, aroma
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, aroma
Dimagnesiumcitrat	DK 57	—
Dimagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Dimethyldicarbonat	E 242	14.1.4, 14.1.5, 14.2.3.1, 14.2.3.3, 14.2.2, 14.2.3, 14.2.4
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, 14.2.3.3, aroma
Dinatrium-5'-ribonucleotider	E 635	Som calcium-5'-ribonucleotider
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, 4.1.1, 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, aroma
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, aroma

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, aroma
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, aroma
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, aroma
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, aroma
Ekstrakter af rosmarin	E 392	1.3.2, 2.1.1, 2.1.2, 4.3.1, 5.3, 7.2, 8.2, 8.3, 9.3.1.1, 9.3.1.2, 9.3.2, 9.3.3, 9.4.1, 9.4.2, 9.4.4, 9.5, 10.2, 10.3, 12.2, 12.5, 12.6, 13.6, 15.1, 15.2, aroma
Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose	E 469	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, aroma
Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi	E 469	Se enzymatisk hydrolyseret 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
Erythritol	E 968	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
Erythrosin	E 127	4.3.3, 4.3.5
Ethylcellulose	E 462	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Ethyl-p-hydroxybenzoat	E 214	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 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, aroma
Ferriammoniumcitrat	DK 155	—
Ferridiphosphat	DK 61	—
Ferrocitrat	DK 150	—
Ferrofumarat	DK 31	—
Ferrogluconat	E 579	4.3.2
Ferroglycinat	DK 153	—
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, aroma
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, aroma
Glucono- δ -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, aroma
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, aroma
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
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, aroma
Glycerolestere af fyrretharpiks	E 445	4.1.2, 14.1.4, 14.2.6.1, 14.2.6.2
Glyceryldiacetat	E 1517	Aroma
Glyceryltriacetat	E 1518	5.3, aroma
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, aroma
Green S	E 142	1.1.2, 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, 6.5, 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
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, 4.3.3, 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, 14.2.2, 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, aroma
Guld	E 175	5.1, 5.2, 5.3, 14.2.6.1
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, aroma
Hexamethylentetramin	E 239	1.6.2
4-Hexylresorcinol	E 586	9.1.2, 9.2.2
Histidin	DK 103	—
Histidinhydrochlorid	DK 104	—
Hydrogen	E 949	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, aroma
Hydrogeneret poly-1-decen	E 907	4.3.1, 5.2
Hydroxocobalamin	DK 170	—
Hydroxocobalaminacetat	DK 9	—
Hydroxocobalaminchlorid	DK 10	—
Hydroxocobalaminsulfat	DK 11	—
Hydroxypropylcellulose	E 463	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Hydroxypropyl-distivelsephosphat	E 1442	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 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, aroma
Hydroxypropylmethylcellulose	E 464	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Hydroxypropyl-distivelse	E 1440	Som hydroxypropyl-distivelsephosphat
Indigocarmin	E 132	Se indigotin
Indigotin	E 132	1.1.2, 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, 6.5, 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	—
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, aroma

Isobutan	E 943b	16.6, 16.7
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, 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
Johannesbrødkernemel	E 410	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 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, 13.1, 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, aroma
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, aroma
Kaliumaluminiumsilikat	E 555	Som aluminiumsilikat
Kaliumbenzoat	E 212	Som benzoesyre
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, aroma
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, aroma
Kaliumdisulfit	E 224	Som svovldioxid
Kaliumferrocyanid	E 536	Som calciumferrocyanid
Kaliumgluconat	E 577	Som gluconsyre
Kaliumglycerophosphat	DK 67	—
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, aroma
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, aroma
Kaliummalat	E 351	Som calciummalat
Kaliumnitrat	E 252	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 8.2.1, 8.3.1, 9.4.2
Kaliumnitrit	E 249	8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2
Kaliumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
Kaliumpropionat	E 283	Som propionsyre
Kaliumsaccharin	E 954	Som saccharin
Kaliumsalte af fedtsyrer	E 470a	Som calciumsalte af fedtsyrer
Kaliumsorbat	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, aroma
Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b	Som karamel
Kiselsyre	DK 81	Kun i afsnit F
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, aroma
Leucin	DK 106	—
Litholrubin BK	E 180	Se rubinpigment BK
Lutein	E 161b	1.1.2, 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, 6.5, 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	1.1.2, 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, 6.5, 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, 14.2.3.1, 14.2.3.2, 14.2.3.3
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, aroma
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, aroma
Magnesiumdiglutamat	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, aroma
Magnesiumsalte af fedtsyrer	E 470b	Som calciumsalte af fedtsyrer
Magnesiumsilikat	E 553a	Som aluminiumsilikat
Magnesiumsulfat	DK 156	—
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	—
Methyl-p-hydroxybenzoat	E 218	5.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 15.1, 15.2
Methyl-p-hydroxybenzoat, natriumsalt	E 219	Som methyl-p-hydroxybenzoat
Methylcellulose	E 461	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose
Methylethylcellulose	E 465	Som enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose

Mikrokrystallinsk cellulose	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, aroma
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, 1.4.3, 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, aroma
Monoammoniumglutamat	E 624	Som glutaminsyre
Monocalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat
Monocalciumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Monocalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
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, 4.1.1, 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, aroma
Monokaliumglutamat	E 622	Som glutaminsyre
Monokaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Monokaliumtartrat	E 336	Som dikaliumtartrat
Monomagnesiumphosphat	E 343	Som calciumpolyphosphater
Mononatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Mononatriumglutamat	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
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, aroma
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, aroma
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

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, aroma
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, 4.1.1, 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, aroma
Natriumbenzoat	E 211	Som benzoesyre
Natriumcalciumpolyphosphater	E 452	Som calciumpolyphosphater
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, aroma
Natriumcarboxymethylcellulose	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, 1.4.3, 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, aroma
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
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, 1.6.2, 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, aroma
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, aroma
Natriumhypochlorit	DK 82	Kun i afsnit A 3
Natriumjodid	DK 63	—

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, aroma
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, aroma
Natriummolybdat	DK 54	—
Natriumnitrat	E 251	Som kaliumnitrat
Natriumnitrit	E250	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
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, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 8.2.1, 8.2.2, 8.3.1, 8.3.2, 9.3.1.2, 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
Neotam	E 961	1.1.2, 1.2.1.1, 1.2.1.2, 1.7, 2.4, 3, 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, 12.7, 13.3, 13.4, 13.6, 14.1.4, 14.2.1, 14.2.2, 14.2.6.2, 14.2.7, 15.1, 15.2
Nikotinsyre	DK 171	—
Nikotinsyreamid	DK 13	—
Nisin	E 234	1.6.2, 1.6.4, 6.5, 10.2
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, aroma
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

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, aroma
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 (høj vikositet)	DK 85	Kun i afsnit A 3
Paraffinolie (middel vikositet)	DK 86	Kun i afsnit A 3
Patent Blue V	E 131	1.1.2, 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, 6.5, 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
Pectin	E 440	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 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, aroma
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, 14.2.4, 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, aroma
Phylloquinon	DK 24	—
Polyethylenglycol	E 1521	13.6, bærestof
Polyvinylalkohol	E 1203	13.6
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, 4.1.2, 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, 14.2.1, 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, aroma
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, aroma
Polyoxyethylen(20)sorbitanmonoolaurat	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
Polysorbat 65	E 436	Se polyoxyethylen(20)sorbitantristearat
Polysorbat 80	E 433	Se polyoxyethylen(20)sorbitanmonooleat
Polyvinylpyrrolidon	E 1202	13.6
Polyvinylpyrrolidon	E 1201	13.6
Ponceau 4R	E 124	1.1.2, 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, 6.5, 7.2, 8.3.1, 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
Propan	E 944	16.6, 16.7
Propionsyre	E 280	1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.5, 7.1, 7.2
Propylenglycol	E 1520	Kun som bærestof og til aroma
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
Pullulan	E 1204	5.2, 13.6
Pyridoxinhydrochlorid	DK 7	—
Quillaiaekstrakt	E 999	14.1.4, 14.2.2
Quinolingult	E 104	1.1.2, 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, 6.5, 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
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, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 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, 13.2, 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, aroma
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
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, aroma
Sojabønnehemcellulose	E 426	1.1.2, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.6, 4.3.9, 5.2, 6.1, 6.4, 7.2, 10.3, 10.4, 12.6.1, 13.6
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, aroma
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
Stearyltartrat	E 483	1.7, 2.4, 4.3.7, 6.5, 7.1, 7.2, 10.5, 16.1
Stivelsealuminiumoctenylsuccinat	E 452	13.6
Stivelsenatriumoctenylsuccinat	E 1450	Som acetyleret distivelseadipat
Sucralose	E 955	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, 5.1, 5.2, 5.3, 6.3, 6.5, 7.2, 9.3.1.2, 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
Sunset Yellow FCF	E 110	1.1.2, 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, 6.5, 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	4.1.1, 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, aroma
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
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, aroma
Tartrazin	E 102	1.1.2, 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, 6.5, 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
Tertiær butyl-hydroquinon	E 319	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, aroma
Tetrakaliumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Tetranatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Thaumatococin	E 957	1.7, 2.4, 3, 4.3.7, 5.1, 5.2, 5.3, 6.5, 10.5, 13.6, 14.1.4, 16.1
Thiaminhydrochlorid	DK 5	—
Thiaminmononitrat	DK 6	—
Threonin	DK 111	—
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
α-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, aroma
γ-Tocopherol	E 308	Som α-tocopherol
δ-Tocopherol	E 309	Som α-tocopherol
D-α-Tocopherol	DK 19	—
Tocopherolrig ekstrakt	E 306	Som α-tocopherol
D-α-Tocopherylacetat	DK 20	—
DL-α-Tocopherylacetat	DK 21	—
D-α-Tocopherylsuccinat	DK 22	—
DL-α-Tocopherylsuccinat	DK 23	—
Tragant	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, aroma
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, aroma
Tricalciumcitrat	E 333	Som dicalciumcitrat

Tricalciumphosphat	E 341	Som dicalciumphosphat
Triethylcitrat	E 1505	10.4, 13.6, aroma
Trikaliumcitrat	E 332	Som monokaliumcitrat
Trikaliumphosphat	E 340	Som phosphorsyre
Trimagnesiumcitrat	DK 58	—
Trimagnesiumphosphat	DK 154	—
Trinatriumcitrat	E 331	Som dinatriumcitrat
Trinatriumdiphosphat	E 450	Som calciumpolyphosphater
Trinatriumphosphat	E 339	Som phosphorsyre
Tryptophan	DK 112	—
Tværbunden cellulosegummi	E 468	Se tværbunden natriumcarboxymethylcellulose
Tværbunden natrium-carboxymethylcellulose	E 468	13.6
Tyrosin	DK 113	—
Ubidecarenon (coenzym Q10)	DK 201	—
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, aroma
Vinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer	E 472d	Som blandede eddike- og vinsyreester af mono- og diglycerider af fedtsyrer
Xanthangummi	E 415	1.1.1.2, 1.1.2, 1.2.1.2, 1.2.2, 1.3.2, 1.4.2, 1.4.3, 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, 13.1, 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, aroma
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
Zinkacetat	E 650	5.3
Zinkchlorid	DK 69	—
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, aroma

Afsnit E:
Indeks over E-numre og DK-numre

Nedenstående liste indeholder alle stoffer i Positivlisten. Stoffer med et E foran nummeret er omfattet af EU's regulering for så vidt angår fødevareretsætningsstoffer. DK-numrene er Fødevarestyrelsens interne numre og må ikke anvendes i forbindelse med mærkning af hverken fødevarer eller de specifikke stoffer.

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	β -Caroten
E	160b	Annattoekstrakter (Bixin, Norbixin)
E	160c	Paprikaekstrakt (Capsanthin, Capsorubin)
E	160d	Lycopen
E	160e	β -Apo-8'-carotenol(C30)
E	160f	β -Apo-8'-carotensyre(C30)ethylester
E	161b	Lutein
E	161g	Canthaxanthin

E	162	Rødbedefarve (Betaniner)
E	163	Anthocyaniner
E	170	Calciumcarbonat
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	Kaliumsorbat
E	203	Calciumsorbat
E	210	Benzoesyre
E	211	Natriumbenzoat
E	212	Kaliumbenzoat
E	213	Calciumbenzoat
E	214	Ethyl-p-hydroxybenzoat
E	215	Ethyl-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	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	α -Tocopherol
E	308	γ -Tocopherol
E	309	δ -Tocopherol
E	310	Propylgallat
E	311	Octylgallat
E	312	Dodecylgallat
E	315	Erythorbinsyre
E	316	Natriumerythorbat
E	319	Tertiær butyl-hydroquinon (TBHQ)
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	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (Calciumdinatrium-EDTA)
E	392	Ekstrakter af rosmarin
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	426	Sojabønnehemicellulose
E	427	Cassiagummi
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	Saccharoseacetatisobutytrat
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	β -Cyclodextrin
E	460	Mikrokrystallinsk cellulose
E	460	Cellulosepulver
E	461	Methylcellulose
E	462	Ethylcellulose
E	463	Hydroxypropylcellulose
E	464	Hydroxypropylmethylcellulose
E	465	Methylethylcellulose
E	466	Natriumcarboxymethylcellulose (Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
E	468	Tværbunden natriumcarboxymethylcellulose (Tværbunden cellulosegummi)
E	469	Enzymatisk hydrolyseret carboxymethylcellulose (Enzymatisk hydrolyseret cellulosegummi)
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	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	Stannoehlorid
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- δ -lacton
E	576	Natriumgluconat
E	577	Kaliumgluconat
E	578	Calciumgluconat
E	579	Ferrogluconat
E	585	Ferrolactat
E	586	4-Hexylresorcinol
E	620	Glutaminsyre
E	621	Mononatriumglutamat
E	622	Monokaliumglutamat
E	623	Calciumdiglutamat
E	624	Monoammoniumglutamat
E	625	Magnesiumdiglutamat
E	626	Guanylsyre
E	627	Dinatriumguanylat
E	628	Dikaliumguanylat
E	629	Calciumguanylat
E	630	Inosinsyre
E	631	Dinatriuminosinat
E	632	Dikaliuminosinat
E	633	Calciuminosinat
E	634	Calcium-5'-ribonucleotider

E	635	Dinatrium-5'-ribonucleotider
E	640	Glycin
E	640	Natriumglycinat
E	650	Zinkacetat
E	900	Dimethylpolysiloxan
E	901	Bivoks, hvidt og gult
E	902	Candelillavoks
E	903	Carnaubavoks
E	904	Shellak
E	905	Mikrokrystallinsk voks
E	907	Hydrogeneret poly-1-decen
E	912	Montansyreestere
E	914	Oxideret polyethylenvoks
E	920	L-Cystein
E	927b	Carbamid
E	938	Argon
E	939	Helium
E	941	Nitrogen
E	942	Dinitrogenoxid
E	943a	Butan
E	943b	Isobutan
E	944	Propan
E	948	Oxygen
E	949	Hydrogen
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	955	Sucralose
E	957	Thaumatococcus
E	959	Neohesperidindihydrochalcon
E	961	Neotam
E	962	Aspartam-acesulfamsalt
E	965	Maltitol
E	965	Maltitolsirup
E	966	Lactitol
E	967	Xylitol
E	968	Erythritol
E	999	Quillajaekstrakt

E	1103	Invertase
E	1105	Lysozym
E	1200	Polydextrose
E	1201	Polyvinylpyrrolidon
E	1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E	1203	Polyvinylalkohol
E	1204	Pullulan
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	1452	Stivelsealuminiumoctenylsuccinat
E	1505	Triethylcitrat
E	1517	Glyceryldiacetat (Diacetin)
E	1518	Glyceryltriacetat (Triacetin)
E	1519	Benzylalkohol
E	1520	Propylenglycol
E	1521	polyethylenglycol
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-pantothenat
DK	15	Dexpantothenol
DK	16	D-Biotin
DK	17	Cholecalciferol
DK	18	Ergocalciferol
DK	19	D- α -Tocopherol

DK	20	D- α -Tocopherylacetat
DK	21	DL- α -Tocopherylacetat
DK	22	D- α -Tocopherylsuccinat
DK	23	DL- α -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	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	69	Zinkchlorid
DK	80	Diammoniumphosphat
DK	81	Kiselsyre
DK	82	Natriumhypochlorit
DK	83	Polyglycerolestere af dimeriserede sojaoliefedtsyrer
DK	84	Termisk oxideret sojaolie
DK	85	Parrafinolie (høj viskositet)
DK	86	Parrafinolie (middel viskositet)
DK	87	Ammoniumchlorid
DK	92	Polyethylenglycol 6000
DK	100	L-Arginin
DK	101	L-Argininhydrochlorid
DK	102	L-Carnitin
DK	103	L-Histidin
DK	104	L-Histidinhydrochlorid
DK	105	L-Isoleucin
DK	106	L-Leucin
DK	107	L-Lysinhydrochlorid
DK	108	L-Methionin
DK	109	L-Phenylalanin
DK	110	Taurin
DK	111	L-Threonin
DK	112	L-Tryptophan
DK	113	L-Tyrosin
DK	114	L-Valin
DK	115	Cholinchlorid
DK	116	Cholincitrat
DK	117	Cholinhydrogentartrat
DK	118	Inositol
DK	119	L-Alanin
DK	120	L-Asparaginsyre
DK	121	L-Glutamin
DK	123	L-Lysinaspertat
DK	124	L-Prolin
DK	125	L-Serin
DK	126	Creatin
DK	127	L-Carnitin-L-tartrat
DK	128	L-Cystin
DK	150	Ferrocitrat
DK	151	Ferrophosphat
DK	152	Magnesiumglycerophosphat
DK	153	Ferroglycinat
DK	154	Trimagnesiumphosphat
DK	155	Ferriammoniumcitrat

DK	156	Magnesiumsulfat
DK	170	Hydroxocobalamin
DK	171	Nikotinsyre
DK	201	Ubidecarenon (coenzym Q10)

Afsnit F:

**Liste over fødevaretilsætningsstoffer, der
må sælges til anvendelse i private
husholdninger**

I denne liste er anført de fødevaretilsætningsstoffer samt tekniske hjælpestoffer, der må sælges til anvendelse i private husholdninger. Fødevareenzymer, bakteriekulturer samt skimmel- og gærsvampe som er godkendt eller anmeldt i henhold til bekendtgørelsen, må anvendes til det formål stoffet er godkendt eller anmeldt til.

For visse stoffer er der i listen fastsat særlige anvendelsesbegrænsninger.

Fødevaretilsætningsstofferne må sælges enkeltvis, i blanding indbyrdes (f.eks. bagepulver og geleringspulver) 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
	Farvestoffer	
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	
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	β -Caroten	
E 160c	Paprikaekstrakt	
E 160d	Lycopen	
E 160e	β -Apo-8'-carotenal(C30)	

E 160f	β -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	
	Sødestoffer	
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 955	Sucralose	
E 957	Thaumatococin	
E 959	Neohesperidindihydrochalcon	
E 962	Aspartam-acesulfamsalt	
E 965	Maltitol	
E 965	Maltitolsirup	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erythritol	
	Diverse stoffer	
E 170	Calciumcarbonat	
E 200	Sorbinsyre	
E 202	Kaliumsorbitat	
E 210	Benzoesyre	
E 211	Natriumbenzoat	
E 223	Natriumdisulfit	
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	
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	464	Hydroxypropylmethylcellulose	
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	Mononatriumglutamat	
E	942	Dinitrogenoxid	
E	1412	Distivelsephosphat	
E	1414	Acetyleret distivelsephosphat	
E	1442	Hydroxypropyldistivelsephosphat	
DK	87	Ammoniumchlorid	Kun til essenser til fremstilling af spiritusprodukter, 15 g/l
		Tekniske hjælpestoffer	
E	558	Bentonit	Kun til hjemmefremstilling af vin
DK	5	Thiaminhydrochlorid	
DK	7	Pyridoxinhydrochlorid	
DK	14	Calcium-D-pantothemat	Kun som gærnæringsalte til hjemmefremstilling af vin
DK	80	Diammoniumphosphat	
DK	118	Inositol	
DK	81	Kiselsyre	Kun til hjemmefremstilling af vin