

## Liite 1a

**Lisäaineiden ryhmänimet käyttötarkoituksen mukaan ja ryhmänimien määritelmät**

(1) *Arominvahventeet* ovat aineita, jotka tehostavat elintarvikkeen omaa makua ja/tai tuoksua.

(2) *Emulgointiaineet* ovat aineita, jotka mahdollistavat tai säilyttävät tasaisen seoksen elintarvikkeessa kahdesta tai useammasta toisiinsa sekoittumattomasta olomuodosta kuten öljystä ja vedestä.

(3) *Hapettumisenestoaineet* ovat aineita, jotka pidentävät elintarvikkeen säilyvyyttä suojaamalla sitä hapettumisen aiheuttamalta pilaantumiselta kuten rasvan eltaantumiselta ja värimuutoksilta.

(4) *Hapot* ovat aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen happamuutta ja/tai antavat elintarvikkeeseen happaman maun.

(5) *Happamuudensäätöaineet* ovat aineita, jotka muuttavat tai säätelevät elintarvikkeen happamuutta tai emäksisyyttä.

(6) *Hyytelöimisaineet* ovat aineita, jotka antavat elintarvikkeelle hyytelömäisen rakenteen.

(7) *Jauhonparanteet* ovat aineita, joita lisätään jauhoon tai taikinaan parantamaan sen leipoutuvuutta.

(8) *Kantaja-aineet* (mukaan luettuna kantajaliuottimet) ovat aineita, joita käytetään liuottamaan, laimentamaan, hajottamaan tai muutoin fyysisesti muuttamaan lisäainetta tai aromiainetta, jolloin tarkoituksena on helpottaa lisäaineen käsittelyä, annostelua tai käyttöä muuttamatta lisäaineen teknologista vaikutusta ja vaikuttamatta kantaja-aineella teknologisesti elintarvikkeeseen.

(9) *Kiinteyttämisaineet* ovat aineita, jotka tekevät hedelmän tai kasviksen solukon kiinteäksi tai rapeaksi tahi säilyttävät sen sellaisena, taikka jotka yhdessä hyytelöimisaineiden kanssa muodostavat tai vahvistavat hyytelörakennetta.

(10) *Kompleksinmuodostajat* ovat aineita, jotka muodostavat kemiallisia komplekseja metalli-ionien kanssa.

(11) *Kosteudensäilyttäjät* ovat aineita, jotka estävät elintarviketta kuivumasta kosteuspitoisuudeltaan alhaisen säilytysilman vaiku-

tuksesta tai jotka edistävät jauheen liukene-  
mistä nesteeseen.

(12) *Muunnetut tärkkelykset* ovat aineita, joita saadaan yhdellä tai useammalla kemiallisella käsittelyllä syötävästä tärkkelyksestä, joka voi olla fyysisesti tai entsyymaattisesti käsiteltyä ja jota on voitu ohentaa tai valkaisu- tai happo- tai emäskäsittelyllä.

(13) *Nostatusaineet* ovat aineita tai aineyhdistelmiä, joista vapautuu kaasua ja jotka siten lisäävät taikinan tilavuutta.

(14) *Paakkuuntumisenestoaineet* ovat aineita, jotka vähentävät elintarvikkeen yksittäisten hiukkasten taipumusta tarttua toisiinsa.

(15) *Pakkauskaasut* ovat muita kaasuja kuin ilma, joita lisätään pakkaukseen samanaikaisesti tai ennen tahi jälkeen elintarvikkeen sulkemista pakkaukseen.

(16) *Pintakäsittelyaineet* (mukaan lukien voiteluaineet) ovat aineita, jotka elintarvikkeen ulkopinnalla käytettynä lisäävät kiiltoa tai muodostavat suojaavan pintakerroksen.

(17) *Ponneaineet* ovat muita kaasuja kuin ilma, jotka työntävät elintarvikkeen ulos pakkauksesta.

(18) *Sakeuttamisaineet* ovat aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen jähmeyttä.

(19) *Stabilointiaineet* ovat aineita, jotka mahdollistavat elintarvikkeen fyysikkemiallisen tilan säilymisen; stabilointiaineisiin kuuluu aineita, jotka mahdollistavat tasaisen seoksen säilymisen kahdesta tai useammasta toisiinsa sekoittumattomasta ainesosasta elintarvikkeessa, aineita, jotka stabiloivat, säilyttävät tai tehostavat elintarvikkeen omaa väriä ja aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen sitoutumiskykyä, mukaan luettuna ristisidoksen muodostuminen proteiinien välille niin, että elintarvikkeen osat voidaan sitoa uudelleen muovatuksi elintarvikkeeksi.

(20) *Sulatesuolat* ovat aineita, jotka muuttavat juuston proteiineja sellaiseen muotoon, että ne aikaansaavat rasvan ja muiden ainesosien tasaisen jakautumisen.

(21) *Säilöntäaineet* ovat aineita, jotka pidentävät elintarvikkeiden säilyvyyttä suojaamalla niitä mikro-organismien aiheuttamalta pilaantumiselta.

(22) *Täyteaineet* ovat aineita, jotka lisäävät elintarvikkeen tilavuutta vaikuttamatta olennaisesti sen hyödynnettävään energia-arvoon.

(23) *Vaahdonestoaineet* ovat aineita, jotka estävät tai vähentävät vaahdonmuodostusta.

(24) *Vaahdotusaineet* ovat aineita, jotka mahdollistavat kaasumaisen olomuodon tasaisen jakautumisen nestemäisessä tai kiinteässä elintarvikkeessa.

## Liite 1b

**Lisäaineet, joita saa käyttää *quantum satis* -periaatteella yleisesti elintarvikkeisiin, ellei 4—8 §:ssä ja liitteissä 2—6 toisin määrätä**

Lisäaine		Huomautuksia
E 170	Kalsiumkarbonaatti	
E 260	Etikkahappo	
E 261	Kaliumasetaatti	
E 262	Natriumasetaatit (i) Natriumasetaatti (ii) Natriumvetyasetaatti (natriumdiasetaatti)	
E 263	Kalsiumasetaatti	
E 270	Maitohappo	
E 290	Hiilidioksidi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 296	Omenahappo	
E 300	Askorbiinihappo	
E 301	Natriumaskorbaatti	
E 302	Kalsiumaskorbaatti	
E 304	Askorbiinihapon rasvahappoesterit (i) Askorbyylipalmitaatti (ii) Askorbyylistearaatti	
E 306	Tokoferoliuute	
E 307	Alfa-tokoferoli	
E 308	Gamma-tokoferoli	
E 309	Delta-tokoferoli	
E 322	Lesitiinit	
E 325	Natriumlaktaatti	
E 326	Kaliumlaktaatti	
E 327	Kalsiumlaktaatti	
E 330	Sitruunahappo	
E 331	Natriumsitraatit (i) Mononatriumsitraatti (ii) Dinatriumsitraatti (iii) Trinatriumsitraatti	
E 332	Kaliumsitraatit (i) Monokaliumsitraatti (ii) Trikaliumsitraatti	

	Lisäaine	Huomautuksia
E 333	Kalsiumsitraatit (i) Monokalsiumsitraatti (ii) Dikalsiumsitraatti (iii) Trikalsiumsitraatti	
E 334	Viinihappo (L(+)-)	
E 335	Natriumtartraatit (i) Mononatriumtartraatti (ii) Dinatriumtartraatti	
E 336	Kaliumtartraatit (i) Monokaliumtartraatti (ii) Dikaliumtartraatti	
E 337	Natriumkaliumtartraatti	
E 350	Natriummalaatit (i) Natriummalaatti (ii) Natriumvetymalaatti	
E 351	Kaliummalaatti	
E 352	Kalsiummalaatit (i) Kalsiummalaatti (ii) Kalsiumvetymalaatti	
E 354	Kalsiumtartraatti	
E 380	Triammoniumsitraatti	
E 400	Algiinihappo	
E 401	Natriumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 402	Kaliumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 403	Ammoniumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 404	Kalsiumalginaatti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 406	Agar	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 407	Karrageeni	Voidaan standardoida sokerilla, jolloin sokerin käytöstä on ilmoitettava lisäaineen numerotunnuksen ja nimen lisäksi Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 407a	Käsitelty Eucheuma-levä	Voidaan standardoida sokerilla, jolloin sokerin käytöstä on ilmoitettava lisäaineen numerotunnuksen ja nimen lisäksi Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa

Lisäaine		Huomautuksia
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 412	Guarkumi	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 413	Tragantti	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 414	Arabikumi	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 415	Ksantaanikumi	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 417	Tarakumi	Ei saa käyttää kuivattuihin elintarvikkeisiin, jotka turpoavat ruuansulatuskanavassa Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 418	Gellaanikumi	Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 422	Glyseroli	
E 440	Pektiinit (i) Pektiini (ii) Amidoitu pektiini	Voidaan standardoida sokerilla, jolloin sokerin käytöstä on ilmoitettava lisäaineen numerotunnuksen ja nimen lisäksi Ei saa käyttää minipikareihin pakatuissa hyytelömakeisissa
E 460	Selluloosa (i) Mikrokiteinen selluloosa (ii) Selluloosajauhe	
E 461	Metyyliselluloosa	
E 462	Etyyliselluloosa	
E 463	Hydroksipropyyliselluloosa	
E 464	Hydroksipropyylimetyyliselluloosa	
E 465	Metyylietyyliselluloosa	
E 466	Karboksimetyyliselluloosa, Natriumkarboksimetyyliselluloosa Selluloosakumi	
E 469	Entsymaattisesti hydrolysoitu karboksimetyyliselluloosa Entsymaattisesti hydrolysoitu selluloosakumi	

Lisäaine	Huomautuksia
E 470a	Rasvahappojen natrium-, kalium- ja kalsiumsuolat
E 470b	Rasvahappojen magnesiumsuolat
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit
E 472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit
E 472b	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien maitohappoesterit
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit
E 472d	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien viinihappoesterit
E 472e	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien mono- ja diasetyyliviinihappoesterit
E 472f	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikka- ja viinihappoesterien seokset
E 500	Natriumkarbonaatit (i) Natriumkarbonaatti (ii) Natriumvetykarbonaatti (iii) Natriumseskvikarbonaatti
E 501	Kaliumkarbonaatit (i) Kaliumkarbonaatti (ii) Kaliumvetykarbonaatti
E 503	Ammoniumkarbonaatit (i) Ammoniumkarbonaatti (ii) Ammoniumvetykarbonaatti
E 504	Magnesiumkarbonaatit (i) Magnesiumkarbonaatti (ii) Magnesiumvetykarbonaatti
E 507	Suolahappo
E 508	Kaliumkloridi
E 509	Kalsiumkloridi
E 511	Magnesiumkloridi
E 513	Rikkihappo
E 514	Natriumsulfaatit (i) Natriumsulfaatti (ii) Natriumvetysulfaatti
E 515	Kaliumsulfaatit (i) Kaliumsulfaatti (ii) Kaliumvetysulfaatti
E 516	Kalsiumsulfaatti
E 524	Natriumhydroksidi

Lisäaine		Huomautuksia
E 525	Kaliumhydroksidi	
E 526	Kalsiumhydroksidi	
E 527	Ammoniumhydroksidi	
E 528	Magnesiumhydroksidi	
E 529	Kalsiumoksidi	
E 530	Magnesiumoksidi	
E 570	Rasvahapot	
E 574	Glukonihappo	
E 575	Glukonodeltalaktoni	
E 576	Natriumglukonaatti	
E 577	Kaliumglukonaatti	
E 578	Kalsiumglukonaatti	
E 640	Glysiini ja sen natriumsuola	
E 920	L-kysteini	Saa käyttää vain jauhon käsittelyaineena
E 938	Argon	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 939	Helium	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 941	Typpi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 942	Typpimonoksidi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 948	Happi	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 949	Vety	Saa käyttää myös 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainittuihin elintarvikkeisiin
E 1103	Invertaasi	
E 1200	Polydeksstroosi	
E 1404	Hapetettu tärkkelys	
E 1410	Monotärkkelysfosfaatti	
E 1412	Ditärkkelysfosfaatti	
E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti	
E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti	
E 1420	Tärkkelysasettaatti	
E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadipaatti	
E 1440	Hydroksipropyylitärkkelys	
E 1442	Hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti	
E 1450	Natriumoktonyylisukkinaattitärkkelys	
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys	

## Liite 2

**ELINTARVIKKEET,  
joissa saa käyttää vain seuraavia liitteessä 1b mainittuja lisäaineita  
jäljempänä mainituin rajoituksin**

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä	
Kaakao- ja suklaavalmisteet sellaisina kuin ne määritellään yhteisöainsäädännössä, lukuun ottamatta vähäenergiaisia tai lisättyä sokeria sisältämättömiä kaakao- ja suklaavalmisteita	E 170 Kalsiumkarbonaatti	7 % rasvattomasta kuiva-aineesta, ilmoitettuna kaliumkarbonaateina	
	E 500 Natriumkarbonaatit		
	E 501 Kaliumkarbonaatit		
	E 503 Ammoniumkarbonaatit		
	E 504 Magnesiumkarbonaatit		
	E 524 Natriumhydroksidi		
	E 525 Kaliumhydroksidi		
	E 526 Kalsiumhydroksidi		
	E 527 Ammoniumhydroksidi		
	E 528 Magnesiumhydroksidi		
	E 530 Magnesiumoksidi		
	E 322 Lesitiinit		<i>quantum satis</i>
	E 330 Sitruunahappo		0,5 %
	E 334 Viinihappo		0,5 %
E 422 Glyseroli	<i>quantum satis</i>		
E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	<i>quantum satis</i>		
E 472c Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	<i>quantum satis</i>		
E 414 Arabikumi	<i>quantum satis</i> (vain pintakäsittely- aineena)		
E 440 Pektiinit			
Hedelmätäysmehut ja nektarit	E 300 Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>	
Ananastäysmehu	E 296 Omenahappo	3 g/l	
	E 440 Pektiini	3 g/l	
Passiohedelmätäysmehu	E 440 Pektiini	3 g/l	
Nektarit	E 270 Maitohappo	5 g/l	
	E 330 Sitruunahappo	5 g/l	
	E 440 Pektiini	3 g/l	
Rypäletäysmehu	E 170 Kalsiumkarbonaatit	<i>quantum satis</i>	
	E 336 Kaliumtartraatit	<i>quantum satis</i>	
Hedelmätäysmehut	E 330 Sitruunahappo	3 g/l	



Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
Erikoishillot ja -hyytelöt	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 296 Omenahappo	"
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 327 Kalsiumlaktaatti	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
	E 334 Viinihappo	"
	E 335 Natriumtartraatit	"
	E 350 Natriummalaatit	"
	E 440 Pektiinit	"
E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"	
Hillot, hyytelöt ja marmeladit sekä muut vastaavat hedelmälevitteet mukaan lukien vähäenergiaiset valmisteet	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 296 Omenahappo	"
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 327 Kalsiumlaktaatti	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
	E 334 Viinihappo	"
	E 335 Natriumtartraatit	"
	E 350 Natriummalaatit	"
	E 400 Algiinihappo	10 g/kg yksinään tai yhteensä
	E 401 Natriumalginaatti	
	E 402 Kaliumalginaatti	
	E 403 Ammoniumalginaatti	
	E 404 Kalsiumalginaatti	
E 406 Agar		
E 407 Karrageeni		
E 410 Johanneksenleipäpuujauhe		
E 412 Guarkumi		
E 415 Ksantaanikumi		
E 418 Gellaanikumi		
E 440 Pektiinit	<i>quantum satis</i>	
E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"	

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
	E 509 Kalsiumkloridi	"
	E 524 Natriumhydroksidi	"
Maitotiiviste ja maitojauhe sellaisena kuin se määritellään yhteisöläinsäädännössä	E 300 Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumaskorbaatti	"
	E 304 Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 322 Lesitiinit	"
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 407 Karrageeni	"
	E 500 (ii) Natriumvetykarbonaatti	"
	E 501 (ii) Kaliumvetykarbonaatti	"
	E 509 Kalsiumkloridi	"
Pastöroitu täysrasvainen kerma	E 401 Natriumalginaatti	<i>quantum satis</i>
	E 402 Kaliumalginaatti	"
	E 407 Karrageeni	"
	E 466 Karboksimeetyliselluloosa (CMC)	"
	Natriumkarboksimeetyliselluloosa	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
Jäädetyt ja pakastetut käsittelemättömät tai vähän käsitellyt hedelmät ja kasvikset; nautintavalmiit pakatut, jäädytetyt jalostamattomat hedelmät ja vihannekset sekä pakatut ja kuoritut perunat	E 296 Omenahappo	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumaskorbaatti	"
	E 302 Kalsiumaskorbaatti	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
Hedelmäsalaatti	E 440 Pektiini	<i>quantum satis</i> ei sallittu omenasalaattiin
Tuore käsittelemätön kala, äyriäiset ja simpukat, mukaan luettuna jäädytetyt ja pakastetut tuotteet	E 509 Kalsiumkloridi	<i>quantum satis</i> ei sallittu omenasalaattiin
Pikariisi	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	<i>quantum satis</i>
	E 472a Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit	"
Eläin- ja kasvipäiset emulgoimattomat öljyt ja rasvat (lukuun ottamatta neitsytöljyä ja oliiviöljyä)	E 304 Askorbiinihapon rasvahappoesterit	<i>quantum satis</i>
	E 306 Tokoferoliuute	"
	E 307 Alfa-tokoferoli	"
	E 308 Gamma-tokoferoli	"

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
	E 309 Delta-tokoferoli	"
	E 322 Lesitiinit	30 g/l
	E 330 Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	10 g/l
Erityisesti ruoanlaittoon ja/tai paistamiseen tarkoitettut tai kastikkeen valmistamisessa käytettävät eläin- ja kasvisperäiset emulgointomattomat öljyt ja rasvat (paitsi neitsytöljyt ja oliiviöljy)	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 304 Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 306 Tokoferoliuute	"
	E 307 Alfa-tokoferoli	"
	E 308 Gamma-tokoferoli	"
	E 309 Delta-tokoferoli	"
	E 322 Lesitiini	30 g/l
	E 330 Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	10 g/l
	E 472c Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	<i>quantum satis</i>
Puhdistettu oliiviöljy, mukaan luettuna oliivien puristusjätteistä saatu öljy	E 307 Alfa-tokoferoli	200 mg/l
Kypsytetty juusto	E 170 Kalsiumkarbonaatti	<i>quantum satis</i>
	E 504 Magnesiumkarbonaatit	"
	E 509 Kalsiumkloridi	"
	E 575 Glukonodeltalaktoni	"
	E 500ii Natriumvetykarbonaatti	" (vain hapanmaitojuustoissa)
Kypsytetty juusto viipaleina ja raasteena	E 170 Kalsiumkarbonaatti	<i>quantum satis</i>
	E 460 Selluloosat	"
	E 504 Magnesiumkarbonaatit	"
	E 509 Kalsiumkloridi	"
	E 575 Glukonodeltalaktoni	"

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
	E 500ii Natriumvetykarbonaatti	" (vain hapanmaito-juustoissa)
<i>Mozzarella</i> ja herajuusto	E 260 Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 270 Maitohappo	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 460ii Jauhemainen selluloosa	<i>quantum satis</i> (ainoastaan raastettussa ja viipaloidussa juustossa)
	E 575 Glukonodeltalaktoni	<i>quantum satis</i>
Hapatetusta kermasta valmistettu voi	E 500 Natriumkarbonaatit	<i>quantum satis</i>
Hedelmä- ja kasvisäilykkeet	E 260 Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 261 Kaliumasetaatti	"
	E 262 Natriumasetaatit	"
	E 263 Kalsiumasetaatti	"
	E 270 Maitohappo	"
	E 296 Omenahappo	"
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumaskaani	"
	E 302 Kalsiumaskaani	"
	E 325 Natriumlaktaatti	"
	E 326 Kaliumlaktaatti	"
	E 327 Kalsiumlaktaatti	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
	E 334 Viinihappo	"
	E 335 Natriumtartraatit	"
	E 336 Kaliumtartraatit	"
	E 337 Natriumkaliumtartraatti	"
	E 509 Kalsiumkloridi	"
	E 575 Glukonodeltalaktoni	"
<i>Gehakt</i>	E 300 Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumaskaani	"
	E 302 Kalsiumaskaani	"
	E 330 Sitruunahappo	"

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
Kypsentämättömät jauhelihasta tehdyt pakatut valmisteet	E 300 Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumaskaani	"
	E 331 Natriumsitraatit	"
	E 332 Kaliumsitraatit	"
	E 333 Kalsiumsitraatit	"
Leipä, joka on valmistettu ainoastaan seuraavista aineosista: vehnä jauho, vesi, hiiva tai hapate, suola	E 260 Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 261 Kaliumasetaatti	"
	E 262 Natriumasetaatit	"
	E 263 Kalsiumasetaatti	"
	E 270 Maitohappo	"
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumaskaani	"
	E 302 Kalsiumaskaani	"
	E 304 Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 322 Lesitiinit	"
	E 325 Natriumlaktaatti	"
	E 326 Kaliumlaktaatti	"
	E 327 Kalsiumlaktaatti	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
	E 472a Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit	"
	E 472d Rasvahappojen mono- ja diglyseridien viinihappoesterit	"
	E 472e Rasvahappojen mono- ja diglyseridien mono- ja diasetyyliviinihappoesterit	"
	E 472f Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikka- ja viinihappoesterien seokset	"
<i>Pain courant français</i> <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>	E 260 Etikkahappo	<i>quantum satis</i>
	E 261 Kaliumasetaatti	"
	E 262 Natriumasetaatit	"
	E 263 Kalsiumasetaatti	"
	E 270 Maitohappo	"
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumaskaani	"

Elintarvike	Lisäaine	Enimmäismäärä
	E 302 Kalsiumskorbaatti	"
	E 304 Askorbiinihapon rasvahappoesterit	"
	E 322 Lesitiinit	"
	E 325 Natriumlaktaatti	"
	E 326 Kaliumlaktaatti	"
	E 327 Kalsiumlaktaatti	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
Tuore pasta	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumskorbaatti	"
	E 322 Lesitiinit	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 334 Viinihappo	"
	E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
	E 575 Glukonodeltalaktoni	"
Viinit ja kuohuviinit sekä osittain käynyt rypälemehu	Sallitut lisäaineet: Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 soveltamisalan ja säännösten mukaisesti Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaisesti	
Olut	E 270 Maitohappo	<i>quantum satis</i>
	E 300 Askorbiinihappo	"
	E 301 Natriumskorbaatti	"
	E 330 Sitruunahappo	"
	E 414 Arabikumi	"
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i> <i>Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>	E 300 Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumskorbaatti	"
Iskukuumennettu vuohenmaito	E 331 Natriumsitraatit	4 g/l
Kastanjat nesteessä	E 410 Johanneksenleipäpuujauhe	<i>quantum satis</i>
	E 412 Guarkumi	"
	E 415 Ksantaanikumi	"

**EHDOLLISESTI SALLITUT SÄILÖNTÄ- JA HAPETTUMISENESTOAINHEET****A OSA****Sorbaatit, bentsoaatit ja parahydroksibentsoaatit**

Lisäaine		Yhteinen lyhenne
E 200	Sorbiinihappo	Sa
E 202	Kaliumsorbaatti	
E 203	Kalsiumsorbaatti	
E 210	Bentsoehappo	Ba <sup>(1)</sup>
E 211	Natriumbentsoaatti	
E 212	Kaliumbentsoaatti	
E 213	Kalsiumbentsoaatti	
E 214	Etyyli-p-hydroksibentsoaatti	PHB
E 215	Natriumetyyli-p-hydroksibentsoaatti	
E 218	Metyyli-p-hydroksibentsoaatti	
E 219	Natriumetyyli-p-hydroksibentsoaatti	

<sup>(1)</sup> Bentsoehappoa voi esiintyä joissakin fermentoiduissa tuotteissa hyvää valmistustapaa noudattavan fermentaatioprosessin tuloksena.

*Huomautuksia*

- Kaikki edellä mainittujen lisäaineiden enimmäismäärät on ilmoitettu vapaana happona.
- Taulukossa käytetyt lyhenteet tarkoittavat seuraavaa:  
Sa + Ba: Sorbiinihappo (E 200), sorbaatit (E 202, E 203), bentsoehappo (E 210) ja bentsoaatit (E 211, E 212, E 213) yksinään tai yhteensä.  
Sa + PHB: Sorbiinihappo, sorbaatit ja parahydroksibentsoaatit (E 214—E 219) yksinään tai yhteensä.
- Ilmoitetut enimmäismäärät koskevat elintarvikkeita, jotka on valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti nautintavalmiiksi.

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Viinipohjaiset maustetut juomat mukaan lukien asetuksen (ETY) nro 1601/91 piiriin kuuluvat valmisteet	200					
Alkoholittomat maustetut juomat, lukuun ottamatta maitojuomia	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Nestemäiset teetiivisteet ja nestemäiset hedelmä- ja yrttijuomatiivisteet				600		
Käymätön rypäletäysmehu ehtoollistarkoituksiin				2 000		
Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 mukaiset viinit; alkoholiton viini; hedelmäviini (mukaan lukien alkoholiton); <i>Made wine</i> ; siideri ja päärynäsiideri (mukaan lukien alkoholiton)	200					
Mehu ja makeutettu mehu <i>Sød ... saft</i> tai <i>Sødet ... saft</i>	500	200		700		
Alkoholiton tynnyriolut		200				
Sima	200					
Alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia	200	200		400		
Raviolin ja vastaavien tuotteiden täytteet	1 000					
Vähäsokeriset hillot, hyytelöt, marmeladit ja vastaavat vähäenergiaiset tai lisättyä sokeria sisältämättömät valmisteet ja muut hedelmäpohjaiset levitteet <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
<i>Marmelada</i>				1 500		
Sokerissa keitetyt, sokeroidut ja kuorrutetut hedelmät ja vihannekset				1 000		
Kuivatut hedelmät	1 000					
<i>Frugtrød</i> ja <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				



Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Hedelmä- ja vihannesvalmisteet, mukaan lukien hedelmäpohjaiset kastikkeet, lukuun ottamatta tölkitettyjä soseita, vaahtoja, hedelmähillokkeita, salaatteja ja vastaavia valmisteita	1 000					
Vihannekset etikassa, suolavedessä tai öljyssä (lukuun ottamatta oliiveja)				2 000		
Keitetty punajuuri		2 000				
Perunataikina ja esipaistetut perunaviipaleet	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					
Oliivit ja oliivipohjaiset valmisteet	1 000	500		1 000		
Lihavalmisteiden hyytelöpäällys (keitetty, laukkasuolattu tai kuivattu), pateet					1 000	
Kuivattujen lihavalmisteiden pintakäsittely						<i>quantum satis</i>
Kollageenipohjaiset kuoret, joiden vesiaktiivisuus on suurempi kuin 0,6	<i>quantum satis</i>					
Kalapuolisäilykkeet, mukaan lukien mätiävalmisteet				2 000		
Suolattu, kuivattu kala				200		
<i>Crangon crangon</i> ja <i>Crangon vulgaris</i> , keitetty				6 000		
Pakattu viipaloitu juusto	1 000					
Kypsyttämätön juusto	1 000					
Sulatejuusto	2 000					
Kerrosjuusto ja juusto, johon on lisätty muita elintarvikkeita	1 000					
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
Juusto ja juustoa jäljittelevät valmisteet (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>					

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Lämpökäsittelemättömät maitopohjaiset jälkiruoat				300		
Saostettu maito	1 000					
Juokseva munamassa (valkuainen, keltuainen tai koko muna)				5 000		
Kuivatut, tiivistetyt, pakastetut ja jäädytetyt munavalmisteet	1 000					
Pakattu viipaloitu leipä ja ruisleipä	2 000					
Vähittäismyyntiin tarkoitettut, esileivotut, pakatut leipomovalmisteet ja vähittäismyyntiin tarkoitettu leipä, jonka energiasisältöä on pienennetty	2 000					
Konditoriatuotteet, joiden vesikiittävyys on yli 0,65	2 000					
Vilja- tai perunapohjaiset suolapalat ja päällystetyt pähkinät					1 000 (enintään 300 PHB)	
Leivitystaikinat	2 000					
Makeiset (lukuun ottamatta suklaata)						1 500 (enintään 300 PHB)
Purukumi				1 500		
Jälkiruokakastikkeet kuten pannukakkusiirappi, maustesiirappit pirtelöitä ja jäätelöä varten sekä vastaavat tuotteet	1 000					
Rasvaemulsiot (lukuun ottamatta voita), joiden rasvapitoisuus on 60 % tai enemmän	1 000					
Rasvaemulsiot, joiden rasvapitoisuus on alle 60 %	2 000					
Emulgoidut kastikkeet, joiden rasvapitoisuus on 60 % tai enemmän	1 000	500		1 000		
Emulgoidut kastikkeet, joiden rasvapitoisuus on alle 60 %	2 000	1 000		2 000		
Emulgoimattomat kastikkeet				1 000		
Valmiit salaattit				1 500		

Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg tai mg/l elintarvikkeen mukaan)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Sinappi				1 000		
Mauste- ja aromikastikkeet				1 000		
Nestemäiset keitot ja liemet (eivät kuitenkaan täyssäilykkeet)				500		
Liha- tai kalahyytelö	1 000	500				
Kliiniset ravintovalmisteet (KTMa 406/2000) lukuun ottamatta imeväisten ja pikkulasten ruokia (KTMp 485/1997 ja 789/1997) sekä laihdutusvalmisteita (KTMp 904/1997)				1 500		
Proteiinipohjaiset lihaa, kalaa, äyriäisiä, pääjalkaisia ja juustoa jäljittelevät valmisteet	2 000					
Aromit				1 500		
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Keitetyt äyriäiset ja nilviäiset		1 000		2 000		
Nestemäiset ravintolisät				2 000		

Liite 3 (jatk.)

## B OSA

**Rikkidioksidi ja sulfiitit**

Lisäaine	
E 220	Rikkidioksidi
E 221	Natriumsulfiitti
E 222	Natriumvetysulfiitti
E 223	Natriumdisulfiitti
E 224	Kaliumdisulfiitti
E 226	Kalsiumsulfiitti
E 227	Kalsiumvetysulfiitti
E 228	Kaliumvetysulfiitti

*Huomautuksia*

1. Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO<sub>2</sub>) mg/kg tai mg/l, joka sisältää kaikista lähteistä saatavan kokonaismäärän.

2. Rikkidioksidipitoisuutta, joka on korkeintaan 10 mg/kg tai 10 mg/l, ei oteta huomioon.

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO <sub>2</sub> ),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
<i>Burger meat</i> , jonka kasvis- ja/tai viljapitoisuus on vähintään 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> ja <i>Butifarra fresca</i>	450
Kuivatut, suolatut turskan sukuiset kalat ( <i>Gadidae</i> )	200
Äyriäiset ja pääjalkaiset: — tuoreet, jäädytetyt ja pakastetut	Syötävässä osassa: 150
Äyriäiset ( <i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> ja <i>Aristeidae</i> ): — korkeintaan 80 kpl	150
— 80—120 kpl	200
— yli 120 kpl	300
Keitetyt äyriäiset ( <i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> ja <i>Aristeidae</i> ): — korkeintaan 80 kpl	135
— 80—120 kpl	180
— yli 120 kpl	270
Kuivat keksit	50

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO <sub>2</sub> ),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
Tärkkelykset (lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeiden, vieroitusvalmisteiden, viljapohjaisten valmisruokien ja muiden lastenruokien tärkkelystä)	50
Saago-suurimot	30
Helmisuurimot	30
Perunahiutaleet ja -jauhe	400
Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat	50
Kuoritut perunat	50
Käsitellyt perunat (mukaan lukien jäädytetyt ja pakastetut perunat)	100
Perunataikina	100
Valkoiset, kuivatut vihannekset	400
Käsitellyt valkoiset vihannekset (mukaan lukien jäädytetyt ja pakastetut valkoiset vihannekset)	50
Kuivattu inkivääri	150
Kuivatut tomaatit	200
Piparjuurisose	800
Sipuli-, valkosipuli- ja salottisipulisose	300
Kasvikset ja hedelmät etikassa, öljyssä tai suolaliemessä (lukuun ottamatta oliiveja ja keltaisia paprikoita suolaliemessä)	100
Keltaiset paprikat suolaliemessä	500
Käsitellyt sienet (mukaan lukien jäädytetyt sienet)	50
Kuivatut sienet	100
Kuivatut hedelmät:	
— aprikoosit, persikat, rypäleet, luumut ja viikunat	2000
— banaanit	1000
— omenat ja päärynät	600
— muut (mukaan lukien kuorelliset pähkinät)	500
Kuivattu kookospähkinä	50
Marinoidut pähkinät	50
Tyhjiöpakattu sokerimaissi	100
Kandeeratut, sokerilla kyllästetyt tai kuorutetut hedelmät, kasvikset, väinönputki ja sitrushedelmien kuoret	100
Hillo, hyytelö ja marmeladi (lukuun ottamatta erikoishilloa ja -hyytelöä), sekä muut vastaavat hedelmälevitteet, mukaan lukien vähäenergiaiset valmisteet	50

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO <sub>2</sub> ),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
Hillo, hyytelö ja marmeladi, joka on valmistettu rikitetyistä hedelmistä	100
Hedelmäpohjaiset piirakatäytteet	100
Sitrusmehupohjaiset maustekastikkeet	200
Rypäletäysmehutiiviste kotiviinin valmistukseen	2000
Tislatut alkoholijuomat, joissa kokonaisia päärynöitä	50
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Hyytelöön tarkoitettu hedelmäauute, kuluttajalle myytävä nestemäinen pektiini	800
Valkomaltoiset kirsikat, ennastetut kuivatut hedelmät ja kiinanluumut lasitölkissä	100
Sitruunaviipaleet lasitölkissä	250
Yhteisölainsäädännössä määritellyt sokerit myös kuivattuina, lukuun ottamatta glukoosisiirappia	10
Glukoosisiirappi, myös kuivattuna	20
Siirappi ja melassit	70
Muut sokerit	40
Jälkiruokakastikkeet kuten pannukakkusiirappi, maustesiirapit pirtelöitä ja jäätelöä varten sekä vastaavat	40
Appelsiini-, greippi-, omena- ja ananastäysmehu suurतालouksien tarjoilulaitteisiin	50
Limetti- ja sitruunatäysmehu	350
Tiivisteet, jotka perustuvat hedelmämehuun ja sisältävät vähintään 2,5 % ohraa ( <i>Barley water</i> )	350
Muut tiivisteet, jotka perustuvat hedelmätäysmehuun tai jauhettuihin hedelmiin; <i>capilé groselha</i>	250
Alkoholittomat maustetut juomat, jotka sisältävät hedelmätäysmehua	20 (vain tiivisteistä siirtyvä)
Alkoholittomat maustetut juomat, jotka sisältävät vähintään 235 g/l glukoosisiirappia	50
Käymätön rypäletäysmehu ehtoollistarkoituksiin	70
Glukoosisiirappipohjaiset makeiset	50 (vain glukoosisiirapista siirtyvä)
Olut, mukaan lukien vähäalkoholinen ja alkoholiton olut	20
Olut, joka käy tynnyrissä toisen kerran	50
<i>Salsicha fresca</i>	450

Elintarvike	Enimmäismäärä laskettuna rikkidioksidiksi (SO <sub>2</sub> ),mg/kg tai mg/l elintarvikkeesta riippuen
Syötäväksi tarkoitetut viinirypäleet	10
Tuoreet litsit	10 (syötävässä osassa)
Viinit	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 soveltamisalan ja säännösten mukaisesti Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaisesti
Alkoholiton viini	200
<i>Made wine</i>	260
Siideri, päärynäsiideri, hedelmäviini, kuohuva hedelmäviini (mukaan lukien alkoholiittomat tuotteet)	200
Sima	200
Käymisetikka	170
Sinappi, lukuun ottamatta Dijonin sinappia	250
Dijonin sinappi	500
Liivate (gelatiini)	50
Proteiinipohjaiset lihaa, kalaa ja äyriäisiä jäljittelevät valmisteet	200

## C OSA

Liite 3 (jatk.)

## Muut säilöntäaineet

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttö- määrä NaNO <sub>2</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>2</sub> :na mg/kg
E 249 Kaliumnitriitti	Lihavalmisteet		150	
E 250 Natriumnitriitti (Elintarvikekäyttöön tarkoitettu nitriitti saadaan myydä vain seoksena ruokasuolan tai ruokasuolavalmisteen kanssa.)	Steriloidut lihavalmisteet	Fo >3,00, joka vastaa kolmen minuutin kuumennusta 121 °C:ssa (bakteeri-itiöiden määrän väheneminen miljardista yhteen jokaista tuhatta tölkkiä kohti)	100	
Poikkeukset perinteisille valmisteille <sup>1</sup>				
Perinteiset upposuolatut lihavalmisteet: Liha upotetaan suolaliukseen, joka sisältää nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla				
	<i>Wiltshire bacon</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä upposuolaus. Upposuolavesiliuos sisältää myös mikrobiologisia hapatteita.		175
	<i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados) Toucinho fumado</i>	Upposuolattu 3–5 vuorokauden ajan. Tuotetta ei lämpökäsitellä ja sillä on korkea vesiaktiivisuus.		175
	<i>Wiltshire ham</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä upposuolaus. Upposuolavesiliuos sisältää myös mikrobiologisia hapatteita.		100
	<i>Rohschinken, nasgepökelt</i>	Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin kaksi vuoro-		50

<sup>1</sup> Ja vastaavat valmisteet



Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttö- määrä NaNO <sub>2</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>2</sub> :na mg/kg
		kautta/kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytyys.		
	<i>Cured tongue</i>	Upposuolattu vähintään neljän vuorokauden ajan ja esikypsennetty keittämällä.		50
<p>Perinteiset kuivasuolatut lihavalmisteet:</p> <p>Kuivasuolausmenetelmässä nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia sisältävä kuiva suolausseos levitetään lihan pinnalle, mitä seuraa tasaantumis- ja kypsytyisaika. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.</p>				
	<i>Dry cured bacon</i>	Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuorokautta kestävä kypsytyys.		175
	<i>Dry cured ham</i>	Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuorokautta kestävä kypsytyys.		100
	<i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>	Kuivasuolaus ja vähintään 10 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja yli 45 vuorokautta kestävä kypsytyisaika.		100
	<i>Presunto, Presunto da Pá ja Paio do Lombo</i>	Kuivasuolattu 10–15 vuorokauden ajan, mitä seuraa 30–45 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja vähintään kaksi kuukautta kestävä kypsytyisaika.		100
	<i>Roschinken, trockengepökelt</i>	Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin 1–14 vuorokautta/kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytyys.		50
<p>Muut perinteisesti suolatut lihavalmisteet:</p> <p>Upposuolaus- ja kuivasuolausprosessit käytettyinä yhdessä tai kun nitriittejä ja/tai nitraatteja sisältyy koostettuun tuotteeseen tai kun suolaliuos ruiskutetaan tuotteeseen ennen kypsentämistä. Valmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.</p>				
	<i>Vysočina Selský salám Poličan Herkules Lovecký salám</i>	Kuivattu tuote, joka on kypsennetty keittämällä 70 °C:n lämpötilassa, mitä seuraa 8–12 vuorokautta kestävä kuivaus- ja savus-	180	

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttö- määrä NaNO <sub>2</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>2</sub> :na mg/kg
	<i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i>	tusprosessi. Fermentoitunut tuote käy läpi 14–30 vuorokauden pituisen kolmivaiheisen fermentoitumisprosessin, jonka jälkeen savustetaan.		
	<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>	Kuivasuolaus ja upposuolaus käytettyinä yhdessä (ilman suolaliuksen ruiskuttamista). Suolausaika lihapalojen muodosta ja painosta riippuen noin 14–35 vuorokautta, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytytys.		50
	<i>Jellied veal and brisket</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, minkä jälkeen vähintään kahden vuorokauden kuluttua lihaa keitetään kiehuvässä vedessä enintään kolmen tunnin ajan.		50

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg
E 251 E 252	Natriumnitraatti Kaliumnitraatti (Joissain lämpökäsitellyissä lihatuotteissa voi esiintyä nitraatteja siksi, että vähähappoisessa ympäristössä nitriitit muuttuvat luonnostaan nitraateiksi.	Lämpökäsittelemättömät lihavalmistet	150	
Poikkeukset perinteisille valmisteille <sup>2</sup>				
Perinteiset upposuolatut lihavalmistet: Suurin sallittu valmistuksessa lisättävä määrä (Na NO <sub>3</sub> :na ilmaistuna ) Lihavalmistet upotetaan suolaliuokseen, joka sisältää nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia. Lihavalmistet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.				
	Kylmäsavustettu poronliha	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa upposuolaus. Suolausaika on 14–21 vuorokautta, minkä jälkeen lihaa kypsytetään 4–5 viikon ajan kylmäsavustamalla.	300	
	<i>Wiltshire bacon</i> ja <i>Wiltshire ham</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, mitä seuraa 3–10 vuorokautta kestävä upposuolaus. Upposuolavesiliuos sisältää myös mikrobiologisia hapatteita.		250
	<i>Entremeada,</i> <i>Entrecosto, Chispe,</i> <i>Oreheira e Cabeça</i> <i>(salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> <i>Rohschinken, nass-</i> <i>gepökelt</i>	Upposuolattu 3–5 vuorokauden ajan. Tuotetta ei lämpökäsitellä ja sillä on korkea vesiaktiivisuus.  Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin kaksi vuorokautta/kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytyt.		250  250

<sup>2</sup> Ja vastaavat valmisteet

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg
	<i>Bacon, Filet de bacon</i>	Upposuolattu 4–5 vuorokauden ajan 5–7 °C:n lämpötilassa, kypsytetty tyypillisesti 24–40 tunnin ajan 22 °C:n lämpötilassa, mahdollisesti savustettu 24 tunnin ajan 20–25 °C:n lämpötilassa ja varastoitu 3–6 viikon ajan 12–14 °C:n lämpötilassa.		250 (natrium- tai kaliumnitriittiä ei ole lisätty)
	<i>Cured tongue</i>	Upposuolattu vähintään neljän vuorokauden ajan ja esikypsennetty keittämällä.		10
<p>Perinteiset kuivasuolatut lihavalmisteet:            Kuivasuolausmenetelmässä nitriittejä ja/tai nitraatteja, suolaa sekä muita ainesosia sisältävä kuiva suolausseos levitetään lihan pinnalle, mitä seuraa tasaantumis- ja kypsytyisaika. Lihavalmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.</p>				
	<i>Dry cured bacon ja Dry cured ham</i>	Kuivasuolaus, jota seuraa vähintään neljä vuorokautta kestävä kypsytyys.		250
	<i>Jámon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i>	Kuivasuolaus ja vähintään 10 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja yli 45 vuorokautta kestävä kypsytyisaika.		250
	<i>Presunto, Presunto da Pá ja Paio do Lombo</i>	Kuivasuolattu 10–15 vuorokauden ajan, mitä seuraa 30–45 vuorokautta kestävä tasaantumisaika ja vähintään kaksi kuukautta kestävä kypsytyisaika.		250
	<i>Rohschinken, trockengepökelt</i>	Suolausaika lihanpalojen muodosta ja painosta riippuen noin 10–14 vuorokautta (kg, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytyys).		250
	<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pieces matures séchées similaires</i>	Kuivasuolattu kolmen vuorokauden ajan +1 vuorokausi/kg, mitä seuraa yhden viikon pituinen jälkisuolausaika ja 45 vuorokauden – 18		250 (natrium- tai kaliumnitriittiä ei ole lisätty)

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg
		kuukauden pituinen kypsytysaika.		
<p>Muut perinteisesti suolatut lihavalmisteet:</p> <p>Upposuolaus- ja kuivasuolausprosessit käytettyinä yhdessä tai kun nitriittejä ja/tai nitraatteja sisältyy koostettuun tuotteeseen tai kun suolaliuos ruiskutetaan tuotteeseen ennen kypsentämistä. Valmisteet voidaan jatkokäsitellä esimerkiksi savustamalla.</p>				
	<i>Rohwürste (Salami ja Kantwurst)</i>	Tuotteella on vähintään neljän viikon pituinen kypsytysaika, ja veden ja valkuaisaineen välinen suhde on vähemmän kuin 1,7.	300 (natrium- tai kalium-nitriittiä ei ole lisätty)	
	<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i>	Kuivasuolaus ja upposuolaus käytettyinä yhdessä (ilman suolaliuoksen ruiskuttamista). Suolausaika lihapalojen muodosta ja painosta riippuen noin 14–35 vuorokautta, mitä seuraa tasaantuminen/kypsytys.		250
	<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i>	Vähintään 30 päivää kestävä kypsytysaika.	250 (natrium- tai kalium-nitriittiä ei ole lisätty)	
	<i>Saucissions secs</i>	Kestomakkara ilman lisättyjä nitriittejä. Tuote fermentoidaan 18–22 °C:n tai sitä alhaisemmassa (10–12 °C) lämpötilassa, minkä jälkeen sillä on vähintään kolmen viikon kypsytysaika. Tuotteen veden ja valkuaisaineen välinen suhde on vähemmän kuin 1,7.	250 (natrium- tai kalium-nitriittiä ei ole lisätty)	
	<i>Jellied veal and brisket</i>	Suolaliuos ruiskutetaan lihaan, minkä jälkeen vähintään kahden vuorokauden kuluttua lihaa keitetään kiehuvaan vedessä enintään kolmen tunnin ajan.		10

Lisäaine	Elintarvike	Huomautuksia	Käyttömäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg	Jäännösmäärä NaNO <sub>3</sub> :na mg/kg
	Kova, puolikova ja puolipehmeä juusto Maitopohjainen juustojäljitelmä	Käyttömäärä juustomaidossa, tai vastaava taso, jos nitraatti lisätään heran poistamisen ja veden lisäämisen jälkeen.	150	
	Suolasilli ja -kilohaili		500	

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
E 234 Nisiini (voi esiintyä luontaisesti juustoissa fermentaation tuloksena)	Manna- ja tapiokavanukkaat ja vastaavat valmisteet Kypsytetty juusto ja sulatejuusto <i>Clotted cream</i> <i>Mascarbone</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 235 Natamysiini	Pintakäsittelyyn — kovissa, puolikovissa ja puolipehmeissä juustoissa — kuivatuissa, suolatuissa makkaroidissa	1 mg/dm <sup>2</sup> pinnassa (ei syvemmällä kuin 5 mm)
E 239 Heksametyleenitetramiini	<i>Provolone</i> -juusto	25 mg/kg laskettuna formaldehydiksi
E 242 Dimetyylidikarbonaatti	Alkoholittomat maustetut juomat Alkoholiton viini Nestemäinen teetiviste	250 mg/l tuotteeseen käytettävä määrä, ei havaittavia jäämiä
E 280 Propionihappo	Pakattu viipaloitu leipä ja ruisleipä	3 000 mg/kg laskettuna propionihapoksi
E 281 Natriumpropionaatti		
E 282 Kalsiumpropionaatti	Vähäenergiainen leipä	2 000 mg/kg laskettuna propionihapoksi
E 283 Kaliumpropionaatti (voi esiintyä luontaisesti fermentaation tuloksena)	Esipaistettu pakattu leipä Pakatut konditoriatuotteet (mukaan lukien jauhopohjaiset makeisvalmisteet), joiden vesiaktiivisuus on yli 0,65 <i>Pakatut rolls, buns ja pita</i> <i>Pakatut pølsebrød, boller ja dansk flutes</i> <i>Christmas pudding</i> Pakattu leipä	
	Juusto ja juustoa jäljittelevät valmisteet (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>
E 284 Boorihappo	Sammen mäti (kaviaari)	4 g/kg laskettuna boori-

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 285	Natriumtetraboraatti (booraksi)		hapoksi
E 1105	Lysosyymi	Kypsytetty juusto	<i>quantum satis</i>
		Viini neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 ja sen soveltamasetuksen (EY) N:o 1622/2000 mukaisesti	

## Liite 3 (jatk.)

## D OSA

## Muut hapettumisenestoaineet

## Huomautuksia

Taulukon (\*) viittaa suhteellisuussääntöön (ns. 100-prosentin sääntö): kun käytetään gallaateja, TBHQ:ta BHA:a ja BHT:a samanaikaisesti, aineiden käyttömääriä on alennettava vastavassa suhteessa.

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg)
E 310 Propyyligallaatti	Rasvat ja öljyt lämpökäsiteltyjen elintarvikkeiden ammattimaiseen valmistukseen	200 (*) (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä)
E 311 Oktyyliyigallaatti		
E 312 Dodekyliyigallaatti		
E 319 Tert-butyylhydroksikinoni	Paistoöljy ja -rasva, lukuun ottamatta oliivien puristusjätteestä saatavaa öljyä	100 (*) (BHT)
E 320 Butyylihydroksianisoli (BHA)	Laardi, kalaöljy, naudan, siipikarjan ja lampaan rasva	molemmat laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
E 321 Butyylihydroksitolueeni (BHT)	Kakkuaineokset	200 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä) laskettuna kokonaisrasvapitoisuudesta
	Viljapohjaiset suolapalat	
	Maitojauhe juoma-automaatteja varten	
	Kuivatut keitot ja liemet	
	Kastikkeet	
	Kuivattu liha	
	Käsitellyt pähkinät	
Mauste- ja aromivalmisteet		
Esikypsytytetyt viljavalmisteet		
	Perunahiutaleet ja jauhe	25 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä)
	Purukumi	400 (gallaatit, TBHQ, BHA ja BHT, yksinään tai yhteensä)
	Ravintolisät	
	Eteeriset öljyt	1 000 (gallaatit, TBHQ ja BHA, yksinään tai yhteensä)
	Muut aromit kuin eteeriset öljyt	100 (gallaatit yksinään tai yhteensä) 200 (TBHQ ja BHA yksinään tai yhteensä)
E 315 Erytorbiinihapo	Lihavalmisteet	500 laskettuna erytorbiinihapoksi
E 316 Natriumerytorbaatti	Lihäsäilykkeet	
	Kylmäsäilytystä vaativat kalavalmisteet ja kalasäilykkeet	1 500 laskettuna erytorbiinihapoksi



3574

N:o 752

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä (mg/kg)
	Jäädetyt ja pakastetut punanahkaiset kalat	
E 586 4-heksyyliresorsinoli	Tuoreet, jäädetyt ja pakastetut äyriäiset	2 jäämänä äyriäisen lihas- sa

## Liite 4

## MUUT SALLITUT LISÄAINEET

Huom.

Sallittu enimmäismäärä koskee nautintavalmista elintarviketta, joka on valmistettu valmistajan antamien ohjeiden mukaan.

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
E 297 Fumaarihappo	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaiset viinit	
	Konditoriatuotteiden täytteet ja kastikkeet	2,5 g/kg
	Sokerimakeiset	1 g/kg
	Hyytelömäiset jälkiruoat	4 g/kg
	Hedelmänmakuiset jälkiruoat	4 g/kg
	Kuivat jälkiruokajauheet	4 g/kg
	Maustettujen tee- ja yrttijuomien valmistamiseen tarkoitetut pikajuomavalmisteet	1 g/kg
	Purukumi	2 g/kg
Seuraavissa valmisteissa ilmoitetut enimmäismäärät P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :ksi laskettuna koskevat fosforihappoa ja fosfaatteja E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450 E 451 ja E 452, joita voidaan lisätä yksinään tai seoksena.		
E 338 Fosforihappo	Alkoholittomat maustetut juomat	700 mg/l
E 339 Natriumfosfaatit	Steriloitu tai iskukuumennettu maito	1 g/l
(i) Mononatriumfosfaatti	Sokerikyllästetyt hedelmät	800 mg/kg
(ii) Dinatriumfosfaatti	Hedelmävalmisteet	800 mg/kg
(iii) Trinatriumfosfaatti	Maitotiiviste, jossa kuiva-ainetta alle 28 %	1 g/kg
E 340 Kaliumfosfaatit	Maitotiiviste, jossa kuiva-ainetta yli 28 %	1,5 g/kg
(i) Monokaliumvetyfosfaatti	Levitettävät ravintorasvat, paitsi voi	5 g/kg
(ii) Kaliumvetyfosfaatti	Hapatetusta kermasta valmistettu voi	2 g/kg
(iii) Trikaliumfosfaatti	Leivontavuokien voiteluun tarkoitetut vesipohjaiset emulsiot	30 g/kg
E 341 Kalsiumfosfaatit	Maitojauhe ja rasvaton maitojauhe	2,5 g/kg
(i) Monokalsiumfosfaatti	Pastöroidut, steriloidut ja iskukuumennetut kermat	5 g/kg
(ii) Dikalsiumfosfaatti	Kermavaahto ja vastaavat kasvirasvavalmisteet	5 g/kg
(iii) Trikalsiumfosfaatti	Kypsyttämätön juusto (paitsi <i>Mozzarella</i> )	2 g/kg
E 343 Magnesiumfosfaatit	Sulatejuusto ja sulatejuustoa jäljittelevät valmisteet	20 g/kg
(i) Monomagnesiumfosfaatti		
(ii) Dimagnesiumfosfaatti		
E 450 Difosfaatit		
(i) Dinatriumdifosfaatti		
(ii) Trinatriumdifosfaatti		

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
(iii) Tetranatriumdifosfaatti	Lihavalmisteet	5 g/kg
(iv) Tetrakaliumdifosfaatti	Urheilujuomat ja <i>"prepared table waters"</i>	0,5 g/l
(v) Dikalsiumdifosfaatti	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
(vi) Monokalsiumdifosfaatti	Ruokasuola ja ruokasuolavalmisteet	10 g/kg
E 451 Trifosfaatit	Kasvisproteiinijuomat	20 g/l
(i) Pentanatriumtrifosfaatti	Juoman valkaisuaineet	30 g/kg
(ii) Pentakaliumtrifosfaatti	Juoma-automaatteihin tarkoitetut kahvipohjaiset juomat	2 g/l
E 452 Polyfosfaatit	Juoman valkaisuaineet automaatteja varten	50 g/kg
(i) Natriumpolyfosfaatti	Jäätelöt, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet	1 g/kg
(ii) Kaliumpolyfosfaatti	Jälkiruoat	3 g/kg
(iii) Natriumkalsiumpolyfosfaatti	Kuivat jälkiruokajauheet	7 g/kg
(iv) Kalsiumpolyfosfaatti	Konditoriatuotteet	20 g/kg
	Jauhot	2,5 g/kg
	Jauhot, itsenousevat	20 g/kg
	<i>Soda bread</i>	20 g/kg
	Munamassa (valkuainen, keltuainen tai koko muna)	10 g/kg
	Kastikkeet	5 g/kg
	Keitot ja liemet	3 g/kg
	Pikatee ja pikayrttiutejuomat	2 g/l
	Purukumi	<i>quantum satis</i>
	Kuivat elintarvikejauheet	10 g/kg
	Maitopohjaiset suklaa- ja mallasjuomat	2 g/l
	Alkoholipitoiset juomat (ei kuitenkaan viini ja olut)	1 g/l
	Aamiaisviljavalmisteet	5 g/kg
	Suolapalat	5 g/kg
	Surimi	1 g/kg
	Kala- ja äyriäistahna	5 g/kg
	Jälkiruokakastikkeet (pannukakkusiirappi, maustesirapit pirtelöitä ja jäätelöä varten; vastaavat valmisteet)	3 g/kg
	Erityisruokavaliovalmisteet	5 g/kg
	Liha- ja kasvistuotteiden hyytelöpinnat	4 g/kg
	Sokerimakeiset	5 g/kg
	Tomusokeri	10 g/kg
	Nuudelit	2 g/kg

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä	
	Leivitystaikinat	12 g/kg	
	Käsittelemättömät kalafileet, jäädytetyt ja pakastetut	5 g/kg	
	Jalostamattomat kalafileet jäädytettynä ja pakastettuina	5 g/kg	
	Jalostamattomat ja jalostetut simpukat ja äyriäiset jäädytettynä ja pakastettuna	5 g/kg	
	Perunavalmisteet (mukaan luettuna jäädytetyt, pakastetut, jäädytetyt ja kuivatut valmisteet) sekä esikypsennetyt jäädytetyt ja pakastetut perunat	5 g/kg	
	Tölkitetyt äyriäisvalmisteet	1 g/kg	
	Aromit	40 g/kg	
E 431	Polyoksytyleeni (40) stearaatti	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaiset viinit	
E 353	Metaviinihappo	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 soveltamisalan ja säännösten mukaisesti	
	<i>Made wine</i>	100 mg/l	
E 355	Adiipiinihappo	Konditoriatuotteiden täytteet ja kastikkeet	2 g/kg
E 356	Natriumadipaatti	Jälkiruokajauheet	1 g/kg
E 357	Kaliumadipaatti	Hyytelömäiset jälkiruoat	6 g/kg
	Hedelmänmakuiset jälkiruoat	1 g/kg	
	Juomajauheet kotikäyttöön	10 g/l laskettuna adiipiinihapoksi	
E 363	Meripihkahappo	Jälkiruoat	6 g/kg
	Keitot ja liemet	5 g/l	
	Juomajauheet kotikäyttöön	3 g/l	
E 385	Kalsiumdinatriumetyleenidi-amiinitetra-asettaatti (Kalsiumdinatrium EDTA)	Emulgoidut kastikkeet	75 mg/kg
	Säilötty palkohedelmät, palkokasvit, sienet ja artisokat	250 mg/kg	
	Säilötty äyriäiset ja nilviäiset	75 mg/kg	
	Jäädytetyt ja pakastetut äyriäiset	75 mg/kg	
	Säilötty kala	75 mg/kg	
	Asetuksen (EY) N:ro 2991/94 liitteissä B ja C määritellyt levitettävät ravintorasvat, joiden rasvapitoisuus on enintään 41%	100 mg/kg	
	<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg	
E 405	Propyleeni glykolialginaatti	Rasvaemulsiot	3 g/kg
	Konditoriatuotteet	2 g/kg	

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	Konditoriatuotteiden ja jälkiruokien täytteet, kastikkeet ja kuorrutteen	5 g/kg
	Sokerimakeiset	1,5 g/kg
	Mehu- ja juomajäät	3 g/kg
	Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat	3 g/kg
	Kastikkeet	8 g/kg
	Olut	100 mg/l
	Purukumi	5 g/kg
	Hedelmä- ja vihannesvalmisteet	5 g/kg
	Alkoholittomat maustetut juomat	300 mg/l
	Siideri lukuun ottamatta <i>cidre bouché</i>	100 mg/l
	Emulgoitu likööri	10 g/l
	Kliiniset ravintovalmisteet	1,2 g/kg
	Laihdutusvalmisteet	1,2 g/kg
	Ravintolisät	1 g/kg
E 416 Karajakumi	Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat	5 g/kg
	Pähkinöiden päällyste	10 g/kg
	Konditoriatuotteiden täytteet, kastikkeet ja kuorrutteen	5 g/kg
	Jälkiruoat	6 g/kg
	Emulgoidut kastikkeet	10 g/kg
	Munapohjaiset liköörit	10 g/l
	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
	Purukumi	5 g/kg
	Aromit	50 g/kg
E 425 Konjac (i) Konjac-harts (ii) Konjac-glukomannaani	Elintarvikkeet yleensä, (lukuun ottamatta juomia sekä 4 ja 5 §:ssä ja liitteessä 2 mainittuja elintarvikkeita sekä hyytelömakeisia minipikareihin pakatut hyytelömakeiset mukaan lukien)	10/kg yksinään tai yhteensä. Aineita ei saa käyttää valmistettaessa kuivia elintarvikkeita, jotka turpoavat ruoansulatuskanavassa
E 426 Soijapapuhemiselluloosa	Vähittäismyyntiin tarkoitettujen maitopohjaisten juomien	5 g/l
	Ravintolisät	1,5 g/kg
	Emulgoidut kastikkeet	30 g/l
	Vähittäismyyntiin tarkoitettujen valmiiksi pakatut konditoriatuotteet	10 g/kg

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	<p>Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut nautittavaksi valmiit itämaisiet nuudelit</p> <p>Vähittäismyyntiin tarkoitettu valmiiksi pakattu nautittavaksi valmis riisi</p> <p>Vähittäismyyntiin tarkoitetut valmiiksi pakatut peruna- ja riisivalmisteet mukaan luettuna jäädytetyt, pakastetut, jäädytetyt ja kuivatut jalosteet</p> <p>Kuivatut, tiivistetyt, jäädytetyt ja pakastetut munavalmisteet</p> <p>Hyytelömakeiset lukuun ottamatta minipikareihin pakattuja hyytelömakeisia</p>	<p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p>
<p>E 420 Sorbitoli (i) Sorbitoli (ii) Sorbitolisiirappi</p> <p>E 421 Mannitoli</p> <p>E 953 Isomalti</p> <p>E 965 Maltitoli (i) Maltitoli (ii) Maltitolisiirappi</p> <p>E 966 Laktitoli</p> <p>E 967 Ksylitoli</p> <p>E 968 Erytritoli</p>	<p>Elintarvikkeet yleensä (lukuun ottamatta juomia sekä 4 ja 5 §:ssä ja liitteessä 2 mainittuja elintarvikkeita)</p> <p>Jäädytetyt ja pakastetut käsittelemättömät kalat, äyriäiset, nilviäiset ja pääjalkaiset</p> <p>Liköörit</p>	<p><i>quantum satis</i> (muihin kuin ma- keutustarkoituk- siin)</p>
<p>E 432 Polyoksietyleenisorbitaanimonolauraatti (polysorbaatti 20)</p> <p>E 433 Polyoksietyleenisorbitaanimonoleaatti (polysorbaatti 80)</p> <p>E 434 Polyoksietyleenisorbitaanimonopalmitaatti (polysorbaatti 40)</p> <p>E 435 Polyoksietyleenisorbitaanimonostearaatti (polysorbaatti 60)</p> <p>E 436 Polyoksietyleenisorbitaanitristearaatti (polysorbaatti 65)</p>	<p>Konditoriatuotteet</p> <p>Leivontaan käytettävät rasvaemulsiot</p> <p>Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet</p> <p>Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät</p> <p>Jälkiruoat</p> <p>Sokerimakeiset</p> <p>Emulgoidut kastikkeet</p> <p>Keitot</p> <p>Purukumi</p> <p>Ravintolisät</p> <p>Kliiniset ravintovalmisteet</p> <p>Laihdutusvalmisteet</p> <p>Aromit, lukuun ottamatta nestemäisiä savu- aromeja ja oleoresiineihin (= mausteute, josta on haihdutettu liuotin, jolloin jäljelle jää haihtuvan öljyn ja mausteen hartsin seos) pohjautuvia aromeja</p>	<p>3 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>3 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p>1 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>10 g/kg</p>

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	Elintarvikkeet, jotka sisältävät nestemäisiä savuaromeja ja oleoresiineihin (= mauste-uute, josta on haihdutettu liuotin, jolloin jäljelle jää haihtuvan öljyn ja mausteen hartsin seos) pohjautuvia aromeja	1 g/kg  yksinään tai yhteensä
E 442 Ammoniumfosfatidit	Kaakao- ja suklaavalmisteet Kaakaopohjaiset makeiset	10 g/kg 10 g/kg
E 444 Sakkaroosiasetaatti-isobutyraatti	Alkoholittomat maustetut sameat juomat Sameat tislattut alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia	300 mg/l 300 mg/l
E 445 Puuhartsien glyseroliesterit	Alkoholittomat maustetut sameat juomat Neuvoston asetuksen (ETY) nro 1576/89 mukaiset sameat, tislattut alkoholijuomat Sameat, tislattut alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia Sitruhedelmien pintakäsittely	100 mg/l 100 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg
E 459 Betasyklodekstriini	Tabletin ja rakeenmuotoiset ravintolisät Kapseloituna aromina seuraavasti: Maustetut teet ja maustetut pikajuomajauheet Maustetut suolapalat	<i>quantum satis</i>  500 mg/l  1 g/kg nautinta-valmiissa elintarvikkeessa ja elintarvikkeissa
E 468 Silloitettu natriumkarboksimeetyliselluloosa (Kroskarmelloosi)	Kiinteät ravintolisät	30 g/kg
E 473 Rasvahappojen sakkaroosiestarit	Säilötty nestemäinen kahvi	1 g/l
E 474 Sokeriglyseridit	Lämpökäsitellyt lihavalmisteet  Kermaa jäljittelevät valmisteet Steriloitu kerma ja vähän rasvaa sisältävä steriloitu kerma Leivontaan tarkoitettut rasvaemulsiot Konditoriatuotteet Juoman valkaisuaineet Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät Sokerimakeiset Jälkiruoat Kastikkeet	5 g/kg (laskettuna rasvasisällöstä)  5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg

Lisäaine	Elintarvike	Enimmäismäärä
	Keitot ja liemet Tuoreet hedelmät, pintakäsittelyyn Alkoholittomat anispohjaiset juomat Alkoholittomat kookos- ja mantelijuomat Alkoholijuomat (lukuun ottamatta viiniä ja olutta) Kuumien juomien valmistusjauheet Maitopohjaiset juomat Ravintolisät Kliiniset ravintovalmisteet Laihdutusvalmisteet Purukumi	2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l <i>quantum satis</i> 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg yksinään tai yhteensä
E 475 Rasvahappojen polyglyseroliesterit	Konditoriatuotteet Emulgoidut liköörit Munavalmisteet Juoman valkaisuaineet Purukumi Rasvaemulsiot Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet Sokerimakeiset Jälkiruoat Ravintolisät Kliiniset ravintovalmisteet Laihdutusvalmisteet Granola-tyyppiset aamiaisviljatuotteet	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg
E 476 Polyglyserolipolyrisiiniolaatti	Asetuksen (EY) nro 2991/94 liitteissa A, B ja C määritellyt levitettävät ravintorasvat, joiden rasvapitoisuus on enintään 41 % Vastaavat levitettävät tuotteet, joiden rasvapitoisuus on alle 10 % Salaatinkastikkeet Kaakaopohjaiset makeiset, mukaan lukien suklaa	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5 g/kg
E 477 Rasvahappojen propyleeniglykoliesterit	Konditoriatuotteet Leivontaan tarkoitettut rasvaemulsiot Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet Juoman valkaisuaineet	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg



Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
		Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät	3 g/kg
		Sokerimakeiset	5 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
		Muut vaahdotetut jälkiruokakuorrutteen kuin kerma	30 g/kg
		Kliiniset ravintovalmisteet	1 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	1 g/kg
E 479b	Termisesti hapetettu ja poly- meroitu soijaöljy	Paistamiseen tarkoitettut rasvaemulsiot	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyyli-2-laktylaatti	Konditoriatuotteet	5 g/kg
E 482	Kalsiumstearoyyli-2-laktylaatti	Pikariisi	4 g/kg
		Aamiaisviljavalmisteet	5 g/kg
		Emulgoitu likööri	8 g/l
		Alkoholijuomat, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 tilavuusprosenttia	8 g/l
		Viljapohjaiset suolapalat	2 g/kg
		Purukumi	2 g/kg
		Rasvaemulsiot	10 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
		Sokerimakeiset	5 g/kg
		Juoman valkaisuaineet	3 g/kg
		Vilja- ja perunapohjaiset suolapalat	5 g/kg
		Säilötty, jauhettu ja kuutoidut lihavalmistet	4 g/kg
		Kuumien juomien valmistusjauheet	2 g/l
		Kliiniset ravintovalmisteet	2 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	2 g/kg
		Leipä (paitsi liitteessä 2 tarkoitettu)	3 g/kg
		<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg yksinään tai yhteensä
E 483	Stearyyli- <i>litartraatti</i>	Leipomotuotteet (paitsi liitteessä 2 tarkoitettu leipä)	4 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
E 491	Sorbitaanimonostearaatti	Konditoriatuotteet	10 g/kg
E 492	Sorbitaanitristearaatti	Konditoriatuotteiden kastikkeet ja kuorrutet	5 g/kg
E 493	Sorbitaanimonolauraatti	Hyytelömarmeladi	25 mg/kg <sup>3</sup>

<sup>3</sup> Vain E 493.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 494	Sorbitaanimono-oleaatti	Rasvaemulsiot	10 g/kg
E 495	Sorbitaanimonopalmitaatti	Maitoa ja kermaa jäljittelevät valmisteet	5 g/kg
		Juoman valkaisuaineet	5 g/kg
		Nestemäiset teetivisteet ja nestemäiset hedelmä- ja yrttijuomatiivisteet	0,5 g/l
		Jäätelöt, jäädykkeet, mehu- ja juomajäät	0,5 g/kg
		Jälkiruoat	5 g/kg
		Sokerimakeiset	5 g/kg
		Kaakaopohjaiset makeiset, mukaan lukien suklaa	10 g/kg <sup>4</sup>
		Emulgoidut kastikkeet	5 g/kg
		Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
		Leivontahiiva	<i>quantum satis</i>
		Purukumi	5 g/kg
		Kliiniset ravintovalmisteet	5 g/kg
		Laihdutusvalmisteet	5 g/kg yksinään tai yhteensä
E 491	Sorbitaanimonostearaatti	Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaisesti	
E 512	Tinakloridi	Säilötty valkoinen parsaa	25 mg/kg laskettuna tinaksi
E 520	Alumiinisulfaatti	Munanvalkuainen	30 mg/kg
E 521	Alumiininatriumsulfaatti	Kandeeratut, sokerilla kyllästetyt ja kuorutetut hedelmät ja vihannekset	200 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna alumiiniksi
E 522	Alumiinikaliumsulfaatti		
E 523	Alumiiniammoniumsulfaatti		
E 535	Natriumferrosyanidi	Ruokasuola ja ruokasuolavalmisteet	20 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna vedettömäksi kaliumferrosyanidiksi
E 536	Kaliumferrosyanidi		
E 538	Kalsiumferrosyanidi		
E 541	Natriumalumiinifosfaatti, hapan	Konditoriatuotteet (vain <i>scones</i> ja sokerikakkutuotteet)	1 g/kg laskettuna alumiiniksi
E 551	Piidioksidi	Kuivat jauhemaiset elintarvikkeet (mukaan lukien sokerit)	10 g/kg
E 552	Kalsiumsilikaatti		
E 553a	(i) Magnesiumsilikaatti	Ruokasuola ja ruokasuolavalmisteet	10 g/kg
	(ii) Magnesiumtrisilikaatti <sup>5</sup>	Kuivat mausteet	30 g/kg

<sup>4</sup> Vain E 492.

<sup>5</sup> Asbestiton.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 553b	Talkki <sup>6</sup>	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
E 554	Natriumalumiinisilikaatti	Tabletin muotoiset elintarvikkeet mukaan	<i>quantum satis</i>
E 555	Kaliumalumiinisilikaatti	lukien päällystetyt	
E 556	Kalsiumalumiinisilikaatti	Viipaloitu tai raastettu kova-, puolikova- ja sulatejuusto	10 g/kg yksinään tai yhteensä
E 559	Alumiinisilikaatti (kaoliini)	Viipaloituiden tai raastetun juustoa jäljittelevät valmisteet sekä sulatejuustoa jäljittelevät valmisteet	10 g/kg yksinään tai yhteensä
		Purukumi	<i>quantum satis</i> <sup>7</sup>
		Riisi	"
		Makkarat (vain pintakäsittelyyn)	"
		Viinikumimakeiset (vain pintakäsittelyyn)	"
		Makeiset suklaata lukuun ottamatta (vain pintakäsittely)	30 g/kg
		Vuokien voiteluun tarkoitettut tuotteet	30 g/kg
E551	Piidioksidi	Aromit	50 g/kg
E 579	Ferroglykonaatti	Oliivit, jotka ovat tummuneet hapettumalla	150 mg/kg lasketuna raudaksi
E 585	Ferrolaktaatti		
E 620	Glutamiinihappo	Elintarvikkeet yleensä (paitsi 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainitut)	10 g/kg yksinään tai yhteensä
E 621	Mononatriumglutamaatti		
E 622	Monokaliumglutamaatti	Maustamisvalmisteet ja -kastikkeet	<i>quantum satis</i>
E 623	Kalsiumdiglutamaatti	Elintarvikkeet yleensä (paitsi 4 ja 5 §:ssä sekä liitteessä 2 mainitut)	500 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna guanyylihapoksi
E 624	Monoammoniumglutamaatti		
E 625	Magnesiumdiglutamaatti		
E 626	Guanyylihappo		
E 627	Dinatriumguanylaatti	Maustamisvalmisteet ja -kastikkeet	<i>quantum satis</i>
E 628	Dikaliumguanylaatti		
E 629	Kalsiumguanylaatti		
E 630	Inosiinihappo		
E 631	Dinatriuminosinaatti		
E 632	Dikaliuminosinaatti		
E 633	Kalsiuminosinaatti		
E 634	Kalsium 5'-ribonukleotidit		
E 635	Dinatrium 5'-ribonukleotidit		

<sup>6</sup> Asbestiton.

<sup>7</sup> Vain E 553b.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 650	Sinkkiasetaatti	Purukumi	1 000 mg/kg
E 900	Dimetyylipolysiloksaani	Hillot, hyytelöt ja marmeladit ja vastaavat hedelmälevitteet, mukaan lukien vähäenergiaiset valmisteet Keitot ja liemet Paistoöljyt ja -rasvat Makeiset (ei kuitenkaan suklaa) Alkoholittomat maustetut juomat Ananastäysmehu Säilötyt hedelmät ja vihannekset Purukumi Makeutettu mehu, <i>Sød....saft</i> Leivitystaikinat Siideri lukuun ottamatta <i>cidre bouche</i> Aromit Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1037/2001 mukaiset viinit	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901	Mehiläisvaha, valkoinen ja keltainen	Vain seuraavien pintakäsittelyaineena: – Makeiset (mukaan lukien suklaa)	<i>quantum satis</i>
E 902	Kandelillavaha	– Pienet suklaapäällysteiset konditoriatuotteet	
E 904	Sellakka	– Suolapalat – Pähkinät – Kahvipavut Ravintolisät Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 903	Karnaubavaha	Vain seuraavien pintakäsittelyaineena: – Makeiset (mukaan lukien suklaa)  – Pienet suklaapäällysteiset konditoriatuotteet – Suolapalat – Päähkinät – Kahvipavut – Ravintolisä – Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	500 mg/kg, purukumissa 1 200 mg/kg 200 mg/kg  200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
E 905	Mikrokiteinen vaha	Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	<i>quantum satis</i>
E 907	Vetykäsittely poly-1-dekeeni	Makeiset Kuivatut hedelmät	2 g/kg (vain pintakäsittelyaineena)
E 912	Montaanahapon esterit	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
E 914	Hapetettu polyetyleenivaha	Tuoreet sitrushedelmät, melonit, omenat, päärynät persikat ja ananas (vain pintakäsittely)	
E 927b	Karbamidi	Purukumi	30 g/kg
E 943a	Butaani	Pannuissa käytettävä kasviöljysumute (ainoastaan ammattimaiseen käyttöön) Vesipohjaiset emulsiosumutteet	<i>quantum satis</i>
E 943b	Isobutaani		
E 944	Propaani		
E 950	Asesulfaami-K	Purukumi	800 mg/kg
E 951	Aspartaami		2 500 mg/kg
E 957	Taumatini		10 mg/kg (vain arominvahventeena) <sup>8</sup>
E 957	Taumatini	Vesipohjaiset alkoholittomat maustetut juomat  Jälkiruoat - maitopohjaiset ja ei maitopohjaiset	0,5 mg/l  5 mg/kg (vain arominvahventeena) <sup>9</sup>
E 959	Neohesperidiini	Purukumi	150 mg/kg <sup>9</sup>

8 Jos lisäaineita E 950, E 951, E 957 ja E 959 käytetään purukumissa samanaikaisesti, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö)

9 Jos lisäaineita E 950, E 951, E 957 ja E 959 käytetään purukumissa samanaikaisesti, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö)

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
		Asetuksen (EY) 2991/94 liitteissä B ja C määritellyt levitettävät ravintorasvat  Lihavalmisteet Hedelmähyttelöt Kasvisproteiinit	5 mg/kg (vain arominvahventeenä)
E 999	Kvillauute	Vesipohjaiset maustetut alkoholiittomat juomat Siideri lukuun ottamatta <i>cidre bouche</i>	200 mg/l ilmoitetaan vedettömänä uutteenä
E 1201	Polyvinyylipyrrolidoni	Ravintolisät	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polyvinyylioligopyrrolidoni		
E 1505	Trietyylisitraatti	Kuivattu munanvalkuaismassa	<i>quantum satis</i>
E 1518	Glyseryylitriasetaatti (Triasetiini)	Purukumi	<i>quantum satis</i>
E 1505	Trietyylisitraatti	Aromit	3 g/kg kaikista lähteistä nautintavalmiissa elintarvikkeessa yksinään tai yhteensä. Juomissa E 1520 :n enimmäismäärä on 1 g/kg kermaliköörrejä lukuun ottamatta.
E 1517	Glyseryylidiasetaatti		
E 1518	Glyseryylitriasetaatti		
E 1520	Propaani-1,2-dioli (propyleeniglykoli)		
E 1519	Bentsyylialkoholi	Liköörin, maustetun viinin, maustetun viinipohjaisen juoman ja maustetun viinistä valmistetun juoman aromi  Makeisen, suklaan ja konditoriatuotteiden aromi	100 mg/kg  250 mg/kg kaikista lähteistä nautintavalmiissa elintarvikkeessa yksinään tai yhteensä.
E 1204	Pullulaani	Ravintolisät Hengityksen raikastamiseen tarkoitetut liukenevat kalvot	<i>quantum satis</i>
E 1452	Alumiinioktenyylisukkinaatitärkkelys	Kapseloidut vitamiinivalmisteet ravintolisissä	35 g/kg

## SALLITUT KANTAJA-AINEET

Huom. Jäljempänä mainittujen kantaja-aineiden lisäksi voidaan kantaja-aineena käyttää tavanomaisia elintarvikkeita ja 2 §:n 2 momentissa mainittuja ainesosia sekä ensisijaisesti happoina tai happamuudensäätöaineina toimivia lisäaineita kuten sitruunahappoa tai ammoniumhydroksidia.

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
—	Polyetyleeniglykoli 6000	Makeutusaineet
E 170	Kalsiumkarbonaatit	Ei rajoituksia
E 263	Kalsiumasettaatti	"
E 322	Lesitiinit	Värit ja rasvaliukoiset hapettumisenestoaineet Hedelmien pintakäsittelyaineet
E 331	Natriumsitraatit	Ei rajoituksia
E 332	Kaliumsitraatit	"
E 341	Kalsiumfosfaatit	"
E 400-404	Algiinihappo ja sen natrium-, kalium-, kalsium- ja ammoniumsuolat	"
E 405	Propyleeniglykoliaalgiinaatti	"
E 406	Agar	"
E 407	Karrageeni	"
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	"
E 412	Guarkumi	"
E 413	Tragantti	"
E 414	Arabikumi	"
E 415	Ksantaanikumi	"
E 420	Sorbitoli	"
E 421	Mannitoli	"
E 422	Glyseroli	"
E 425	Konjac i) Konjac-hartsit ii) Konjac-glukomannaani	"
E 432	Polyoksietyleenisorbitaanimonolauraatti (polysorbaatti 20)	Vaahdonestoaineet, värit ja rasvaliukoiset hapettumisenestoaineet, hedelmien pintakäsittelyaineet
E 433	Polyoksietyleenisorbitaanimonoleaatti (polysorbaatti 80)	
E 434	Polyoksietyleenisorbitaanimonopalmitaatti (polysorbaatti 40)	
E 435	Polyoksietyleenisorbitaanimonostearaatti (polysorbaatti 60)	
E 436	Polyoksietyleenisorbitaanitristearaatti (polysorbaatti 65)	
E 440	Pektiinit	Ei rajoituksia

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
E 442	Ammoniumfosfatidit	Hapettumisenestoaineet
E 459	Betasyklodekstriini	1 g/kg
E 460	Selluloosa (mikrokiteinen tai jauhemainen)	Ei rajoituksia
E 461	Metyyliselluloosa	"
E 462	Etyyliselluloosa	"
E 463	Hydroksipropyyliselluloosa	"
E 464	Hydroksipropyylimetyyliselluloosa	"
E 465	Metyylietyyliselluloosa	"
E 466	Karboksimetyyliselluloosa, Natriumkarboksimetyyliselluloosa	"
E 468	Silloitettu natriumkarboksimetyyliselluloosa Kroskarmelloosi Silloitettu selluloosakumi	Makeutusaineet
E 469	Entsyaattisesti hydrolysoitu karboksimetyyliselluloosa	Ei rajoituksia
E 470a	Rasvahappojen natrium-, kalium ja kalsiumsuolat	Hedelmien pintakäsittelyai- neet
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	
E 470b	Rasvahappojen magnesiumsuolat	Värit ja rasvaliukoiset hapet- tumisenestoaineet
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	"
E 472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit	"
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	"
E 472e	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien mono- ja diasetyyliviini- happoesterit	"
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	"
E 475	Polyglyserolirasvahappoesterit	"
E 491	Sorbitaanimonostearaatti	Värit ja vaahdonestoaineet, hedelmien pintakäsittelyai- neet
E 492	Sorbitaanitristearaatti	"
E 493	Sorbitaanimonolauraatti	"
E 494	Sorbitaanimono-oleaatti	"
E 495	Sorbitaanimonopalmitaatti	"
E 501	Kaliumkarbonaatit	Ei rajoituksia
E 504	Magnesiumkarbonaatit	"
E 508	Kaliumkloridi	"
E 509	Kalsiumkloridi	"
E 511	Magnesiumkloridi	"
E 514	Natriumsulfaatti	"



Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
E 515	Kaliumsulfaatti	Ei rajoituksia
E 516	Kalsiumsulfaatti	"
E 517	Ammoniumsulfaatti	"
E 551	Piidioksidi	Emulgointiaineet enimmäismäärä 5 %, titaanidioksidissa (E 171) ja rautaoksidoissa ja -hydroksidoissa (E172) (enintään 90 % suhteessa väriaineeseen)
E 552	Kalsiumsilikaatti	Emulgointiaineet ja värit, enimmäismäärä 5 %
E 553b	Talkki	Värit, enimmäismäärä 5 %
E 555	Kaliumalumiinisilikaatti	Titaanidioksidissa (E 171) ja rautaoksidoissa ja -hydroksidoissa (E172) (enintään 90 % suhteessa väriaineeseen)
E 558	Bentoniitti	"
E 559	Alumiinisilikaatti (kaoliini)	"
E 570	Rasvahapot	Hedelmien pintakäsittelyaineet
E 577	Kaliumglukonaatti	Ei rajoituksia
E 640	Glysiini ja sen natriumsuola	"
E 900	Dimetyylipolysiloksaani	Hedelmien pintakäsittelyaineet
E 901	Mehiläisvaha	Värit
E 953	Isomalti	Ei rajoituksia
E 965	Maltitoli	"
E 966	Laktitoli	"
E 967	Ksylitoli	"
E 968	Erytritoli	"
E 1200	Polydeksstroosi	"
E 1201	Polyvinyylipyrrolidoni	Makeutusaineet
E 1202	Polyvinyylipolypyrrolidoni	"
E 1404	Hapetettu tärkkelys	Ei rajoituksia
E 1410	Monotärkkelysfosfaatti	"
E 1412	Ditärkkelysfosfaatti	"
E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti	"
E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti	"
E 1420	Tärkkelysasetaatti	"

Kantaja-aine		Käytön rajoitukset
E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadipaatti	"
E 1440	Hydroksipropyylitärkkelys	"
E 1442	Hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti	"
E 1450	Natriumoktenyylisukkinaattitärkkelys	"
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys	"
E 1505	Trietyylisitraatti	Ei rajoituksia
E 1518	Glyseryylitriasetaatti (triasetiini)	"
E 1520	Propaani-1,2-dioli (Propyleeniglykoli)	Värit, emulgointi- ja hapettumisenestoaineet sekä entsyymit enimmäismäärä 1 g/kg elintarvikkeissa

## Liite 6

**IMEVÄISTEN JA PIKKULASTEN RUOISSA SALLITUT LISÄAINEET***Huom.*

Äidinmaidonkorvikkeet, viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat saavat sisältää E 414 (arabikumi) ja E 551 (piidioksidi) sen seurauksena, että niihin lisätään ravintoainevalmisteita, jotka sisältävät korkeintaan 150 g/kg E 414 (arabikumi) ja 10 g/kg E 551 (piidioksidi), sekä E 421 (mannitoli), silloin kun sitä käytetään B<sub>12</sub>-vitamiinin kantaja-aineena (vähintään 1 osa B<sub>12</sub>-vitamiinia 1 000 osaan mannitolia). Nautintavalmiin tuotteen E 414-pitoisuus ei saa ylittää 10 mg/kg.

Äidinmaidonkorvikkeet, viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat saavat sisältää E 1450 (natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys) sen seurauksena, että niihin lisätään vitamiinivalmisteita tai monitydyttymättömiä rasvahappovalmisteita. Nautintavalmis tuote saa sisältää E 1450 (natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys) vitamiinivalmisteista 100 mg/kg ja monitydyttymättömistä rasvahappovalmisteista 1 000 mg/kg.

Äidinmaidonkorvikkeisiin, viljapohjaisiin valmisruokiin ja muihin lastenruokiin käytettävien monitydyttämättömien rasvahappovalmisteiden päällysteessä saa käyttää E 301 (natriumaskorbaatti) hyvän valmistustavan mukaisesti. Nautintavalmiin tuotteen E 301-pitoisuus ei saa ylittää 75 mg/l.

Enimmäismäärät koskevat valmistajan ohjeen mukaisesti valmistettua nautintavalmistaa elintarviketta.

## 1 OSA

**TERVEIDEN IMEVÄISTEN ÄIDINMAIDONKORVIKKEESSA SALLITUT LISÄAINEET***Huomautuksia*

1. Hapatettujen maitojen valmistukseen voidaan käyttää ei-patogeenisia viljelmiä, jotka tuottavat L(+)-maitohappoa.

2. Jos elintarvikkeeseen lisätään samanaikaisesti lisäaineita E 322, E 471, E 472c ja E 473, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö).

Lisäaine	Enimmäismäärä
E 270 Maitohappo (vain L(+)-muodossa)	<i>quantum satis</i>
E 304 L-askorbyylipalmitaatti	10 mg/l
E 306 Tokoferoliute	10 mg/l
E 307 Alfa-tokoferoli	yksinään tai yhteensä
E 308 Gamma-tokoferoli	
E 309 Delta-tokoferoli	
E 322 Lesitiinit	1 g/l (kts. huom. 2)
E 330 Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
E 331 Natriumsitraatit	2 g/l KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 332 Kaliumsitraatit	

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 338	Fosforihappo	KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 339	Natriumfosfaatit	1 g/l P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :nä KTMp 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 340	Kaliumfosfaatit	
E 412	Guarkumi	1 g/l KTMp 485/1997 liitteessä VI tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja sisältävään tuotteeseen
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	4 g/l (kts. huom. 2)
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	7,5 g/l jauhemaiseen ja 9 g/l nestemäiseen KTMp 485/1997 liitteessä IV tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	120 mg/l hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen

## 2 OSA

## Liite 6 (jatk.)

**TERVEIDEN IMEVÄISTEN VIEROTUSVALMISTEISSA SALLITUT LISÄAINEET***Huomautuksia*

1. Hapatettujen maitojen valmistukseen voidaan käyttää ei-patogeenisia viljelmiä, jotka tuottavat L(+)-maitohappoa.

2. Jos elintarvikkeeseen lisätään samanaikaisesti lisäaineita E 322, E 471, E 472c ja E 473, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö).

3. Jos elintarvikkeeseen lisätään samanaikaisesti lisäaineita E 407, E 410 ja E 412, on aineiden käyttömääriä alennettava vastaavassa suhteessa (ns. 100-prosentin sääntö).

Lisäaine		Enimmäismäärä
E 270	Maitohappo (vain L(+)-muodossa)	<i>quantum satis</i>
E 304	L-askorbylipalmitaatti	10 mg/l
E 306	Tokoferoliute	10 mg/l
E 307	Alfa-tokoferoli	yksinään tai yhteensä
E 308	Gamma-tokoferoli	
E 309	Delta-tokoferoli	
E 322	Lesitiinit	1 g/l (kts. huom. 2)
E 330	Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>
E 331	Natriumsitraatit	2 g/l KTMP 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 332	Kaliumsitraatit	
E 338	Fosforihappo	KTMP 485/1997 liitteessä II asetettujen rajojen mukaisesti
E 339	Natriumfosfaatit	1 g/l P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :nä KTMP 485/1997 liitteessä I asetettujen rajojen mukaisesti
E 340	Kaliumfosfaatit	
E 407	Karrageeni	300 mg/l (kts. huom. 3)
E 410	Johanneksenleipäpuujauhe	1 g/l (kts. huom. 3)
E 412	Guarkumi	1 g/l (kts. huom. 3)
E 440	Pektiinit	5 g/l vain hapatetussa vierotusvalmisteessa
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	4 g/l (kts. huom. 2)
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit	7,5 g/l jauhemaiseen ja 9 g/l nestemäiseen KTMP 485/1997 liitteessä IV tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen
E 473	Rasvahappojen sakkaroosiesterit	120 mg/l hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään tuotteeseen

## Liite 6 (jatk.)

## 3 OSA

**TERVEIDEN IMEVÄISTEN JA LASTEN VILJAPOHJAISSA VALMISRUOISSA  
JA MUISSA LASTENRUOISSA SALLITUT LISÄAINEET***Huomautuksia*

Lisäaineita E 270, E 296, E 300, E 301, E 302, E 304, E 325, E 326, E 327, E 334, E 335, E 336 ja E 354 saa käyttää vain L(+)-muodossa.

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 170	Kalsiumkarbonaatit	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain pH:n säätelyyn)
E 260	Etikkahappo		
E 261	Kaliumasetaatti		
E 262	Natriumasetaatit		
E 263	Kalsiumasetaatti		
E 270	Maitohappo		
E 296	Omenahappo		
E 300	Askorbiinihappo	Hedelmä- ja kasvispohjaiset juomat, mehut ja muut lastenruoat	300 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna askorbiinihapoksi
E 301	Natriumaskaani		
E 302	Kalsiumaskaani		
		Rasvapitoiset viljapohjaiset ruoat, mukaan luettuna keksit ja korput	200 mg/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna askorbiinihapoksi
E 304	L-askorbylipalmitaatti	Rasvapitoiset viljavalmisteet, keksit, korput ja muut rasvapitoiset lastenruoat	100 mg/kg yksinään tai yhteensä
E 306	Tokoferoliuute		
E 307	Alfa-tokoferoli		
E 308	Gamma-tokoferoli		
E 309	Delta-tokoferoli		
E 322	Lesitiinit	Keksit ja korput Viljapohjaiset ja muut lastenruoat	10 g/kg
E 325	Natriumlaktaatti	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain pH:n säätelyyn)
E 326	Kaliumlaktaatti		
E 327	Kalsiumlaktaatti		
E 330	Sitruunahappo		
E 331	Natriumsitraatit		
E 332	Kaliumsitraatit		
E 333	Kalsiumsitraatit		

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 333	Kalsiumsitraatit	Vähäsokeriset hedelmäpohjaiset tuotteet	<i>quantum satis</i>
E 334	Viinihappo	Keksit ja korput	5 g/kg yksinään tai yhteensä
E 335	Natriumtartraatit		
E 336	Kaliumtartraatit		
E 354	Kalsiumtartraatit		
E 450	(i) Dinatriumdifosfaatti		
E 575	Glukonodeltalaktoni		
E 338	Fosforihappo	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	1 g/kg, P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (vain pH:n säätelyyn)
E 339	Natriumfosfaatit	Viljavalmistet	1 g/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :ksi
E 340	Kaliumfosfaatit		
E 341	Kalsiumfosfaatit		
E 341	Trikalsiumfosfaatti	Hedelmäpohjaiset jälkiruoat	1 g/kg yksinään tai yhteensä, laskettuna P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> :ksi
E 400	Algiinihappo	Jälkiruoat	500 mg/kg yksinään tai yhteensä
E 401	Natriumalginaatti	Vanukkaat	
E 402	Kaliumalginaatti	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat Gluteenittomat viljapohjaiset ruoat	10 g/kg yksinään tai yhteensä 20 g/kg yksinään tai yhteensä
E 404	Kalsiumalginaatti		
E 410	Johanneksenleipäpuujaue		
E 412	Guarkumi		
E 414	Arabikumi		
E 415	Ksantaanikumi		
E 440	Pektiinit		
E 471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit		
E 472a	Rasvahappojen mono- diglyseridien etikkahappoesterit		
E 472b	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien maitohappoesterit		
E 472c	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappoesterit		
E 500	Natriumkarbonaatit	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain kohotusaineina)
E 501	Kaliumkarbonaatit		
E 503	Ammoniumkarbonaatit		
E 507	Suolahappo	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	<i>quantum satis</i> (vain pH:n säätelyyn)
E 524	Natriumhydroksidi		

Lisäaine		Elintarvike	Enimmäismäärä
E 525	Kaliumhydroksidi		
E 526	Kalsiumhydroksidi		
E 551	Piidioksidi	Kuivat viljavalvisteet	2 g/kg
E 1404	Hapetettu tärkkelys	Viljapohjaiset valmisruoat ja muut lastenruoat	50 g/kg
E 1410	Monotärkkelysfosfaatti		
E 1412	Ditärkkelysfosfaatti		
E 1413	Fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti		
E 1414	Asetyloitu ditärkkelysfosfaatti		
E 1420	Asetyloitu tärkkelys		
E 1422	Asetyloitu ditärkkelysadipaatti		
E 1450	Natriumoktenyyilisukki-naattitärkkelys		
E 1451	Asetyloitu hapetettu tärkkelys		



## 4 OSA

**SALLITUT LISÄAINEET IMEVÄISTEN JA PIKKULASTEN KLIINISISSÄ RAVIN-  
TOVALMISTEISSA**

Liitteen 6 osien 1—3 taulukoiden lisäksi sovelletaan seuraavaa taulukkoa.

Lisäaine	Enimmäismäärä
E 401 Natriumalginaatti	1 g/l 4 kuukauden iästä lähtien aineenvaihduntahäiriöissä kärsiville tarkoitettuihin valmisteisiin ja letkuruokiin
E 405 Propyleeniglykoliaalgiinaatti	200 mg/l vuoden iästä lähtien lehmänmaitoallergisille tai synnynnäisestä aineenvaihduntahäiriöistä kärsiville tarkoitettuihin valmisteisiin
E 410 Johanneksenleipäpuunjauhe	10 g/l syntymästä lähtien tuotteisiin, joita käytetään vähentämään ruoan takaisinvirtausta ruokatorveen
E 412 Guarkumi	10 g/l syntymästä lähtien KTMP 485/1997 liitteessä IV tarkoitettuun nestemäiseen, osittain hydrolysoituja proteiineja, peptidejä tai aminohappoja sisältävään nestemäiseen tuotteeseen
E 415 Ksantaanikumi	1,2 g/l syntymästä lähtien proteiinin imeytymisestä, ruoansulatuselinten heikentymisestä tai synnynnäisestä aineenvaihdunnasta kärsiville tarkoitettuihin aminohappo- tai peptidipohjaisiin tuotteisiin
E 440 Pekiini	10 g/l syntymästä lähtien ruoansulatushäiriöistä kärsiville tarkoitettuihin tuotteisiin
E 466 Natriumkarboksimeetyyliselluloosa	10 g/l tai kg synnynnäisestä aineenvaihdunnasta kärsiville tarkoitettuihin tuotteisiin
E 471 Rasvahappojen mono- ja diglyseridit	5 g/l syntymästä lähtien vähäproteiinisiin erityisruokavaliovalmisteisiin
E 472c Rasvahappojen mono- ja diglyseridien sitruunahappestit	7,5 g/l jauheena myytnä syntymästä lähtien 9 g/l nesteenä myytnä syntymästä lähtien
E 473 Rasvahappojen sakkaroosiesterit	120 mg/l hydroloituja proteiineja, peptidejä ja aminohappoja sisältäviin tuotteisiin

Lisäaine	Enimmäismäärä
E 1450 Natriumoktenyylisukkinaattitärkkelys	20 g/l äidinmaidonkorvikkeisiin ja vieroitusvalmisteisiin