

Na osnovu člana 82 stav 1 tačka 3 Ustava Crne Gore i člana 33 stav 5 Poslovnika Skupštine Crne Gore, Skupština Crne Gore 26. saziva, na Četvrtoj sjednici Drugog redovnog (jesenjeg) zasijedanja u 2019. godini, dana 11. novembra 2019. godine, donijela je

**O D L U K U**  
**O IZMJENI ODLUKE O OBRAZOVANJU ODBORA ZA SVEOBUH VATNU**  
**REFORMU IZBORNOG I DRUGOG ZAKONODAVSTVA**

Član 1

U Odluci o obrazovanju Odbora za sveobuhvatnu reformu izbornog i drugog zakonodavstva („Službeni list CG”, br. 70/18 i 45/19) u članu 10 riječi: „do 15. novembra” zamjenjuju se riječima: „do 18. decembra”.

Član 2

Ova odluka stupa na snagu danom objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 00-71/19-11/7

EPA 851 XXVI

Podgorica, 11. novembar 2019. godine

**Skupština Crne Gore 26. saziva**  
Predsjednik,  
**Ivan Brajović, s.r.**

Na osnovu člana 68 stav 5 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od 10.oktobra 2019. godine, donijela je

**UREDBU  
O IZMJENI UREDBE O NOVOJ HRANI KOJA SE MOŽE KORISTITI I STAVLJATI  
NA TRŽIŠTE\***

**Član 1**

U Uredbi o novoj hrani koja se može koristiti i stavljati na tržište\* ("Službeni list CG", broj 49/18), Lista nove hrane koja se može koristiti i stavljati na tržište mijenja se i glasi:

“ Lista nove hrane koja se može koristiti i stavljati na tržište

Tabela 1 Odobrena nova hrana

Naziv nove hrane	Uslovi pod kojima se nova hrana može upotrebljavati		Dodatni posebni zahtjevi za označavanje proizvoda	Ostali zahtjevi	Zaštitne mjere
<b>N-acetil-D-neuraminska kiselina</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „N-acetil-D-neuraminska kiselina” Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže N-acetil-D-neuraminsku kiselinu navodi se izjava da se taj dodatak ishrani ne bi smio davati odojčadi, maloj djeci i djeci mlađoj od 10 godina ako konzumiraju majčino mlijeko ili drugu hranu kojoj je dodata N-acetil-D-neuraminska kiselina unutar istog perioda od 24 sata.		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu s u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	0,05 g/L rekonstituisane hrane			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	0,05 g/kg za čvrstu hranu			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	U skladu s posebnim prehrabnim potrebama odojčadi i male djece kojima su proizvodi namijenjeni, ali u svakom slučaju ne veća od najvećih dozvoljenih količina za kategoriju navedenu u tablici koja odgovara proizvodima.			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	0,2 g/L (piće) 1,7 g/kg (pločice)			
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrabene potrebe	1,25 g/kg			
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,05 g/L			
Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, termički obrađeni nakon fermentacije, aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi uključujući termički obrađene proizvode	0,05 g/L (pića) 0,4 g/kg (čvrsta hrana)				

	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,05 g/L (pića) 0,25 g/kg (čvrsta hrana)			
	Žitne pločice	0,5 g/kg			
	Stoni zaslađivači	8,3 g/kg			
	Pića na bazi voća i povrća	0,05 g/L			
	Aromatizovana pića	0,05 g/L			
	Kava, čaj, biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćni prerađevine i prerađevine od žitarica za infuzije	0,2 g/kg			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno za opštu populaciju stariju od 10 godina 55 mg dnevno za odojčad 130 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu starosti od 3 do 10 godina			
<b>Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b>	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voćno meso baobaba”		
<b>Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i>			

Osnovni (bazični) izolat proteina surutke iz mlijeka goveda	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah) 3,9 mg/100 ml (rekonstituisana hrana)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se 'Izolat proteina surutke iz mlijeka'. Dodaci ishrani koji sadrže osnovni, bazični izolat, proteini surutke iz mlijeka goveda nose sljedeću izjavu:  'Ovaj dodatak ishrani ne smiju konzumirati djeca/adolescenti mlađi od tri/osamnaest godina.'  (*u zavisnosti od starosne grupe kojoj je dodatak ishrani namijenjen.	Odobreno 20. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom.  Podnosilac zahtjeva: Armor Protéines S.A.S., 19 bis, rue de la Libération 35460 Saint-Brice-en-Coglès, Francuska. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane osnovni (bazični) izolat proteina surutke iz mlijeka goveda odobrava se isključivo društvu Armor Protéines S.A.S., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Armor Protéines S.A.S.  Datum završetka zaštite podataka: 20. novembar 2023.
	Prelazna hrana za odnčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	30 mg/100 g (prah) 4,2 mg/100 ml (rekonstituirana hrana)		
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti kako je definirana u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	300 mg dnevno		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	58 mg dnevno za malu djecu 380 mg dnevno za djecu i adolescente starosti od 3 do 18 godina 610 mg dnevno za odrasle		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	58 mg dnevno za malu djecu 250 mg dnevno za djecu i adolescente starosti od 3 do 18 godina 610 mg dnevno za odrasle		
Ksilo-oligosaharidi	Bijeli hleb	14 g/kg		
	Integralni kruh			

	Žitarice za doručak				
	Keksi				
	Napitak od soje				
	Jogurt (*)				
	Voćni namazi	30 g/kg			
	Čokoladne poslastice	30 g/kg			
	(*) Kada se ksilo-oligosaharidi upotrebljavaju u mliječnim proizvodima, oni ne nadomještaju u cjelosti ni djelimično bilo koji sastojak mlijeka.				
	(**) Najveće dozvoljene količine izračunane na osnovu specifikacija za prah 1				
<b>Ekstrakt brusnice u prahu</b>	Dodaci ishrani skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni odrasloj populaciji	350 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt brusnice u prahu”.		<p>Odobreno 20. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Ocean Spray Cranberries Inc. One Ocean Spray Drive Lakeville-Middleboro, MA, 02349, SAD.</p> <p>Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane ekstrakt brusnice u prahu odobreno je isključivo podnosiocu zahtjeva Ocean Spray Cranberries Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije</p>

					odobrenje za tu novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz suglasnost društva Ocean Spray Cranberries Inc. Datum prestanka zaštite podataka: 20. novembra 2023."
<b>Bobice biljke <i>Lonicera caerulea</i> L. (haskap)</b> (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „bobice haskapa ( <i>Lonicera caerulea</i> )”.		
Oljuštena zrna biljke <i>Digitaria exilis</i> (Kippist) Stapf (tradicionalna hrana iz treće zemlje)	Nije određeno	Nije određeno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „oljuštena zrna fonija ( <i>Digitaria exilis</i> )”		
<b>L-alanil-L-glutamin</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za odojčad i malju djecu				
	Pića namijenjena licima sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
<b>Ulje od algi dobijeno od</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količina DHK-a</b>	Pri označavanju		

mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g	hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.”		
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)	60 mg/100 ml			
Dinatrijum pirolokinolin kinona	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	20 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „dinatrijum so pirolokinolin kinona”. Na dodacima ishrani koji sadrže dinatrijum so pirolokinolin kinona navodi se sljedeća izjava: Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo odrasli, isključujući trudnice i dojilje		<p>Odobreno 2. septembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom. Podnosilac zahtjeva: Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., Mitsubishi Building 5-2 Marunouchi 2-chome, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8324, Japan. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane „dinatrijum so pirolokinolin kinona” odobrava se isključivo podnosiocu zahtjeva Mitsubishi Gas Chemical Company, Inc., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Mitsubishi</p>



					<p>Gas Chemical Company, Inc.</p> <p>Datum završetka zaštite podataka: 2. septembra 2023.</p>
<p><b>Osušeni nadzemni djelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i></b></p>	<p>Dodaci ishrani u smislu Direktive 2002/46/EZ namijenjeni odrasloj populaciji</p>	<p>9,4 mg dnevno</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „osušeni nadzemni djelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i>“</p>	<p>Odobreno 3. septembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom.</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Desert Labs, Ltd. Kibbutz Yotvata, 88820 Izrael.</p> <p>Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane „osušeni nadzemni djelovi biljke <i>Hoodia parviflora</i>“ odobrava se isključivo društvu Desert Labs, Ltd, osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Desert Labs, Ltd.</p> <p>Datum završetka zaštite podataka: 3. septembra 2023.”</p>	

Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> ”		
	Žuti masni namazi i namazi na bazi pavlake	20 g/100 g			
Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog gela dobijenog od biljke <i>Aloe vera</i> (L.) Burm.			
Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphausia superba</i>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički krila ( <i>Euphausia superba</i> )”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Masni namazi i prelive (sosovi)	600 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Hranljive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju			

		450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci, obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistimama				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa zahtjevima u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
<b>Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste <i>Euphausia superba</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene razine DHK-a i EPK-a ukupno</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt lipida dobijen iz raka vrste antarktički kril ( <i>Euphausia superba</i> )”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića Mliječni napitci Napitci na bazi mliječnih analoga	80 mg/100 ml			
	Mazive masti i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
	Masti za kuhanje	360 mg/100 ml			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			

	Hranljive pločice/žitne pločice	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 000 mg dnevno za opštu populaciju 450 mg dnevno za trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci obuhvaćena u propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 ml			
	Hrana namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrane				
<b>Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ulje dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i> ” ili „ulje gljive <i>Mortierella alpina</i> ”		
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Hrana za posebne medicinske potrebe za prijevremeno rođenu djecu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
<b>Arganovo ulje dobijeno od biljke <i>Argania spinosa</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu		
	Kao začim	Nije određeno			

	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe	hranu navodi se „Arganovo ulje”, a ako ga se upotrebljava kao začin, navodi se „Biljno ulje isključivo za začinjavanje”		
<b>Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Astaksantin”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	40 – 80 mg oleorezina dnevno, što odgovara ≤ 8 mg astaksantina dnevno			
<b>Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	3 g/200 ml ako se dodaju cijele sjemenke bosiljka ( <i>Ocimum basilicum</i> )			
<b>Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fermentisanog crnog zrna (soje)” ili „Ekstrakt fermentisane soje”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	4,5 g dnevno			
<b>Sirup od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (tradicionalna hrana iz treće zemlje)</b>	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sirup od sirka ( <i>Sorghum bicolor</i> )”.		
<b>Govedi laktoferin</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju		

	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe (spremna za piće)	100 mg/100 ml	hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Laktoferin dobijen iz kravljeg mlijeka”		
	Hrana na bazi mlijeka namijenjena maloj djeci (spremna za jelo/piće)	200 mg/100 g			
	Prerađena hrana od žitarica (čvrsta)	670 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u smislu u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	Zavisno od potreba pojedinca, do 3 g dnevno			
	Pića na bazi mlijeka	200 mg/100 g			
	Prerađevine u prahu za pripremu napitaka na bazi mlijeka (spremni za piće)	330 mg/100 g			
	Pića na bazi fermentisanog mlijeka (uključujući pića na bazi jogurta)	50 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića	120 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi sira	2 000 mg/100 g			
	Sladoled	130 mg/100 g			
	Kolači i fino pecivo	1 000 mg/100 g			
	Bomboni	750 mg/100 g			
	Žvakaća guma	3 000 mg/100 g			
<b>Laktitol</b>	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima	20 g na dan	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Laktitol”		
<b>Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)</b>	Pri označavanju hrane koja		

	Mliječni proizvodi i proizvodi, zamjena za mlijeko	250 mg/100 g 75 mg/100 g za pića	sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ”		
	Sir i proizvodi od sira	750 mg/100 g			
	Maslac i ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze (koji nisu za kuvanje ili prženje)	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcijonoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijonoj dijeti	250 mg po obroku			
<b>Ulje dobijeno od račića <i>Calanus finmarchicus</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od račića <i>Calanus finmarchicus</i> ”	
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,3 g dnevno			
<b>Baza za žvakaću gumu (monometokspolietilen glikol)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje 1,3-butadien, 2-metil-homopolimer maleirane		
	Žvakaća guma	8 %			

			estere s polietilen glikol mono-Me eterom)" ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 1246080-53-4)"		
<b>Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Baza za žvakaću gumu (uključuje kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)" ili „Baza za žvakaću gumu (uključuje CAS br.: 9011-16-9)"		
	Žvakaća guma	2 %			
<b>Ulje od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)"		
	Masti i ulja	10 %			
	Čisto ulje sjemenki biljke chia	2 g dnevno			
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
<b>Sjemenke biljke chia (Salvia hispanica)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1 Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki biljke chia		
	Hlebne mrvice (prezle)	5 % (cijele ili mljevene sjemenke biljke chia)			
	Pečeni proizvodi	10 % cijelih sjemenki biljke chia			



	Žitarice za doručak	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>	(Salvia hispanica)" 2 Upakovane sjemenke biljke <i>chia</i> (Salvia hispanica) potrebno je dodatno označiti kako bi se potrošač informisao da dnevni unos iznosi najviše 15 g.		
	Mješavine voća, orašastih plodova i sjemenki	10 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Voćni sokovi i pića od mješavine voća/povrća	15 g dnevno ako se dodaju cijele, gnječene ili mljevene sjemenke biljke <i>chia</i>			
	Unaprijed upakovane sjemenke biljke <i>chia</i>	15 g cijelih sjemenki biljke <i>chia</i> dnevno			
	Voćni namazi	1 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
	Jogurt	1,3 g cijelih sjemenki biljke <i>chia</i> u 100 g jogurta ili 4,3 g cijelih sjemenki biljke <i>chia</i> u 330 g jogurta (porcija)			
	Sterilizovana jela spremna za konzumaciju na bazi zrna žitarica, zrna pseudožitarica i/ili mahunarki	5 % cijelih sjemenki biljke <i>chia</i>			
<b>Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan iz gljive <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			
<b>Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive <i>Fomes fomentarius</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hitin-glukan dobijen iz gljive <i>Fomes fomentarius</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 g dnevno			
<b>Ekstrakt hitozana</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene</b>	Pri		

dobijen iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> gljive <i>Aspergillus niger</i>		<b>količine</b>	označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> ” ili „Ekstrakt hitozana dobijen iz gljive <i>Aspergillus niger</i> ”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom hitozana dobijenog od rakova u dodacima ishrani			
Hondroitin sulfat	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hondroitin sulfat dobijen mikrobnom fermentacijom i sulfatiranjem”		
	Dodaci ishrani u smislu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	1 200 mg dnevno			
Hrom pikolinat	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine ukupnog sadržaja hroma</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hrom pikolinat”		
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	250 µg dnevno			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe				
Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis”		
	Biljne infuzije	Predviđeni dnevni unos: 3 g bilja dnevno (2 šoljice dnevno)			
Citiholin	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju		

	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno	hrane koj sadrži novu hranu navodi se „Citholin“ 2Pri . označavanju hrane koja sadrži citiholin navodi se i java da proizvod nije namijenjen za upotrebu kod djece		
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	250 mg po porciji i najveća dozvoljena količina konzumacije od 1 000 mg dnevno			
<b>Clostridium butyricum</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Clostridium butyricum MIY AIRI 588 (CBM 588)“ ili „Clostridium butyricum(CBM 588)“		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	1,35 × 10 <sup>8</sup> CFU dnevno			
<b>Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Potrošač se upozorava da ne konzumira više od 600 mg polifenola dnevno, što odgovara 1,1 g ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu dnevno		
	Hranljive pločice	1 g dnevno i 300 mg polifenola odgovara najviše 550 mg ekstrakta odmašćenog kakaa u prahu u jednoj porciji hrane (ili dodatka ishrani)			
	Pića na bazi mlijeka				
	Sva druga hrana (uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, u koju se uspješno uključuju funkcionalni sastojci i koja je obično namijenjena potrošnji odraslih osoba koje brinu o svom zdravlju.				
<b>Ekstrakt kakaa sa smanjenim sadržajem masti</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Potrošač se upozorava da ne konzumira više od 600 mg flavanola iz kakaa dnevno		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani, u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	730 mg po porciji i oko 1,2 g dnevno			

<b>Ulje od sjemenki biljke korijandera <i>Coriandrum sativum</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od sjemenki korijandera”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	600 mg dnevno			
<b>Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>  U skladu sa uobičajenom upotrebom biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> za prehrambene svrhe	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i> ”		
	Biljne infuzije				
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet voćnih džemova, želea, marmelada i zaslađenog kesten pirea namijenjenih ishrani ljudi				
	Kompoti				
<b>α-ciklodekstrin</b>	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „alfa-ciklodekstrin” ili „α-ciklodekstrin”		
<b>γ-ciklodekstrin</b>	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „gama-ciklodekstrin” ili „γ-ciklodekstrin”		
<b>Prerađevina dekstrana proizvedena iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dekstran”		
	Pekarski proizvodi	5 %			
<b>Ulje od diacilglicerola</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene</b>	Pri		

<b>biljnog porijekla</b>		<b>količine</b>	označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla (najmanje 80 % diacilglicerola)”		
	Ulje za kuvanje				
	Masni namazi				
	Prelivi za salate				
	Majonez				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)				
	Pekarski proizvodi				
Proizvodi srodni jogurtu					
<b>Dihidroksipiat (DHC)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1 Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Dihidroksipiat” 2Na dodacima ishrani koji sadrže sintetski dihidroksipiat navodi se oznaka „nije namijenjeno djeci mlađoj od 4,5 godina		
	Žitne pločice	9 mg/100 g			
	Keksi, kolači i krekeri	9 mg/100 g			
	Grickalice na bazi riže	12 mg/100 g			
	Gazirana pića, pića za razrjeđivanje, pića na bazi voćnog soka	1,5 mg/100 ml			
	Pića na bazi povrća	2 mg/100 ml			
	Pića na bazi kafe, pića na bazi čaja	1,5 mg/100 ml			
	Aromatizovana voda – negazirana	1 mg/100 ml			
	Prethodno kuvane zobene pahuljice	2,5 mg/100 g			
	Druge žitarice	4,5 mg/100 g			
	Sladoled, mliječni deserti	4 mg/100 g			
	Mješavine za puding (spremne za jelo)	2 mg/100 g			
	Proizvodi na bazi jogurta	2 mg/100 g			

	Čokoladne poslastice	7,5 mg/100 g			
	Tvrđi bomboni	27 mg/100 g			
	Žvakaća guma bez šećera	115 mg/100 g			
	Bjelilo/zamjena za pavlaku	40 mg/100 g			
	Zaslađivači	200 mg/100 g			
	Supa (spremna za jelo)	1,1 mg/100 g			
	Preliv za salatu	16 mg/100 g			
	Biljni proteini	5 mg/100 g			
	Gotova jela	3 mg po obroku			
	Zamjene za jedan ili više obroka pri redukcijonoj dijeti	3 mg po obroku			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcijonoj dijeti (u obliku pića)	1 mg/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 mg po unosu 9 mg dnevno			
	Mješavine u prahu za pripremu bezalkoholnih pića	14,5 mg/kg    odgovara 1,5 mg/100 ml			
<b>Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz ćelijskih kultura</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz ćelijskih kultura HTN <sup>®</sup> Vb”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od listova biljke <i>Lippia citriodora</i>			
<b>Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima			

		ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i>			
<b>Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz ćelijskih kultura HTN®Vb”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu s uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani sličnog ekstrakta dobijenog od cvjetova iz cvjetne glavice biljke <i>Echinacea angustifolia</i>			
<b>Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine stearidonske kiseline (STK)</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Rafinisano ulje od biljke <i>Echium</i> ”		
	Proizvodi na bazi mlijeka i tečni proizvodi od jogurta u pakiovanju za jednu dozu	250 mg/100 g; 75 mg/100 g za pića			
	Pripravci od sira	750 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive	750 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	625 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	500 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
<b>Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju navodi se izjava da		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji	150 mg ekstrakta u			

<b>(Camellia sinensis)</b>	uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	jednoj porciji hrane ili dodatka ishrani	potrošači ne smiju konzumirati više od 300 mg ekstrakta dnevno		
<b>L-ergotionein</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „L-ergotionein”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	30 mg dnevno za opštu populaciju (isključujući trudnice i dojilje) 20 mg dnevno za djecu stariju od tri godine			
<b>Natrijum gvožđe EDTA</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine (izražene kao bezvodni EDTA)</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Natrijum gvožđe EDTA”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	18 mg dnevno za djecu 75 mg dnevno za odrasle			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	12 mg/100 g			
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe				
<b>Gvožđe fosfat</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Gvožđe amonijum fosfat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Upotrebljavati u skladu u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i/ili o vitaminima, mineralima i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Hrana obogaćena u skladu sa propisom o vitaminima, mineralima i drugim supstancama koje se mogu dodavati hrani				
<b>Riblj peptidi dobijeni</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene</b>	Pri		



od ribe <i>Sardinops sagax</i>		<b>količine proizvoda ribljeg peptida</b>	označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji ( <i>Sardinops sagax</i> ) peptidi”		
	Hrana na bazi jogurta, pića na bazi jogurta, fermentisani mliječni proizvodi i mlijeko u prahu	0,48 g/100 g (spremno za jelo/piće)			
	Aromatiziovana voda i pića na bazi povrća	0,3 g/100 g (spremno za piće)			
	Žitarice za doručak	2 g/100 g			
	Supe, gulaši i supa u prahu	0,3 g/100 g (spremno za jelo)			
Flavonoidi biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> iz	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine flavonoida iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	1 Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> L.” 2 Pri označavanju hrane kojoj je proizvod dodat kao sastojak u obliku nove hrane navodi se sljedeća izjava: ( proizvod ne smiju ) konzumirati trudnice, dojilje, djeca i mlađi adolescenti; i ( osobe koje uzimaju ) lijekove na recept smiju konzumirati proizvod samo pod nadzorom	Pića koja sadrže flavonoid pakuju se za krajnjeg korisnika u pojedinačnim porcijama.	
	Pića na bazi mlijeka	120 mg dnevno			
	Pića na bazi jogurta				
	Pića na bazi voća ili povrća				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	120 mg dnevno			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno			
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	120 mg dnevno				

			<p>ljekara; ( smije se c ko zumirati ) najviše 120 mg fla onoid dnevno. 3 Količina . flavonoida u konačnom proizvodu navodi se pri označavanju hrane koja ga sadrži.</p>		
<b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> ”.		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
<b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> ”		
	Hrana, uključujući dodatke ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu populaciju	250 mg dnevno			
<b>2'-fukozil laktoza</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „2'-fukozil la toza”. 2Pri . označavanju dodataka ishrani koji		
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	1,2 g/l za pića 19,2 g/kg za proizvode osim pića			

Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	1,2 g/l za pića	sadrže 2'-fukozil laktozu navodi se izjava da dodatku ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana potrebjava druga hrana sa dodatkom 2'-fukozil laktozom. 3Pri označavanju dodataka ishrani koji sa ržiju 2'-fukozil laktozu namijenjenih maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana sa dodatkom 2'-fukozil laktozom.
	19,2 g/kg za proizvode osim pića	
Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	1,2 g/l za pića	
	12 g/kg za proizvode osim pića	
	400 g/kg za bjelilo	
Žitne pločice	12 g/kg	
Stolni zaslađivači	200 g/kg	
Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača	
Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,2 g/l samostalno ili u kombinaciji s 0,6 g/l lakto-N-neotetraoze u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača	
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	12 g/kg za proizvode osim pića	
	1,2 g/l za tečni prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača	
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	1,2 g/l za mliječne	

		<p>napitke i slične proizvode dodato samostalno ili u kombinaciji s lakto-N-neotetraozom, u koncentraciji 0,6 g/l, u omjeru 2:1 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu sa uputstvom proizvođača</p>			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	4,8 g/l za pića 40 g/kg za pločice			
	Hleb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani	60 g/kg			
	Aromatizovana pića	1,2 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljne i voćne prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	9,6 g/l – najveća dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad	3,0 g dnevno za opštu populaciju 1,2 g dnevno za malu djecu			
<b>Galaktooligosaharid</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine (izražene kao odnos: kg galaktooligosaharida /kg konačne hrane)</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	0,333			

Mlijeko	0,020			
Mliječni napitci	0,030			
Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku pića)	0,020			
Napitci na bazi mliječnih analoga	0,020			
Jogurt	0,033			
Deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
Smrznuti deserti na bazi mliječnih proizvoda	0,043			
Voćna pića i energetska pića	0,021			
Pića koja su zamjena za hranu za odojčad	0,012			
Sok za bebe	0,025			
Piće na bazi jogurta za bebe	0,024			
Desert za bebe	0,027			
Grickalice za bebe	0,143			
Žitarice za bebe	0,027			
Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	0,013			
Sok	0,021			
Nadjevi za voćnu pitu	0,059			
Voćni proizvodi	0,125			
Pločice	0,125			
Žitarice	0,125			
Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne	0,008			

	prehrambene potrebe				
<b>D-glukozamin HCl:</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
	Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe				
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti				
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
<b>Glukozamin sulfat KCl</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
<b>Glukozamin sulfat NaCl</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom glukozamina iz školjki			
<b>Guar guma</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Guar guma” 2Na oznaci svake hrane koja sadrži guar gumu		
	Svježi mliječni proizvodi kao što su jogurt, proizvodi od fermentisanog mlijeka, svježi sirevi i drugi deserti na bazi mliječnih proizvoda.	1,5 g/100 g			
	Tečna hrana na bazi voća ili povrća („smoothie”)	1,8 g/100 g			
	Kompoti na bazi voća ili povrća	3,25 g/100 g			

	<p>Žitarice u kombinaciji sa mliječnim proizvodom u jedinstvenom pakovanju sa dva odvojena dijela</p>	<p>10 g/100 g u žitaricama Sastojak se ne nalazi u pratećem mliječnom proizvodu 1 g/100 g u proizvodu kad je spreman za konzumaciju</p>	<p>posebno treba na vidljiv način navesti moguće rizike od probavnih smetnji povezane s izlaganjem djece mlađe od osam godina guar gumi. Na primjer, „Prekomjerna upotreba ovih proizvoda može izazvati probavne smetnje, posebno kod djece mlađe od osam godina”. 3U slučaju . proizvoda upakovanih u pakovaje sa dva odvojena dijela, pri čemu jedan sadrži mliječni proizvod, a drugi proizvod od žitarica, u uputstvu za upotrebu mora se jasno navesti da je prije konzumacije potrebno pomiješati proizvod od žitarica sa mliječnim proizvodom, ka o bi se uzeo u obzir mogući rizik od gastrointestinal</p>		
--	---	---	--	--	--

			alne opstru cije.		
<b>Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Fermentisani mliječni proizvodi (u tečnom i polutečnom obliku te u obliku praha osušenog raspršivanjem)				
<b>Hidroksitirozol</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju dodatka ishrani koji sadrži novu hranu navodi se „Hidroksitirozol “.		
	Riblja i biljna ulja (osim maslinovih ulja i ulja komine maslina u skladu sa propisom o tržišnim standardima za ovu grupu proizvoda koji se kao takvi stavljaju na tržište	0,215 g/kg	Pri označavanju prehrambenih proizvoda koji sadrže hidroksitirozol navode se sljedeće izjave: ( „Ovaj a prehrambeni ) proizvod ne smiju konzumirati djeca mlađa od tri godine, trudnice i dojilje; ( Ovaj b prehrambeni ) proizvod ne se ne smije upotrebljavati za kuvanje, pečenje ili prženje“.		
	Masni namazi masti u skladu sa sa propisom o kvalitetu I drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja I masti, margarin I druge masne namaze, majonez I srodne proizvode, koje se kao takve stavljaju na tržište	0,175 g/kg			
<b>Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja</b>	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (*) namijenjeni odrasloj populaciji	1 000 mg na dan	Oznaka nove hrane na etiketi na dodacima ishrani koji je sadrže glasi „Hidrolizat lizozima iz bjelanca		



			kokošijeg jaja'."		
Hidrolizat jajne opne	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj odrasloj populaciji	450 mg dnevno	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „hidrolizat jajne opne”.		<p>Odobreno 25. novembra 2018. Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom.</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Biova, LLC., 5800 Merle Hay Rd, Suite 14 PO Box 394 Johnston 50131, Iowa SAD. Tokom perioda zaštite podataka stavljanje na tržište nove hrane hidrolizat jajne opne je isključivo podnosiocu zahtjeva Biova, LLC., osim ako budući podnosilac zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom ili uz saglasnost društva Biova, LLC.</p> <p>Datum prestanka zaštite podataka: 25. novembra 2023.”</p>
<b>Protein za formiranje leda tip III HPLC 12</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju		

	Smrznuti deserti	0,01 %	hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Protein za formiranje leda”		
Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i> ”		
	Biljne infuzije	U skladu sa uobičajenom upotrebom u biljnim infuzijama i dodacima ishrani sličnog vodenog ekstrakta dobijenog od sušenih listova biljke <i>Ilex paraguariensis</i>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
Izomalto-oligosaharid	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu n vodi se „Izomalto-olig saharid”. 2Na hrani koja sadrži taj novi sastojak mora se navesti da je „izvor glukoze”.		
	Negazirana pića smanjene energetske vrijednosti	6,5 %			
	Energetska pića	5,0 %			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima (uključujući izotonične napitke)	6,5 %			
	Voćni sokovi	5 %			
	Prerađeno povrće i sokovi od povrća	5 %			
	Druga negazirana pića	5 %			
	Žitne pločice	10 %			
	Kolačići i keksi	20 %			
	Žitne pločice za doručak	25 %			
	Tvrđi bomboni	97 %			
	Meki bomboni/čokoladne pločice	25 %			
	Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti (u obliku	20 %			

	pločica ili na bazi mlijeka)				
<b>Izomaltuloza</b>	Nije određeno			<p>1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Izomaltuloza“.</p> <p>2Pri . označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „izomaltuloza izvor glukoze i fruktoze“.</p>	
<b>Lakto-<i>N</i>-neotetraoza</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	<p>1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „lakto-<i>N</i>-neotetraoza“.</p> <p>2Pri . označavanju dodatka ishrani koji sadrže lakto-<i>N</i>-neotetraozu navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava druga hrana sa dodanom lakto-<i>N</i>-neotetraozom.</p> <p>3Pri . označavanju dodatka ishrani koji</p>		
	Nearomatizovani pasterizovani i sterilizovani (uključujući UHT) proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l			
	Nearomatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića			
	Aromatizovani fermentisani proizvodi na bazi mlijeka, uključujući termički obrađene proizvode	0,6 g/l za pića 9,6 g/kg za proizvode osim pića			
	Mliječni analozi, uključujući bjelila za pića	0,6 g/l za pića 6 g/kg za proizvode osim pića 200 g/kg za bjelilo			
	Žitne pločice	6 g/kg			
	Stoni zaslađivači	100 g/kg			
	Početna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s 1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao			

		takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača	sadrže lakto- <i>N</i> -neotetraozu namijenjenim a maloj djeci navodi se izjava da dodatke ishrani ne bi trebalo upotrebljavati ako se istog dana upotrebljava majčino mlijeko ili druga hrana sa dodanom lakto- <i>N</i> -neotetraozom.	
Prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	0,6 g/l u kombinaciji s do 1,2 g/l 2'-fukozil laktoze u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	6 g/kg za proizvode osim pića 0,6 g/l za tekući prehrambeni proizvod koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	0,6 g/l za mliječne napitke i slične proizvode dodano samostalno ili u kombinaciji s 2'-fukozil-laktozom u omjeru 1:2 u konačnom proizvodu spremnom za upotrebu, koji se kao takav stavlja na tržište ili se priprema u skladu s uputama proizvođača			
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	2,4 g/l za pića 20 g/kg za pločice			
Hleb i tjestenina pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani	30 g/kg			

	Aromatizovana pića	0,6 g/l			
	Kafa, čaj (osim crnog čaja), biljne i voćne infuzije, cikorija; ekstrakti čaja, biljnih i voćnih infuzija i cikorije; prerađevine čaja, biljni i voćni prerađevine i prerađevine žitarica za infuzije, mješavine i instant-mješavine tih proizvoda	4,8 g/l – najveća dozvoljena količina odnosi se na proizvode koji su spremni za upotrebu			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad	1,5 g dnevno za opštu populaciju 0,6 g dnevno za malu djecu			
<b>Ekstrakt lista lucerne dobijen iz biljke <i>Medicago sativa</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini lucerne <i>Medicago sativa</i> ” ili „Proteini alfalfe <i>Medicago sativa</i> ”.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	10 g dnevno			
<b>Likopen</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			

		Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno		
<b>Likopen gljive <i>Blakeslea trispora</i></b>	<b>iz</b>	<b><i>Određena kategorija hrane</i></b>	<b><i>Najveće dozvoljene količine</i></b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”	
		Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g		
		Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g		
		Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku		
		Žitarice za doručak	5 mg/100 g		
		Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g		
		Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g		
		Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g		
		Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni		
		Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno		
<b>Likopen iz paradajza</b>		<b><i>Određena kategorija hrane</i></b>	<b><i>Najveće dozvoljene količine</i></b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Likopen”	
		Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g		
		Pića namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g		

	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	15 mg dnevno			
<b>Oleorezin likopena iz paradajza</b>	<b><i>Određena kategorija hrane</i></b>	<b><i>Najveća dozvoljena količina likopena</i></b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Oleorezin likopena iz paradajza”		
	Pića na bazi voća/povrća (uključujući koncentrate)	2,5 mg/100 g			
	Pića namijenjena osobama s povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima	2,5 mg/100 g			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	8 mg po obroku			
	Žitarice za doručak	5 mg/100 g			
	Masti i prelive (sosevi)	10 mg/100 g			
	Supe osim supe od paradajza	1 mg/100 g			
	Hleb (uključujući hrskavi hleb)	3 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima			

		su proizvodi namijenjeni			
<b>Magnezijumum citrat malat</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Magnezijumu m citrat malat”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
<b>Ekstrakt kore stabla magnolije</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt kore stabla magnolije”		
	Bomboni od mentola (poslastičarski proizvodi)	0,2 % radi osvježivanja daha Na osnovu najveće količine koja se može unijeti u proizvod od 0,2 % i najveće veličine žvakaće gume/bombona od mentola od 1,5 g, žvakaća guma ili bombon od mentola ne smije da sadrži više od 3 mg ekstrakta kore stabla magnolije.			
	Žvakaća guma				
<b>Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od kukuruznih klica”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2 g dnevno			
	Žvakaća guma	2 %			
<b>Metil-celuloza</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Metil-celuloza”	Upotreba metil-celuloze nije dozvoljena u hrani koja je posebno pripremljena za malu djecu	
	Smrznuti deserti	2 %			
	Aromatizovana pića				
	Aromatizovani ili nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi				
	Hladni deserti (mliječni proizvodi, masti, voćni proizvodi, žitarice,				



	<p>proizvodi na bazi jaja)</p> <p>Voćne prerađevine (pulpa, kaša ili kompoti)</p> <p>Supe i mesne supe</p>				
<b>(6S)-5-metiltetrahydrofolna kiselina, so glukozamina</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „(6S)-5-metiltetrahydrofolna kiselina, so glukozamina” ili „5MTHF-glukozamin”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata kao izvor folata				
<b>Monometilsilanetriol (organski silikon)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine silikona</b>	Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Organski silikon (monometilsilanetriol)”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (u tečnom obliku)	10,40 mg dnevno			
<b>1-metilnikotinamid hlorid</b>	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	58 mg dnevno	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „1-metilnikotinamid hlorid”.</p> <p>Na dodacima ishrani koji sadrže 1-metilnikotinamid hlorid navodi se sljedeća izjava:</p> <p>Ovaj dodatak ishrani smiju konzumirati samo</p>		<p>Odobreno 2. septembra 2018.</p> <p>Unos ove hrane u listu zasniva se na vlasnički zaštićenim naučnim dokazima i naučnim podacima zaštićenim u skladu sa ovom uredbom</p> <p>Podnosilac zahtjeva: Pharmena S.A., Wolczanska 178, 90 530 Lodz, Poljska. Tijekom</p>

			odrasli, isključujući trudnice i dojilje		<p>razdoblja zaštite podataka stavljanje na tržište Unije nove hrane 1-metilnikotinamid hlorid odobrava se isključivo podnosiocu zahtjeva Pharmena S.A., osim ako budući podnositelj zahtjeva dobije odobrenje za novu hranu bez upućivanja na vlasnički zaštićene naučne dokaze ili naučne podatke zaštićene u skladu sa ovom uredbom 3 ili uz saglasnost društva Pharmena S.A.</p> <p>Datum završetka zaštite podataka: 2. septembra 2023.</p>
<b>Ekstrakt micelijuma iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ekstrakt iz gljive <i>Lentinula edodes</i> ” ili „Ekstrakt iz gljive šitake”		
	Krušni proizvodi	2 ml/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,5 ml/100 ml			
	Gotova jela	2,5 ml po obroku			
	Hrana na bazi jogurta	1,5 ml/100 ml			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,5 ml u dnevnoj dozi			
<b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni” ili „Sok		
	Pasterizovani napitci na bazi voća i voćnog nektara	30 ml u jednoj porciji (do 100 % soka biljke noni) ili			

		20 ml dva puta dnevno, ne više od 40 ml dnevno	biljke <i>Morinda citrifolia</i>		
<b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b>	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6,6 g dnevno (odgovara 30 ml soka biljke noni)	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sok biljke noni u prahu” ili „Sok biljke <i>Morinda citrifolia</i> u prahu”		
<b>Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se: za voćnu kašu: „Voćna kaša biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćna kaša biljke noni” za voćni koncentrat: „Voćni koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> ” ili „Voćni koncentrat biljke noni”		
		Voćna kaša			
	Bomboni/poslastice	45 g/100 g			
	Žitne pločice	53 g/100 g			
	Mješavine za hranljive napitke u prahu (suve materije)	53 g/100 g			
	Pića sa dodatim ugljen dioksidom	11 g/100 g			
	Sladoled i sorbet	31 g/100 g			
	Jogurt	12 g/100 g			
	Keksi	53 g/100 g			
	Peciva, torte i kolači	53 g/100 g			
	Žitarice za doručak (cijelo zrno)	88 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea)	133 g/100 g Na osnovu količine prije prerade za proizvodnju konačnog proizvoda od 100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	31 g/100 g			

	Slani namazi/umaci,, ukisjeljeni proizvodi, umac/sosevi od mesa i začini	88 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	26 g dnevno			
		Voćni koncentrat			
	Bomboni/poslastice	10 g/100 g			
	Žitne pločice	12 g/100 g			
	Mješavine za hranljive napitke u prahu (suve materije)	12 g/100 g			
	Pića sa dodatim ugljen dioksidom	3 g/100 g			
	Sladoled i sorbet	7 g/100 g			
	Jogurt	3 g/100 g			
	Keksi	12 g/100 g			
	Peciva, torte i kolači	12 g/100 g			
	Žitarice za doručak (cijelo zrno)	20 g/100 g			
	Džemovi i želei u skladu sa propisom kojim se uređuje minimalni kvalitet džemova, želea, marmelada, pekmeza i zaslađenog kesten pirea)	30 g/100 g			
	Slatki namazi, punjenja i glazure	7 g/100 g			
	Slani umaci/sosevi, ukisjeljeni proizvodi, umaci/sosevi od mesa i začini	20 g/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	6 g dnevno			
<b>Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Listovi biljke noni” ili		
	Za pripravke	Za čašu prierađevine koja će se konzumirati upotrebljava se najviše			

		1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i>	„Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> 2Potrošaču se mora napomenuti da je za čašu prerađevine potrebno upotrijebiti najviše 1 g sušenih i preprženih listova biljke <i>Morinda citrifolia</i> .”		
<b>Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Biljka <i>Morinda citrifolia</i> u prahu” ili „Biljka noni u prahu”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	2,4 g dnevno			
<b>Mikroalga <i>Odontella aurita</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Mikroalga <i>Odontella aurita</i> ”		
	Aromatizovana tjestenina	1,5 %			
	Riblje supe	1 %			
	Proizvodi od ribe (marine terrines)	0,5 %			
	Prerađevine mesnih supa	1 %			
	Krekeri	1,5 %			
	Smrznuta panirana riba	1,5 %			
<b>Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine fitosterola/fitostanola</b>	U skladu sa tačkom 5 Uredbe o		

	<p>Masni namzi u skladu sa propisom o kvalitetu I drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja I masti, margarin I druge masne namaze, majonez I srodne proizvode, isključujući ulja za kuvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti</p>	<p>1 Proizvodi koji sadrže predmetnu novu hranu pakuju se tako da se mogu jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se konzumiraju tri porcije dnevno) dodatih fitosterola/fitostanola.</p> <p>2 Količina fitosterola/fitostanola koja se dodaje u posudu za piće ne smije iznositi više od 3 g.</p> <p>3 Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi pakuju se u pojedinačne porcije.</p>	<p>informisanju potrošača o hrani</p>		
	<p>Proizvodi na bazi mlijeka, kao što su proizvodi na bazi djelimično obranog i obranog mlijeka, uz mogućnost dodatka voća i/ili žitarica, proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka kao što su proizvodi na bazi jogurta i sira (sadržaj masti ≤ 12 g u 100 g), pri čemu je možda smanjen udio mliječne masti, a masti ili proteini djelimično su ili u potpunosti zamijenjene biljnom mašću ili proteinima</p>				
	<p>Napitci od soje</p>				
	<p>Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi</p>				
<p><b>Ulje ekstrahovano iz lignji</b></p>	<p><b>Određena kategorija hrane</b></p>	<p><b>Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno</b></p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od lignje”</p>		
	<p>Mliječni proizvodi, osim pića na bazi mlijeka</p>	<p>200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g</p>			
	<p>Mliječni analozi, osim napitaka</p>	<p>200 mg/100 g ili za analoge 600 mg/100 g</p>			
	<p>Masni namzi i prelive (sosevi)</p>	<p>600 mg/100 g</p>			
	<p>Žitarice za doručak</p>	<p>500 mg/100 g</p>			
	<p>Pekarski proizvodi (hleb i peciva)</p>	<p>200 mg/100 g</p>			
	<p>Žitne pločice</p>	<p>500 mg/100 g</p>			
	<p>Bezalkoholna pića (uključujući pića na bazi mlijeka)</p>	<p>60 mg/100 ml</p>			
	<p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</p>	<p>3 000 mg dnevno za opštu populaciju 450 mg dnevno za</p>			

		trudnice i dojilje			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima je proizvod namijenjen			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	200 mg po obroku			
<b>Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedene obradom pod visokim pritiskom</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Tekst „pasterizovano pod visokim pritiskom ” navodi se uz ime prerađevine na bazi voća i na svakom proizvodu u kojima se oni upotrebljavaju		
	Vrste voća: ananas, banana, borovnica, breskva, dinja, grejp, grožđe, jabuka, jagoda, kokos, kruška, kupina, malina, mandarina, mango, kajsija, rabarbara, smokva, suva šljiva, trešnja				
<b>Fosfatizovani kukuruzni skrob</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatizovani kukuruzni skrob”		
	Pečeni pekarski proizvodi	15 %			
	Tjestenina				
	Žitarice za doručak				
	Žitne pločice				
<b>Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine fosfatidilserina</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Riblji fosfatidilserin”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3 500 mg/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			

	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Poslastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	300 mg dnevno			
<b>Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine fosfatidilserina</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin iz soje”		
	Pića na bazi jogurta	50 mg/100 ml			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			
	Poslastice na bazi čokolade	200 mg/100 g			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
<b>Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveća dozvoljena količina fosfatidilserina</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fosfatidilserin	Proizvod nije namijenjen za prodaju trudnicama i dojiljama	
	Žitarice za doručak	80 mg/100 g			
	Žitne pločice	350 mg/100 g			



	Hrana na bazi jogurta	80 mg/100 g	i fosfatna kiselina iz soje"		
	Proizvodi slični jogurtu na bazi soje	80 mg/100 g			
	Napitci na bazi jogurta	50 mg/100 g			
	Napitci slični jogurtu na bazi soje	50 mg/100 g			
	Praškovi na bazi mlijeka u prahu	3,5 g/100 g (odgovara 40 mg/100 ml proizvoda spremnog za piće)			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	800 mg dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
<b>Fosfolipidi iz žumanca</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Nije određeno				
<b>Fitoglikogen</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Fitoglikogen”		
	Prerađena hrana	25 %			
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	U skladu sa tačkom 5 Priloga 2 Uredbe o informisanju potrošača o hrani		
	Pića na bazi riže	1 Pakuju se tako da se mogu jednostavno razdijeliti u porcije koje sadrže ili najviše 3 g (ako se konzumira jedna porcija dnevno) ili najviše 1 g (ako se			
	Raženi hleb od brašna koje sadrži $\geq 50$ % raži (integralno ražano brašno, cijela ili napukla zrna raži i pahuljice raži) i $\leq 30$ % pšenice i $\leq 4$ % dodatog šećera, bez dodate masti.				
	Prelivi za salatu, majonez i ljuti umaci/sosevi				

	Napitak od soje				
	Proizvodi srodni mlijeku, kao što su proizvodi srodni djelimično obranom i obranom mlijeku, uz mogućnost dodatog voća i/ili žitarica, u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili proteini djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili proteinima.				
	Proizvodi na bazi fermentisanog mlijeka, kao što su jogurt i proizvodi srodni siru (sadržaj masti < 12 g/100 g), u kojima je možda smanjen sadržaj mliječne masti ili u kojima su mliječna mast i/ili proteini djelimično ili u potpunosti zamijenjene biljnom masti i/ili proteinima				
	Masni namazi u skaldu sa propisom o kvalitetu I drugim zahtjevima za jestiva biljna ulja I masti, margarin I druge masne namaze, majonez I srodne proizvode, isključujući ulja za kuvanje i prženje i namaze na bazi maslaca ili neke druge životinjske masti				
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	3 g dnevno			
<b>Ulje od koštica šljive</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Za prženje i kao začim	U skladu sa uobičajenom upotrebom biljnih ulja za prehrambene svrhe			
<b>Hrompirovi proteini (koagulirane) i hidrolizati</b>	Nije određeno		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Hrompirovi proteini“		
<b>Protil oligopeptidaza (enzimski preparat)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Protil oligopeptidaza“		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za opštu odraslu populaciju	120 PPU dnevno (2,7 g enzimskog preparata dnevno) (2 × 10 <sup>6</sup> PPI dnevno) PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units			

		PPI – Protease Picomole International			
<b>Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Tri kapsule dnevno, što odgovara 12,6 mg ekstrakta iz svinjskih bubrega dnevno			
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	Sadržaj diamin oksidaze (DAO): 0,9 mg dnevno (3 kapsule sa sadržajem DAO-a od 0,3 mg po kapsuli)			
<b>Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt ulja od uljane repice”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	Preporučen je dnevni unos od 1,5 g po porciji			
<b>Proteini iz sjemenki uljane repice</b>	Kao izvor biljnih proteina u hrani osim u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad		1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Proteini iz sjemenki uljane repice”. 2Na svu hranu koja sadrži „Proteini iz sjemenki uljane repice” navodi se izjava da taj sastojak može prouzrokovati alergijsku reakciju kod potrošača koji su alergični na gorušicu i proizvode od		

			gorušice. Prema potrebi ta se izjava na a i u nep srednoj blizini popisa sastojaka.		
<b>Trans-resveratrol</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu navodi se „Trans- resveratrol” 2Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže trans- resver trol na odi se izjava da i osobe koji uzimaju jekove proizvod trebali konzumirati samo od nadzorom ljekara.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za odraslu populaciju (kapsule ili tablete)	150 mg dnevno			
<b>Trans-resveratrol (mikrobni izvor)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju dodataka ishrani koji sadrže novu hranu nav di se „Trans- resveratrol”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	U skladu sa uobičajenom upotrebom u dodacima ishrani resveratrola ekstrahovanog iz japanskog dvornika ( <i>Fallopia japonica</i> )			

			2Pri . označavanju dod tak shrani koji sadrže trans- resveratrol navodi se izjava da bi osobe koje uzimaju ljekove proizvod trebali konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
<b>Ekstrakt iz pijetlove kreste</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt iz pijetlove kreste” ili „Ekstrakt iz pijetlove kreste”		
	Mliječni napitci	40 mg/100 g ili mg/100 ml			
	Fermentisani mliječni napitci	80 mg/100 g ili mg/100 ml			
	Proizvodi srodni jogurtu	65 mg/100 g ili mg/100 ml			
	<i>Fromage frais</i>	110 mg/100 g ili mg/100 ml			
<b>Ulje od biljke sacha inchi (Plukenetia volubilis)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od biljke sacha inchi (Plukeneti a volubilis)”		
	Kao za laneno ulje	U skladu s uobičajenom upotrebom lanenog ulja za prehrambene svrhe			
<b>Salatrimi</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi		
	Pekarski proizvodi i pslastice				

			<p>se „mast smanje ene get ke vrijednosti (salatrimi “. 2Navodi se . izjava da konzumacija u prekomjernoj količini može dovesti do gastrointestinalnih tegoba. 3Navodi se . izjava da proizvodi nijesu namijenjeni djeci.</p>		
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. bogato DHK-om i EPK-om</b></p>	<p><b>Određena kategorija hrane</b></p>	<p><b>Najveće dozvoljene količine DHK-a i EPK-a ukupno:</b></p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. bogato DHK-om i EPK-om”</p>		
	<p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje</p>	<p>3 000 mg dnevno</p>			
	<p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata za trudnice i dojilje</p>	<p>450 mg dnevno</p>			
	<p>Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe</p>	<p>U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni</p>			
	<p>Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti</p>	<p>250 mg po obroku</p>			
	<p>Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci</p>	<p>200 mg/100 g</p>			
	<p>Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe</p>				

	Hrana namijenjena osobama s apovećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu s propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od soje i imitacije mlijeka (isključujući napitke)			
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	600 mg/100 g za sir; 200 mg/100 g za proizvode od mlijeka (uključujući proizvode od mlijeka, <i>fromage frais</i> i jogurta; isključujući napitke)			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 g			
	Žitne/hranjive pločice	500 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			
<b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine DHK-a</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)”		
	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g			
	Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Mazive masti i prelive (sosevi)	600 mg/100 g			

	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju			
		450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			
	Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena osobama s apovećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuhanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
	Početna i prelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			



Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.	Određena kategorija hrane	Najveće dozvoljene količine DHK-a	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.”
Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/100 g		
Mliječni analozi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge 600 mg/100 g ili za sireva		
Masni namazi i prelive (sosevi)	600 mg/100 g		
Žitarice za doručak	500 mg/100 g		
Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju		
	450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje		
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionalnoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj dijeti	250 mg po obroku		
Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g		
Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana namijenjena odojčadi i maloj djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima			
Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani			
Hrana za posebne medicinske potrebe u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe		U skladu sa posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni	

	Pekarski proizvodi (hleb, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g			
	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuvanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
Ulje od mikroalge Schizochytrium sp. (T18)	Mliječni proizvodi, osim mliječnih napitaka	200 mg/100 g ili za sireve 600 mg/ 100	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ulje od mikroalge Schizochytrium sp.”		
	Mliječni analogi, osim napitaka	200 mg/100 g ili za analoge sireva 600 mg/100 g			
	Masni namazi i prelive	600 mg/100 g			
	Žitarice za doručak	500 mg/100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg DHK dnevno za opštu populaciju 450 mg DHK dnevno za trudnice i dojilje			
	Zamjena za cjelodnevnu prehranu pri redukcionoj dijeti djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i zamjene za jedan ili više obroka pri redukcionoj dijeti	250 mg po obroku			
	Mliječni napitci i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci	200 mg/100 g			
	Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportaistima				
	Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani				
	Hrana za posebne medicinske potrebe djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu s posebnim prehrambenim potrebama osoba kojima su proizvodi namijenjeni			
Pekarski proizvodi (kruh, pecivo i slatki keksi)	200 mg/100 g				

	Žitne pločice	500 mg/100 g			
	Masti za kuhanje	360 mg/100 g			
	Bezalkoholna pića (uključujući mliječne analoge i mliječne napitke)	80 mg/100 ml			
	Početna i prijelazna hrana za odojčad u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	U skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe			
	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana za dojenčad i malu djecu djeci u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	200 mg/100 g			
	Kašice od voća/povrća	100 mg/100 g			
<b>Ekstrakt fermentisane soje</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu ran navodi se „Ekstrakt fermentisane soje”. 2Pri označavanju dodataka ishrani koji sadrže ekstrakt fermentisane soje navodi se izjava da bi osobe koje uzimaju ljekove proizvod trebale konzumirati samo pod nadzorom ljekara.		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odrasloj populaciji, isključujući trudnice i dojilje	100 mg dnevno			
<b>Ekstrakt iz pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i>) bogat spermidinom</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju dodataka koji sadrže novu		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i	Odgovara količini od			

	minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata (kapsule, tablete ili prah) namijenjeni odraslima, isključujući trudnice i dojilje	najviše 6 mg spermidina dnevno	hranu navodi se „ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom”		
<b>Sucromalt</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „ <i>Sucromalt</i> ”. 2Pri označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je taj proizvod izvor glukoze i fruktoze.		
	Nije određeno				
<b>Vlakna šećerne trske</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>			
	Hleb	8 %			
	Pekarski proizvodi	5 %			
	Proizvodi od mesa i mišićnog tkiva	3 %			
	Začini	3 %			
	Rendani sirevi	2 %			
	Hrana za posebne režime ishrane	5 %			
	Umaci/sosevi	2 %			
	Pića	5 %			
<b>Ekstrakt suncokretovog ulja</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	1,1 g dnevno			

			suncokretovog ulja"		
<b>Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> ” ili „Sušene mikroalge <i>T. chuii</i> ”. Na dodacima ishrani koji sadrže sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i> navodi se sljedeća izjava: „Sadrži zanemarljive količine joda”		
	Umaci/sosevi	20 % ili 250 mg dnevno			
	Posebne soi	1 %			
	Začin	250 mg dnevno			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	250 mg dnevno			
<b>Therapon barcool/Scortum</b>	Upotreba kojoj je namijenjen ista je kao ona za lososa, a to je priprema kulinarskih proizvoda i jela od ribe, uključujući kuvane, sirove, dimljene i pečene proizvode od ribe				
<b>D-tagatoza</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „D-tagatoza”. 2Pri označavanju svih proizvoda u kojima je količina D-tagatoze viša od 15 g po porciji i na svim pićima koja sadrže više od 1 % D-tagatoze (pri konzumaciji) navodi se		
	Nije određeno				

			izjava da „konzumacija u prekomjernoj količini može prouzrokovati laksativni efekat .		
<b>Ekstrakt taksifolinom bogat</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt bogat taksifolinom”		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata namijenjeni opštoj populaciji, isključujući odojčad, malu djecu, djecu i adolescente mlađe od 14 godina	100 mg dnevno			
<b>Trehaloza</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	1Pri . označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Trehaloza”, kao i na oznaci samog proizvoda i i na popisu sastojaka hrane koja je sadrži. Pri . označavanju nove hrane navodi se i naznaka da je „trehaloza izvor glukoze”.		
	Nije određeno				
<b>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine vitamina D<sub>2</sub></b>	1Na oznaci . hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Tretirano		
	Gljive ( <i>Agaricus bisporus</i> )	10 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g svježe mase			

			<p>UV zračenje”  2Na oznaci . nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svjetlom upotrijebljen je radi povećanja količine vitamina D” ili „tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja količine vitamina D<sub>2</sub>”.</p>		
<p><b>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</b></p>	<p>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>)</p>	<p>20 µg vitamina D<sub>2</sub>/100 g svježe mase</p>	<p>1Na oznaci . nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem”.</p> <p>2Na oznaci . nove hrane ili hrane koja sadrži tu novu hranu navodi se „kontrolisani tretman svjetlom upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D” ili</p>		

			„tretman UV zračenjem upotrijebljen je radi povećanja nivoa vitamina D <sub>2</sub> “		
<b>Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tretiran UV zračenjem</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine vitamina D<sub>2</sub></b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D“ ili „Kvasac s vitaminom D <sub>2</sub> “		
	Hleb i pecivo od dizanog tijesta	5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g			
	Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata	5 µg vitamina D <sub>2</sub> dnevno			
<b>„Pekarski kvasac tretiran UV zračenjem (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)“</b>	Hleb i pecivo od dizanog tijesta	Kruh i pecivo od dizanog tijesta  5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D“ ili „Kvasac s vitaminom D <sub>2</sub> “		
	Fini pekarski proizvodi od dizanog tijesta	5 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g			
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata				
	Pretpakirana riba ili suhi kvasac za kućnu uporabu	45 µg/100 g za svježi kvasac 200 µg/100 g za suhi kvasac	1Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Kvasac s vitaminom D“ ili „Kvasac s vitaminom D <sub>2</sub> “.  2Pri označavanju nove hrane navodi se izjava		



			<p>da je ta nova hrana namijenjena samo za pečenje i da je ne bi trebalo jesti sirovu.</p> <p>Pri označavanju nove hrane navodi se uputstvo za upotrebu za krajnje korisnike tako da se ne prekorači najveća dozvoljena koncentracija vitamina D<sub>2</sub> od 5 µg/100 g u gotovim proizvodima pečenima u domaćinstvu.”</p>		
<b>Hleb tretiran UV zračenjem</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine vitamina D<sub>2</sub></b>	Uz oznaku nove hrane navodi se i „sadrži vitamin D dobijen UV zračenjem”		
	Hleb i pecivo od dizanog tijesta (bez posipa)	3 µg vitamina D <sub>2</sub> /100 g			
<b>Mlijeko tretirano UV zračenjem</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine vitamina D<sub>3</sub></b>	1Uz oznaku nove hrane navodi se i „tretirano UV zračenjem” 2Ako mlijeko tretirano UV zračenjem sadrži količinu vitamina D koja se smatra značajnom u skladu s tačkom 2 dijela A Priloga XIII		
	Pasterizovano punomasno mlijeko u skladu sa propisom o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka, spremno za konzumaciju	5–32 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			
	Pasterizovano djelimično obrano mlijeko u skladu sa propisom o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka , spremno za konzumaciju	1-15 µg/kg za opštu populaciju osim odojčadi			

			Uredbe o informisanju potrošača o hrani, oznaci se dodaje „sadrži vitamin D koji je proizvod tretmana UV zračenjem” ili „mlijeko koje sadrži vitamin D nastao zbog tretmana UV zračenjem”.		
<b>Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)</b>	Upotrebljavati u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, u propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe i/ili propisom o supstancama koje se mogu dodavati hrani za posebne prehrambene potrebe		Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Menakinon” ili „Vitamin K <sub>2</sub> ”		
<b>Ekstrakt pšeničnih mekinja</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Ekstrakt pšeničnih mekinja”	„Ekstrakt pšeničnih mekinja” ne smije se stavljati na tržište kao dodatak ishrani ili sastojak dodatka ishrani. Ne smije se ni dodavati početnoj hrani za odojčad.	
	Pivo i zamjene za pivo	0,4 g/100 g			
	Žitarice spremne za jelo	9 g/100 g			
	Mliječni proizvodi	2,4 g/100 g			
	Sokovi od voća i povrća	0,6 g/100 g			
	Osvježavajuća pića	0,6 g/100 g			
	Mesne prerađevine	2 g/100 g			
<b>Beta-glukani iz kvasca</b>	<b>Određena kategorija hrane</b>	<b>Najveće dozvoljene količine čistih beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b>	Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Beta-glukani iz		
	Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i	1,275 g dnevno za djecu			

minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu	stariju od 12 godina i opštu odraslu populaciju 0,675 g dnevno za djecu mlađu od 12 godina	kvasca <i>Saccha romyces cerevisiae</i> "	
Zamjena za cjelodnevnu ishranu pri redukcionoj dijeti u skladu sa propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe	1,275 g dnevno		
Hrana za posebne medicinske potrebe kako je definisano propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe, osim hrane za posebne medicinske potrebe za odojčad i malu djecu	1,275 g dnevno		
Pića na bazi sokova od voća i/ili povrća, uključujući sokove od koncentrata i dehidrirane sokove	1,3 g/kg		
Pića sa voćnom aromom	0,8 g/kg		
Prah za pripremu pića od kaka	38,3 g/kg (prah)		
Druga pića	0,8 g/kg (spremno za piće)		
	7 g/kg (prah)		
Žitne pločice	6 g/kg		
Žitarice za doručak	15,3 g/kg		
Instantne žitarice d cijelog zrna i žitarice bogate vlaknima za doručak (topli obrok)	1,5 g/kg		
Keksi	6,7 g/kg		
Krekeri	6,7 g/kg		
Pića na bazi mlijeka	3,8 g/kg		
Fermentisani mliječni proizvodi	3,8 g/kg		
Zamjene za mliječne proizvode	3,8 g/kg		
Mlijeko u prahu	25,5 g/kg		

	<p>Supe i mješavine za supu</p> <p>Čokolada i poslastice</p> <p>Proteinske pločice i praškovi</p> <p>Džem, marmelada i ostali voćni namazi</p>	<p>0,9 g/kg (spremno za jelo)</p> <p>1,8 g/kg (kondenzirano)</p> <p>6,3 g/kg (prah)</p> <p>4 g/kg</p> <p>19,1 g/kg</p> <p>11,3 g/kg</p>			
<b>Zeaksantin</b>	<p><b>Određena kategorija hrane</b></p> <p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</p>	<p><b>Najveće dozvoljene količine</b></p> <p>2 mg dnevno</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sintetski zeaksantin“</p>		
<b>Cink-L-pidolat</b>	<p><b>Određena kategorija hrane</b></p> <p>Hrana obuhvaćena propisom o načinu i uslovima stavljanja na tržište hrane za posebne prehrambene potrebe</p> <p>Napitci na bazi mlijeka i slični proizvodi namijenjeni maloj djeci</p> <p>Zamjena za jedan ili više obroka pri redukcionalnoj djeci</p> <p>Hrana namijenjena osobama sa povećanom tjelesnom aktivnošću, posebno sportistima</p> <p>Hrana pri čijem se označavanju navodi izjava o odsutnosti ili smanjenoj prisutnosti glutena u skladu sa propisom o informisanju potrošača o hrani</p> <p>Dodaci ishrani u skladu sa propisom koji uređuje vrste vitamina i minerala koji se mogu koristiti u proizvodnji suplemenata</p>	<p><b>Najveće dozvoljene količine</b></p> <p>3 g dnevno</p>	<p>Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „Cink-L-pidolat“</p>		

Tablica 2.: Specifikacije

Odobrena nova hrana	Specifikacije
<p><b>N-acetil-D-neuraminska kiselina</b></p>	<p><b>Opis:</b>  <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina bijeli je do sivkastobijeli kristalni prah</p> <p><b>Definicija:</b></p> <p><b>Hemijski naziv:</b>  Hemijski nazivi prema IUPAC-u:  <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat)  5-acetamido-3,5-dideoksi-D-glicero-D-galakto-non-2-ulopiranosonska kiselina (dihidrat)</p> <p>Sinonimi:  Sijalinska kiselina (dihidrat)</p> <p><b>Hemijska formula:</b>  <math>C_{11}H_{19}NO_9</math> (kiselina)  <math>C_{11}H_{23}NO_{11}</math> (<math>C_{11}H_{19}NO_9 \cdot 2H_2O</math>) (dihidrat)</p> <p><b>Molekulska masa:</b>  309,3 Da (kiselina)  345,3 (309,3 + 36,0) (dihidrat)</p> <p><b>CAS br.:</b>  131-48-6 (slobodna kiselina)  50795-27-2 (dihidrat)</p> <p><b>Specifikacije:</b>  Opis: bijeli do sivkasto bijeli kristalni prah  pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 1,7 – 2,5  <i>N</i>-acetil-D-neuraminska kiselina (dihidrat): &gt; 97,0 %  Voda (dihidrat): 10,4 % ≤ 12,5 % (m/m)  Sulfatni pepeo: &lt; 0,2 % (m/m)  Sirćetna kiselina (kao slobodna kiselina i/ili natrijum acetat) &lt; 0,5 % (m/m)</p> <p><b>Teški metali</b>  Gvožđe: &lt; 20,0 mg/kg  Olovo: &lt; 0,1 mg/kg  Ostaci proteina: &lt; 0,01 % (m/m)</p> <p><b>Ostaci rastvarača:</b>  2-propanol: &lt; 0,1 % (m/m)</p>

	<p>Aceton: &lt; 0,1 % (m/m)  Etil acetat: &lt; 0,1 % (m/m)  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g  Aerobni mezofili ukupno: &lt; 500 CFU/g  Enterobakterije: nije prisutna u 10 g  <i>Cronobacter (Enterobacter) sakazakii</i>: nije prisutna u 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 50 CFU/g  Kvasci: &lt; 10 CFU/g  Plijesni: &lt; 10 CFU/g  Ostaci endotoksina: &lt; 10 EU/mg  CFU: jedinice koje formiraju kolonije; EU: jedinice endotoksina.</p>
<p><b>Sušeno voćno meso biljke <i>Adansonia digitata</i> (baobab)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Plodovi baobaba (<i>Adansonia digitata</i>) beru se sa stabala. Razbija se tvrda kora i meso se odvaja od sjemenki i kore. Zatim se melje, razdvaja u grubo i sitno mljevene djelove (veličina čestica od 3 do 600 µ) i pakuje.  <b>Uobičajeni hranljivi sastojci:</b>  Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7  Proteini (g/100 g): 1,8 – 9,3  Masti (g/100 g): 0 – 1,6  Ukupni ugljeno hidrati (g/100 g): 76,3 – 89,5  Ukupno šećeri (kao glukoza): 15,2 – 36,5  Natrijum (mg/100 g) 0,1 – 25,2  <b>Analiitičke specifikacije:</b>  Strane materije: najviše 0,2 %  Vlaga (gubitak pri sušenju) (g/100 g): 4,5 – 13,7  Pepeo (g/100 g): 3,8 – 6,6</p>
<p>„Bazični izolat proteini sirutke iz mlijeka goveda</p>	<p>Opis  Bazični izolat proteina surutke iz mlijeka goveda je žućkasto sivi prah, dobijen iz obranog mlijeka goveda nizom koraka za izolaciju i pročišćavanje.  Svojstva/sastav  Ukupno proteini (m/masa proizvoda): ≥ 90 %  Laktoferin (m/masa proizvoda): 25-75 %  Laktoperoksidaza (m/masa proizvoda): 10–40 %  Ostali proteini (m/masa proizvoda): ≤ 30 %  TGF-β2: 12–18 mg/100 g  Vlaga: ≤ 6,0 %  pH (5 % rastvor m/v): 5,5–7,6  Laktoza: ≤ 3,0 %  Masti: ≤ 4,5 %  Pepeo: ≤ 3,5 %  Gvožđe: ≤ 25 mg/100 g  Teški metali  Olovo: &lt; 0,1 mg/kg  Kadmijum: &lt; 0,2 mg/kg  Živa: &lt; 0,6 mg/kg  Arsen: &lt; 0,1 mg/kg  Mikrobiološki kriterijumi:  Aerobni mezofili ukupno: ≤ 10 000 CFU/g</p>

	<p>Enterobakterije: <math>\leq 10</math> CFU/g  Escherichia coli: negativan nalaz/g  Koagulaza-pozitivni stafilokoki: negativan nalaz/g  Salmonella: negativan nalaz/25 g  Listeria: negativan nalaz/25 g  Cronobacterspp.: negativan nalaz/25 g  Plijesni: <math>\leq 50</math> CFU/g  Kvasci: <math>\leq 50</math> CFU/g  CFU:  jedinice koje formiraju kolonije*</p>
<p>„Bobice biljke Lonicera caerulea L. (haskap) (tradicionalna hrana iz treće zemlje</p>	<p>Opis/definicija:  Tradicionalna hrana jesu svježe i smrznute bobice biljke Lonicera caerulea var. edulis.  Lonicera caerulea L. je listopadni grm koji pripada porodici Caprifoliaceae.  Uobičajeni hranjivi sastojci bobica haskapa (u svježim bobicama):  Ugljeni hidrati: 12,8 %  Vlakna: 2,1 %  Lipidi: 0,6 %  Proteini: 0,7 %  Pepeo: 0,4 %  Voda: 85,5 %</p>
<p><b>Ekstrakti iz ćelijskih kultura biljke <i>Ajuga reptans</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Vodeno-alkoholni ekstrakt iz kultura tkiva biljke <i>Ajuga reptans</i> L. u osnovi su identični ekstraktima iz nadzemnih cvjetajućih dijelova biljke <i>Ajuga reptans</i> koji se dobijaju iz uobičajenih kultura.</p>
<p>Ekstrakt brusnice u prahu</p>	<p>Opis/definicija:  Ekstrakt brusnice u prahu je fenolima bogat ekstrakt u prahu koji je topiv u vodi, a koji se dobija etanolnom ekstrakcijom iz koncentrata soka zdravih zrelih bobica kultivara brusnice <i>Vaccinium macrocarpon</i>.  Svojstva/sastav  Vlaga (% m/m): <math>\leq 4</math>  Proantocijanidini (PAC) (% m/m suve tvari)  — Metoda OSC-DMAC (1) (3): 55,0–60,0 ili  — Metoda BL-DMAC (2) (3): 15,0–18,0  Ukupni fenoli (GAE (4), % m/m suve tvari) (3)  — Metoda Folin-Ciocalteu: <math>&gt; 46,2</math>  Rastvorljivost (voda): 100 % bez vidljivih netopivih čestica  Sadržaj etanola (mg/kg) <math>\leq 100</math>  Analiza pomoću sita: 100 % kroz sito s 30 otvora  Izgled i miris, u obliku praha: Slobodno teče, tamno crvene boje Zemljani miris bez mirisa paljevine.  Teški metali:  Arsen (ppm): <math>&lt; 3</math>  Mikrobiološki kriterijumi:  Kvasac: <math>&lt; 100</math> CFU (5)/g  Plijesan: <math>&lt; 100</math> CFU/g  Broj aerobnih kolonija: <math>&lt; 1\ 000</math> CFU/g  Koliformi: <math>&lt; 10</math> CFU/g  Escherichia coli: <math>&lt; 10</math> CFU/g  Salmonella: Nije prisutno u 375 g</p>

<p><b>„Dinatrijum so pirolokinolin kinona</b></p>	<p>Definicija:</p> <p>Hemijski naziv: dinatrijev 9-karboksi-4,5-dioksa-1H-pirol[5,4-f]kinolin-2,7-dikarboksilat</p> <p>Hemijska formula: C<sub>14</sub>H<sub>4</sub>N<sub>2</sub>Na<sub>2</sub>O<sub>8</sub></p> <p>CAS br.: 122628-50-6</p> <p>Molekulska masa: 374,17 Da</p> <p>Opis</p> <p>Dinatrijum pirolokinolin kinona je crvenkastosmeđi prah proizveden od negenetski modifikovane bakterije <i>Hyphomicrobium denitrificans</i> soj CK-275.</p> <p>Svojstva/sastav</p> <p>Izgled: crvenkasto smeđi prah</p> <p>Čistoća: ≥ 99,0 % (suve tvari)</p> <p>Apsorpcija UV svjetla (A322/A259): 0,56 ± 0,03</p> <p>Apsorpcija UV svjetla (A233/A259): 0,90 ± 0,09</p> <p>Vlaga: ≤ 12,0 %</p> <p>Ostaci rastvarača</p> <p>Etanol: ≤ 0,05 %</p> <p>Teški metali</p> <p>Olovo: &lt; 3 mg/kg</p> <p>Arsen: &lt; 2 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi:</p> <p>Ukupan broj živih stanica: ≤ 300 CFU/g</p> <p>Plijesan/kvasac: ≤ 12 CFU/g</p> <p>Koliformi: nije prisutno u 1 g</p> <p><i>Hyphomicrobium denitrificans</i>: ≤ 25 CFU/g</p> <p>CFU: jedinice koje formiraju kolonije”</p>
<p>„Osušeni nadzemni djelovi</p>	<p>Opis/definicija:</p>



<p>biljke Hoodia parviflora</p>	<p>Riječ je o osušenim nadzemnim djelovima biljke Hoodia parviflora N.E.Br. (porodica Apocynaceae)</p> <p>Svojstva/sastav</p> <p>Biljni materijal: nadzemni dijelovi biljaka starih najmanje 3 godine</p> <p>Izgled: svjetlo zeleni do žućkasto smeđi fini prah</p> <p>Rastvorljivost (voda): &gt; 25 mg/mL</p> <p>Vlaga: &lt; 5,5 %</p> <p>Aw: &lt; 0,3</p> <p>pH: &lt; 5,0</p> <p>Proteini: &lt; 4,5 g/100 g</p> <p>Masti: &lt; 3 g/100 g</p> <p>Ugljeni hidrati (uključujući dijetetska vlakna): &lt; 80 g/100 g</p> <p>Dijetetska vlakna: &lt; 55 g/100 g</p> <p>Ukupno šećeri: &lt; 10,5 g/100 g</p> <p>Pepeo: &lt; 20 %</p> <p>Hudigozidi</p> <p>P57: 5–50 mg/kg</p> <p>L: 1 000 –6 000 mg/kg</p> <p>O: 500–5 000 mg/kg</p> <p>Ukupno: 1 500 –11 000 mg/kg</p> <p>Teški metali:</p> <p>Arsen: &lt; 1,00 mg/kg</p> <p>Živa: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Kadmijum: &lt; 0,1 mg/kg</p> <p>Olovo: &lt; 0,5 mg/kg</p> <p>Mikrobiološki kriterijumi:</p> <p>Broj aerobnih kolonija: &lt; 105CFU/g</p> <p>Escherichia coli: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Staphylococcus aureus: &lt; 50 CFU/g</p> <p>Ukupni koliformi: &lt; 10 CFU/g</p> <p>Kvasac: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Plijesan: ≤ 100 CFU/g</p> <p>Vrsta Salmonella: negativan nalaz/25 g</p> <p>Listeria monocytogenes: negativan nalaz/25 g</p> <p>CFU: jedinice koje formiraju kolonije”</p>
<p><b>„Oljuštena zrna biljke Digitaria exilis (Kippist) Stapf (fonio) (tradicionalna hrana iz treće zemlje)</b></p>	<p>Opis/definicija:</p> <p>Tradicionalna hrana su oljuštena zrna (bez mekinja) biljke Digitaria exilis (Kippist) Stapf.</p> <p>Digitaria exilis (Kippist) Stapf jednogodišnja je zeljasta biljka iz porodice Poaceae.</p> <p>Uobičajeni hranljivi sastojci oljuštenih zrna fonija</p> <p>Ugljeni hidrati: 76,1 g/100 g fonija</p> <p>Voda: 12,4 g/100 g fonija</p> <p>Proteini: 6,9 g/100 g fonija</p> <p>Masti: 1,2 g/100 g fonija</p> <p>Vlakna: 2,2 g/100 g fonija</p> <p>Pepeo: 1,2 g/100 g fonija</p> <p>Sadržaj fitata: ≤ 2,1 mg/g”</p>
<p><b>L-alanil-L-glutamin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>L-alanil-L-glutamin proizvodi se fermentacijom pomoću genetski modificiranog soja bakterije <i>Escherichia coli</i>. Tokom procesa fermentacije sastojak se izlučuje u uzgojni medijum od kojeg se potom odvaja i pročišćava do koncentracije od &gt; 98 %.</p>

Izgled: Bijeli kristalni prah  
 Čistoća: > 98 %  
 Infracrvena spektroskopija: usklađenost s odgovarajućom normom  
 Izgled rastvora: bezbojan i bistar  
 Analiza (na osnovu suve materije) 98 – 102 %  
 Srodne materije (pojedinačno): ≤ 0,2 %  
 Ostatek nakon spaljivanja: ≤ 0,1 %  
 Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 %  
 Optička rotacija: +9,0 do +11,0 °  
 pH (1 %; H<sub>2</sub>O): 5,0 – 6,0  
 Amonijum (NH<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %  
 Hlorid (Cl): ≤ 0,020 %  
 Sulfat (SO<sub>4</sub>): ≤ 0,020 %  
**Mikrobiološki kriterijumi:**  
*Escherichia coli*: nije prisutna/g

**„Ksilo-oligosaharidi**

**Opis:**  
 Nova hrana je smjesa ksilo-oligosaharida (XOS) dobijenih od kukuruznih klipova (*Zea mays* subsp. *mays*) hidrolizom ksilanaze iz *Trichoderma reesei* i naknadnim postupkom pročišćavanja.

**Svojstva/sastav**

Parametar	Prah 1	Prah 2	Sirup
Vlaga (%)	≤ 5,0	≤ 5,0	70–75
Proteini (g/100 g)	< 0,2		
Pepeo (%)	≤ 0,3		
pH	3,5–5,0		
Ukupan sadržaj ugljikohidrata (g/100 g)	≥ 97	≥ 95	≥ 70
Sadržaj XOS (suha tvar) (g/100 g)	≥ 95	≥ 70	≥ 70
Ostali Ugljeni hidrati (g/100 g) (a)	2,5–7,5	2–16	1,5–31,5
Monosaharidi ukupno (g/100 g)	0–4,5	0–13	0–29
Glukoza (g/100 g)	0-2	0-5	0-4
Arabinoza (g/100 g)	0-1,5	0-3	0-10
Ksiloza (g/100 g)	0-1,0	0-5	0-15
Disaharidi ukupno (g/100 g)	27,5-48	25-43	26,5-42,5
Ksilobioza (XOS DP2) (g/100 g)	25-45	23-40	25-40
Celobioza (g/100 g)	2,5-3	2-3	1,5-2,5
Oligosaharidi ukupno (g/100 g)	41-77	36-72	32-71
Ksilotrioza (XOS DP3) (g/100 g)	27-35	18-30	18-30
Ksilotetraoza (XOS DP4) (g/100 g)	10-20	10-20	8-20
Ksilopentaoza (XOS DP5) (g/100 g)	3-10	5-10	3-10

	<table border="1"> <tr> <td>Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)</td> <td>1-5</td> <td>1-5</td> <td>1-5</td> </tr> <tr> <td>Ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)</td> <td>0-7</td> <td>2-7</td> <td>2-6</td> </tr> <tr> <td>Maltodekstrin (g/100 g) (b)</td> <td>0</td> <td>20-25</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Bakar (mg/kg)</td> <td colspan="3">&lt; 5,0</td> </tr> <tr> <td>Olovo (mg/kg)</td> <td colspan="3">&lt; 0,5</td> </tr> <tr> <td>Arsen (mg/kg)</td> <td colspan="3">&lt; 0,3</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (CFU (c)/25 g)</td> <td colspan="3">NEGATIVNO</td> </tr> <tr> <td>E. coli (MPN (d)/100 g)</td> <td colspan="3">NEGATIVNO</td> </tr> <tr> <td>Kvasac (CFU/g)</td> <td colspan="3">&lt; 10</td> </tr> <tr> <td>Plijesan (CFU/g)</td> <td colspan="3">&lt; 10</td> </tr> <tr> <td colspan="4">DP: stepen polimerizacije</td> </tr> <tr> <td colspan="4">(a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">(b) Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatku u postupku.</td> </tr> <tr> <td colspan="4">(c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije</td> </tr> <tr> <td colspan="4">(d) MPN: najvjerojatniji broj</td> </tr> </table>	Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5	Ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6	Maltodekstrin (g/100 g) (b)	0	20-25	0	Bakar (mg/kg)	< 5,0			Olovo (mg/kg)	< 0,5			Arsen (mg/kg)	< 0,3			Salmonella (CFU (c)/25 g)	NEGATIVNO			E. coli (MPN (d)/100 g)	NEGATIVNO			Kvasac (CFU/g)	< 10			Plijesan (CFU/g)	< 10			DP: stepen polimerizacije				(a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu.				(b) Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatku u postupku.				(c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije				(d) MPN: najvjerojatniji broj			
Ksiloheksaoza (XOS DP6) (g/100 g)	1-5	1-5	1-5																																																										
Ksiloheptaoza (XOS DP7) (g/100 g)	0-7	2-7	2-6																																																										
Maltodekstrin (g/100 g) (b)	0	20-25	0																																																										
Bakar (mg/kg)	< 5,0																																																												
Olovo (mg/kg)	< 0,5																																																												
Arsen (mg/kg)	< 0,3																																																												
Salmonella (CFU (c)/25 g)	NEGATIVNO																																																												
E. coli (MPN (d)/100 g)	NEGATIVNO																																																												
Kvasac (CFU/g)	< 10																																																												
Plijesan (CFU/g)	< 10																																																												
DP: stepen polimerizacije																																																													
(a) Ostali ugljeni hidrati uključuju monosaharide (glukoza, ksiloza i arabinoza) i celobiozu.																																																													
(b) Sadržaj maltodekstrina izračunava se prema količini dodatku u postupku.																																																													
(c) CFU: jedinice koje formiraju kolonije																																																													
(d) MPN: najvjerojatniji broj																																																													
<p><b>Ulje od algi dobijeno od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od mikroalge <i>Ulkenia</i> sp.  Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja  Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 %  Neosapunjive materije: ≤ 4,5 %  Transmasne kiseline: ≤ 1,0 %  Sadržaj DHK-a: ≥ 32 %</p>																																																												
<p><b>Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od sjemenki biljke <i>Allanblackia</i> dobija se iz sjemenki vrsta: <i>A. floribunda</i> (sinonim <i>A. parviflora</i>) i <i>A. stuhlmannii</i>.</p> <p><b>Sastav masnih kiselina:</b>  Laurinska kiselina (C12:0): &lt; 1,0 %  Miristinska kiselina (C14:0): &lt; 1,0 %  Palmitinska kiselina (C16:0): &lt; 2,0 %  Palmitoleinska kiselina (C16:1): &lt; 1,0 %  Stearinska kiselina (C18:0): 45 – 58 %  Oleinska kiselina (C18:1): 40 – 51 %  Linolna kiselina (C18:2): &lt; 1,0 %  γ-linolenska kiselina (C18:3): &lt; 1,0 %  Arahinska kiselina (C20:0): &lt; 1,0 %  Slobodne masne kiseline: najviše 0,1 %</p> <p><b>Svojstva:</b>  Transmasne kiseline: najviše 0,5 %  Peroksidni broj (PV): najviše 0,8 meq/kg  Jodni broj: &lt; 46 g/100 g  Neosapunjive materije: najviše 1,0 %  Saponifikacioni broj: 185–198 mg KOH/g</p>																																																												
<p><b>Ekstrakt lista biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt od gela u prahu dobijen od listova biljke <i>Aloe macroclada</i> Baker, koji je u osnovi identičan gelu dobijenom od listova biljke <i>Aloe vera</i> (L.)</p>																																																												

	<p>Burm. f.  Pepeo: 25 %  Dijetetska vlakna: 28,6 %  Masti: 2,7 %  Vlaga: 4,7 %  Polisaharidi: 9,5 %  Proteini: 1,63 %  Glukoza: 8,9 %</p>
<p><b>Ulje od antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphasia superba</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Kako bi se proizveo ekstrakt lipida iz antarktičkog krila (<i>Euphausia superba</i>), duboko smrznuti drobljeni kril ili sušeno brašno krila podvrgavaju se ekstrakciji lipida pomoću odobrenog ekstrakcionog rastvarača (u skladu sa propisom kojim se uređuju rastvarači za hranu). Proteini i ostaci antarktičkog krila uklanjaju se iz ekstrakta lipida filtracijom. Ekstrakcijski rastvarači ostatak vode uklanjaju se isparavanjem.  Saponifikacioni broj: <math>\leq 230</math> mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): <math>\leq 3</math> meq O<sub>2</sub>/kg ulja  Oksidacijska stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje antarktičkog krila dobijeno od vrste <i>Euphausia superba</i> trebala bi se dokazati oksidacijska stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnom/međunarodnoj nivou (npr. AOAC).  Vlaga i isparljive materije: <math>\leq 3</math> % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C  Fosfolipidi: 35 – 50 %  Transmasne kiseline: <math>\leq 1</math> %  EPK (eikozapentaenska kiselina): <math>\geq 9</math> %  DHK (dokosaheksaenska kiselina): <math>\geq 5</math> %</p>
<p><b>Ulje od antarktičkog krila bogato fosfolipidima dobijeno od vrste <i>Euphasia superba</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje bogato fosfolipidima proizvodi se od antarktičkog krila (<i>Euphausia superba</i>) višestrukim ispiranjem u rastvaraču, uz primjenu odobrenih rastvarača (u skladu sa propisom kojim se uređuju rastvarači za hranu) radi povećanja sadržaja fosfolipida u ulju. Rastvarači se uklanjaju iz konačnog proizvoda isparavanjem.  Saponifikacioni broj: <math>\leq 230</math> mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): <math>\leq 3</math> meq O<sub>2</sub>/kg ulja  Vlaga i isparljive materije: <math>\leq 3</math> % ili 0,6 izraženo kao aktivnost vode pri 25 °C  Fosfolipidi: <math>\geq 60</math> %  Transmasne kiseline: <math>\leq 1</math> %  EPK (eikozapentaenska kiselina): <math>\geq 9</math> %  DHK (dokosaheksaenska kiselina): <math>\geq 5</math> %</p>
<p><b>Ulje bogato arahidonskom kiselinom dobijeno od gljive <i>Mortierella alpina</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Bistro žuto ulje bogato arahidonskom kiselinom dobija se fermentacijom genetski nemodifikovanim sortama IS-4, I49-N18, FJRK-MA01 i CBS 210.32 gljive <i>Mortierella alpina</i> uz primjenu odgovarajuće tečnosti. Ulje se zatim ekstrahuje iz biomase i pročišćava.  Arahidonska kiselina: <math>\geq 40</math> % ukupnog masenog sadržaja masnih kiselina  Slobodne masne kiseline: <math>\leq 0,45</math> % ukupnog sadržaja masnih kiselina  Transmasne kiseline: <math>\leq 0,5</math> % ukupnog sadržaja masnih kiselina  Neosapunjive materije: <math>\leq 1,5</math> %  Peroksidni broj (PV): <math>\leq 5</math> meq/kg  Anisidinski broj: <math>\leq 20</math>  Kiselinski broj: <math>\leq 1,0</math> KOH/g  Vlaga: <math>\leq 0,5</math> %</p>
<p><b>Arganovo ulje dobijeno od biljke <i>Argania spinosa</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Arganovo ulje dobija se hladnim presovanjem sjemenki sličnih bademima iz plodova biljke <i>Argania spinosa</i>(L.) Skeels. Sjemenke se prije</p>

	<p>presovanja mogu prepržiti, ali ne smiju doći u direktan dodir sa plamenom.</p> <p><b>Sastav:</b>  Palmitinska kiselina (C16:0): 12 – 15 %  Stearinska kiselina (C18:0): 5 – 7 %  Oleinska kiselina (C18:1): 43 – 50 %  Linolna kiselina (C18:2): 29 – 36 %  Neosapunjive materije: 0,3 – 2 %  Ukupni steroli: 100 – 500 mg/100 g  Ukupni tokoferoli: 16–90 mg/100 g  Oleinska kiselost: 0,2 – 1,5 %  Peroksidni broj (PV): &lt; 10 meq O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Oleorezin bogat astaksantinom dobijen iz alge <i>Haematococcus pluvialis</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Astaksantin je karotenoid koji proizvodi alga <i>Haematococcus pluvialis</i>. Postoje različite metode uzgoja te alge. Mogu se upotrebljavati zatvoreni sistemi izloženi sunčevoj svjetlosti ili, alternativno se mogu upotrebljavati otvoreni ribnjaci sa strogo kontrolisanim izvorom svjetlosti. Čelije alge sakupljaju se i suše, oleorezin se ekstrahuje a primjenom superkritičnog CO<sub>2</sub> ili rastvarača (etil-acetata). Astaksantin se razrjeđuje i standardizuje do 2,5 %, 5,0 %, 7,0 %, 10 %, 15 % ili 20 % upotrebom maslinovog ulja, suncokretovog ulja ili MCT-a (trigliceridi srednjeg lanca).</p> <p><b>Sastav oleorezina:</b>  Masti: 42,2 – 99 %  Proteini: 0,3 – 4,4 %  Ugljeni hidrati: 0 – 52,8 %  Vlakna: &lt; 1,0 %  Pepeo: 0,0 – 4,2 %  Specifikacija karotenoida m/m %  Ukupno astaksantina: 2,9 – 11,1 %  9-cis-astaksantin: 0,3 – 17,3 %  13-cis-astaksantin: 0,2 – 7,0 %  Monoesteri astaksantina: 79,8 – 91,5 %  Diesteri astaksantina: 0,16 – 19,0 %  β-karoten: 0,01 – 0,3 %  Lutein: 0 – 1,8 %  Kantaksantin: 0 – 1,30 %</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan udio aerobnih bakterija: &lt; 3 000 CFU/g  Kvasci i plijesni: &lt; 100 CFU/g  Koliformi: &lt; 10 CFU/g  <i>E. coli</i>: negativno  <i>Salmonella</i>: negativno  <i>Staphylococcus</i>: negativno</p>
<p><b>Sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Bosiljak (<i>Ocimum basilicum</i> L.) pripada porodici „<i>Lamiaceae</i>“ u redu „<i>Lamiales</i>“. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi djelovi biljke. Najviši nivo čistoće bosiljka potrebno je obezbijediti filtriranjem (optičkim, mehaničkim). Postupak proizvodnje voćnih sokova i pića od mješavine voća/povrća koji sadrže sjemenke bosiljka (<i>Ocimum basilicum</i> L.) uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.</p> <p>Suva materija: 94,1 %  Proteini: 20,7 %  Masti: 24,4 %  Ugljeni hidrati: 1,7 %  Dijetetska vlakna: 40,5 % (metoda: AOAC 958,29)</p>

	Pepeo: 6,78 %
Pri označavanju hrane koja sadrži novu hranu navodi se „sirup od sirka (Sorghum bicolor)“.	<p>Opis/definicija:  Tradicionalna hrana je sirup od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench (rod <i>Sorghum</i>; porodica Poaceae(sinonim Gramineae)).  Sirup se dobija od stabljika biljke <i>S. bicolor</i> primjenom proizvodnih postupaka kao što su drobljenje, ekstrakcija i isparavanje, uključujući termičku obradu kako bi se dobio sirup od najmanje 74 ° Brix.</p> <p>Podaci o sastavu sirupa od biljke <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench  Voda: 22,7 g/100 g  Pepeo: 2,4  Šećeri, ukupno: &gt; 74,0 g/100 g”</p>
<b>Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt fermentisanog crnog zrna soje (ekstrakt <i>tochija</i>) sitan je prah svijetlo smeđe boje bogat proteinima koji se dobija ekstrakcijom vode iz malih zrna soje (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) fermentisanih pomoću gljive <i>Aspergillus oryzae</i>. Ekstrakt sadrži inhibitor <math>\alpha</math>-glukozidaze.</p> <p><b>Svojstva:</b>  Masti: <math>\leq</math> 1,0 %  Proteini: <math>\geq</math> 55 %  Voda: <math>\leq</math> 7,0 %  Pepeo: <math>\leq</math> 10 %  Ugljeni hidrati: <math>\geq</math> 20 %  Aktivnost inhibitora <math>\alpha</math>-glukozidaze: IC50 najmanje 0,025 mg/ml  Sojin izoflavon: <math>\leq</math> 0,3 g/100 g</p>
<b>Goveđi laktoferin</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Goveđi laktoferin protein koji se prirodno nalazi u kravljem mlijeku. Riječ je o glikoproteinu od otprilike 77 kDa koji na sebe veže gvožđe i koji se sastoji od jednog polipeptidnog lanca sa 689 aminokiselina.  Postupak proizvodnje: Goveđi laktoferin dobija se izolacijom iz obranog mlijeka ili sirne sirutke izmjenom jona i naknadnim koracima ultrafiltriranja. N kraju se suši smrzavanjem ili raspršivanjem, a velike čestice se prosijavaju. Riječ je o bezmirisnom prahu svijetlo ružičaste boje.</p> <p><b>Fizičko-Hemijska svojstva goveđeg laktoferina:</b>  Vlaga: &lt; 4,5 %  Pepeo: &lt; 1,5 %  Arsen: &lt; 2,0 mg/kg  Gvožđe: &lt; 350 mg/kg  Proteini: &gt; 93 %  od čega goveđi laktoferin: &gt; 95 %  od čega druge proteini: &lt; 5,0 %  pH (2 %-tna rastvor, 20 °C): 5,2 – 7,2  Rastvorljivost (2 %-tni rastvor, 20 °C): potpuna</p>
<b>Ulje od sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Rafinisano ulje od biljke <i>Buglossoides</i> ekstrahuje se iz sjemenki biljke <i>Buglossoides arvensis</i> (L.) I.M.Johnst.</p> <p>Alfa-linolenska kiselina: <math>\geq</math> 35 % m/m ukupnih masnih kiselina  Stearidonska kiselina: <math>\geq</math> 15 % m/m ukupnih masnih kiselina  Linolna kiselina: <math>\geq</math> 8,0 % m/m ukupnih masnih kiselina  Transmasne kiseline: <math>\leq</math> 2,0 % m/m ukupnih masnih kiselina  Kiselinski broj: <math>\leq</math> 0,6 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): <math>\leq</math> 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  Sadržaj neosapunjivih materija: <math>\leq</math> 2,0 %  Sadržaj proteina (ukupno azota): <math>\leq</math> 10 <math>\mu</math>g/ml</p>

	<p>Pirolizidinski alkaloidi: ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg</p>
<p><b>Ulje od račića <i>Calanus finmarchicus</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Nova hrana slabo je viskozno ulje rubin-crvene boje i blagog mirisa školjki, dobijeno od račića (morskog zooplanktona) <i>Calanus finmarchicus</i>. Sastojak uglavnom sadrži estere voska (&gt; 85 %) sa manjim količinama triglicerida i drugih neutralnih lipida.</p> <p><b>Specifikacije:</b>  Voda: &lt; 1,0 %  Esteri voska: &gt; 85 %  Ukupne masne kiseline: &gt; 46 %  Eikozapentaenska kiselina (EPK): &gt; 3,0 %  Dokosaheksaenska kiselina (DHK): &gt; 4,0 %  Ukupni masni alkoholi: &gt; 28 %  C20:1 n-9 masni alkohol: &gt; 9,0 %  C22:1 n-11 masni alkohol: &gt; 12 %  Transmasne kiseline: &lt; 1,0 %  esteri astaksantina: &lt; 0,1 %  Peroksidni broj (PV): &lt; 3,0 meq. O<sub>2</sub>/kg</p>
<p><b>Baza za žvakaću gumu (monometokspolietilen glikol)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sastojak koji je nova hrana je sintetski polimer (broj patenta: WO2006016179). Sastoji se od razgranatih polimera monometokspolietilen glikola (MPEG) spojenih na poliizopren anhidrid maleinske kiseline (PIP-g-MA) i nereagirani MPEG (manje od 35 % masenog sadržaja).  Bijele do sivo bijele boje.  CAS br.: 1246080-53-4</p> <p><b>Svojstva:</b>  Vlaga: &lt; 5,0 %  Aluminijum: &lt; 3,0 mg/kg  Litijum: &lt; 0,5 mg/kg  Nikal: &lt; 0,5 mg/kg  Ostatak anhidrida: &lt; 15 µmol/g  Indeks polidisperznosti: &lt; 1,4  Izopren: &lt; 0,05 mg/kg  Etilen-oksidi: &lt; 0,2 mg/kg  Slobodni anhidrid maleinske kiseline: &lt; 0,1 %  Ukupno oligomera (manje od 1 000 Daltona): ≤ 50 mg/kg  Etilen glikol: &lt; 200 mg/kg  Dietilen glikol: &lt; 30 mg/kg  Monoetilen glikol metil eter: &lt; 3,0 mg/kg  Dietilen glikol metil eter: &lt; 4,0 mg/kg  Trietilen glikol metil eter: &lt; 7,0 mg/kg  1,4-dioksan: &lt; 2,0 mg/kg  Formaldehid: &lt; 10 mg/kg</p>
<p><b>Baza za žvakaću gumu (kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline bezvodni je kopolimer metil vinil etera i anhidrida maleinske kiseline.  Fini bijeli do sivo bijeli prah  CAS br.: 9011 – 16 – 9</p> <p><b>Čistoća:</b>  Analizirana vrijednost: Najmanje 99,5 % u suvoj materiji  Specifična viskoznost (1 % MEK): 2–10  Ostatak metil vinil etera: ≤ 150 ppm</p>

	<p>Ostatak anhidrida maleinske kiseline: ≤ 250 ppm  Acetaldehid: ≤ 500 ppm  Metanol: ≤ 500 ppm  Dilauroil peroksid: ≤ 15 ppm  Ukupno teških metala: ≤ 10 ppm  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 500 CFU/g  Plijesan/kvasac: ≤ 500 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: negativan test  <i>Salmonella</i>: negativan test  <i>Staphylococcus aureus</i>: negativan test  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: negativan test</p>
<p><b>Ulje od sjemenki biljke chia (Salvia hispanica)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od sjemenki biljke <i>chia</i> proizvodi se hladnim prešanjem sjemenki biljke <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) čistoće 99,9 %. Pritom se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u posudama za dekantovanje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća. Može se proizvoditi i ekstrakcijom pomoću superkričnog CO<sub>2</sub>.</p> <p><b>Postupak proizvodnje:</b>  Proizvodi se hladnim presovnjem. Pritom se ne upotrebljavaju rastvarači, a nakon presovanja ulje se čuva u kontejnerima za dekantiranje i podvrgava se postupku filtracije radi uklanjanja nečistoća.  Kiselost, izražena kao oleinska kiselina: ≤ 2,0 %  Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq/kg  Netopljive nečistoće: ≤ 0,05 %  Alfa linolenska kiselina: ≥ 60 %  Linolna kiselina: 15 – 20 %</p>
<p><b>Sjemenke biljke chia (Salvia hispanica)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Biljka <i>chia</i> (<i>Salvia hispanica</i> L.) ljetna je zeljasta jednogodišnja biljka iz porodice Labiatae. Sjemenke se nakon berbe mehanički čiste. Uklanjaju se cvjetovi, listovi i drugi dijelovi biljke.  Suva materija: 90 – 97 %  Proteini: 15 – 26 %  Masti: 18 – 39 %  Ugljeni hidrati (*): 18 – 43 %  Sirova vlakna (**): 18 – 43 %  Pepeo: 3 – 7 %  (*) U ugljene hidrate se uključuje i vrijednost vlakana  (**) Sirova vlakna su dio vlakana koja se uglavnom sastoje od neprobavljive celuloze, pentozana i lignina</p> <p><b>Postupak proizvodnje:</b>  Postupak proizvodnje voćnih sokova i mješavina voćnih sokova koji sadrže sjemenke biljke <i>chia</i> uključuje korake prethodne hidratacije sjemenki i pasterizacije. Uspostavljene su mikrobiološke kontrole i sistemi praćenja.</p>
<p><b>Hitin-glukan gljive <i>Aspergillus niger</i> iz</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Hitin-glukan dobija se iz micelijuma gljive <i>Aspergillus niger</i>, a riječ je o žućkastom finom prahu bez mirisa. Sadrži 90 % ili više suve materije.  Hitin-glukan uglavnom čine dva polisaharida:  — hitin, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica <i>N</i>-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4),  — beta-(1,3)-glukan, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9).  Gubitak pri sušenju: ≤ 10 %  Hitin-glukan: ≥ 90 %  Odnos hitina i glukana: 30:70 do 60:40  Pepeo: ≤ 3,0 %</p>



	<p>Lipidi: ≤ 1,0 %          Proteini: ≤ 6,0 %</p>												
<p><b>Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja</b></p>	<p>Opis/definicija:          Hidrolizat lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja dobija se enzimskim postupkom iz lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja uz upotrebu suptilizina Bacillus licheniformis.          Proizvod je prah bijele do svijetlo žute boje.          Specifikacija:          Protein (TN (*) × 5,30): 80–90 %          Triptofan: 5 – 7 %          Udio triptofana/LNAA (**): 0,18–0,25          Stepen hidrolize: 19–25 %          Vlaga: &lt; 5 %          Pepeo: &lt; 10 %          Natrijum: &lt; 6 %          Teški metali:          Arsen: &lt; 1 ppm          Olovo: &lt; 1 ppm          Kadmijum: &lt; 0,5 ppm          Živa: &lt; 0,1 ppm          Mikrobiološki kriterijumi:          Aerobne bakterije ukupno: &lt; 103 CFU/g          Kvasac i plijesni ukupno: &lt; 102 CFU/g          Enterobakterije: &lt; 10 CFU/g          Salmonella spp: Odsutnost u 25 g          Escherichia coli: Odsutnost u 10 g          Staphylococcus aureus: Odsutnost u 10 g          Pseudomonas aeruginosa: Odsutnost u 10 g          (*) TN: ukupni azot          (**) LNAA: velike neutralne aminokiseline”</p>												
<p>Hidrolizat jajne opne</p>	<p><b>Opis</b>          Hidrolizat jajne opne dobija se od opne ljuske kokošijih jaja. Ljuske jajeta podvrgnu se hidromehaničkoj separaciji kako bi se dobile jajne opne, koje se zatim dalje prerađuju putem patentirane metode otapanja. Nakon postupka otapanja rastvor se filtrira, koncentriše, suši raspršivanjem i pakuje.</p> <p><b>Svojstva/sastav</b></p> <table border="1" data-bbox="520 1036 1535 1214"> <thead> <tr> <th>Hemijski parametri</th> <th>Metode</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88</td> <td>Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15</td> </tr> <tr> <td>Kolagen (% m/m): ≥ 15</td> <td>Sircol™ Souble Collagen Assay</td> </tr> <tr> <td>Elastin (% m/m): ≥ 20</td> <td>Fastin™ Elastin Assay</td> </tr> <tr> <td>Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5</td> <td>USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)</td> </tr> <tr> <td>Kalcijumum: ≤ 1 %</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Fizički parametri</b>          pH: 6,5–7,6          Pepeo (% m/m): ≤ 8          Vlaga (% m/m): ≤ 9          Aktivnost vode: ≤ 0,3          Rastvorljivost (u vodi): topivo          Nasipna gustina: ≥ 0,6 g/cm<sup>3</sup></p>	Hemijski parametri	Metode	Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88	Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15	Kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ Souble Collagen Assay	Elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ Elastin Assay	Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)	Kalcijumum: ≤ 1 %	
Hemijski parametri	Metode												
Ukupno jedinjenja koji sadrže azot (% m/m): ≥ 88	Sagorijevanje prema AOAC 990.03 i AOAC 992.15												
Kolagen (% m/m): ≥ 15	Sircol™ Souble Collagen Assay												
Elastin (% m/m): ≥ 20	Fastin™ Elastin Assay												
Ukupni glikozaminoglikani (% m/m): ≥ 5	USP26 (metoda K0032 s hondroitin sulfatom)												
Kalcijumum: ≤ 1 %													

	<p><b>Teški metali</b> Arsen <math>\leq 0,5</math> mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi</b> Broj aerobnih kolonija: <math>\leq 2\ 500</math> CFU/g <i>Escherichia coli</i>: <math>\leq 5</math> MPN/g <i>Salmonella</i>: Negativan nalaz (u 25 g) Koliformi: <math>\leq 10</math> MPN/g <i>Staphylococcus aureus</i>: <math>\leq 10</math> CFU/g Broj mezofilnih spora: <math>\leq 25</math> CFU/g Broj termofilnih spora: <math>\leq 10</math> CFU/10 g Kvasac: <math>\leq 10</math> CFU/g Plijesan: <math>\leq 200</math> CFU/g CFU: jedinice koje formiraju kolonije; MPN = najvjerojatniji broj; USP: Farmakopeja SAD-a.”</p>
<p><b>Kompleks hitin-glukana dobijen iz gljive <i>Fomes fomentarius</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Kompleks hitin-glukana dobija se iz ćelijskih zidova mesnatih djelova gljive <i>Fomes fomentarius</i>. Sastavljen je uglavnom od dva polisaharida: — hitina, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica <i>N</i>-acetil-D-glukozamina (CAS br.: 1398-61-4); — Beta-(1,3)(1,6)-D-glukana, koji se sastoji od ponavljajućih jedinica D-glukoze (CAS br.: 9041-22-9). Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: čišćenje, smanjenje veličine i mljevenje, omekšavanje u vodi i zagrijavanje u alkalnom rastvoru, pranje, sušenje. Tokom proizvodnog postupka ne primjenjuje se hidroliza. Izgled: Smeđi prah bez mirisa i ukusa <b>Čistoća:</b> Vlaga: <math>\leq 15</math> % Pepeo: <math>\leq 3,0</math> % Hitin-glukan: <math>\geq 90</math> % Odnos hitina i glukana: 70:20 Ukupni ugljeni hidrati isključujući glukane: <math>\leq 0,1</math> % Proteini: <math>\leq 2,0</math> % Lipidi: <math>\leq 1,0</math> % Melanini: <math>\leq 8,3</math> % Aditivi: nema ih pH: 6,7 – 7,5 <b>Teški metali:</b> Olovo (ppm): <math>\leq 1,00</math> Kadmijum (ppm): <math>\leq 1,00</math> Živa (ppm): <math>\leq 0,03</math> Arsen (ppm): <math>\leq 0,20</math> <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b> Ukupan udio mezofilnih bakterija: <math>\leq 10^3</math>/g Kvasci i plijesni: <math>\leq 10^3</math>/g Koliformi pri 30 °C: <math>\leq 10^3</math>/g <i>E. coli</i>: <math>\leq 10</math>/g <i>Salmonella</i> i druge patogene bakterije: nije prisutna/25 g</p>
<p><b>Ekstrakt hitozana iz gljive <i>Agaricus bisporus</i> i gljive <i>Aspergillus niger</i></b>  <b>dovde</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ekstrakt hitozana (koji se sastoji uglavnom od poli(D-glukozamina)) dobija se iz stručaka gljive <i>Agaricus bisporus</i> ili iz micelijuma gljive <i>Aspergillus niger</i>. Patentirani postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: ekstrakciju i deacetilaciju (hidrolizu) u baznom mediju, soubilizaciju u kiselom mediju, taloženje u baznom mediju, pranje i sušenje. Sinonim: Poli(D-glukozamin)</p>

	<p>CAS br. hitozana: 9012-76-4          Formula hitozana: <math>(C_6H_{11}NO_4)_n</math>          Izgled: sitan fini prah          Aspekt: sivo bijela do smečkaste          Miris: bez mirisa  <b>Čistoća:</b>          Sadržaj hitozana (% m/m suve materije): <math>\geq 85</math>          Sadržaj glukana (% m/m suve materije): <math>\leq 15</math>          Gubitak pri sušenju (% m/m suve materije): <math>\leq 10</math>          Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sirćetnoj kiselini): 1 – 15          Stepen acetilacije (u % mol/mokra masa): 0 – 30          Viskoznost (1 % u 1 %-tnoj sirćetnoj kiselini) (mPa.s): 1 – 14 za hitozan iz gljive <i>Aspergillus niger</i>, 12 – 25 za hitin iz gljive <i>Agaricus bisporus</i>          Pepeo (% m/m suve materije): <math>\leq 3,0</math>          Proteini (% m/m suve materije): <math>\leq 2,0</math>          Veličina čestice: <math>&gt; 100</math> nm          Gustoća nakon protresanja (<math>g/cm^3</math>): 0,7 – 1,0          Sposobnost vezanja masti 800 x (udio mokre mase): prolaz  <b>Teški metali:</b>          Živa (ppm): <math>\leq 0,1</math>          Olovo (ppm): <math>\leq 1,0</math>          Arsen (ppm): <math>\leq 1,0</math>          Kadmijum (ppm): <math>\leq 0,5</math>  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>          Broj aerobnih bakterija (CFU/g): <math>\leq 10^3</math>          Broj kolonija kvasaca i plijesni (CFU/g): <math>\leq 10^3</math>  <i>Escherichia coli</i> (CFU/g): <math>\leq 10</math>          Enterobacteriaceae (CFU/g): <math>\leq 10</math>  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g</p>
<p><b>Hondroitin sulfat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Hondroitin sulfat (natrijeva so) biosintetski je proizvod. Dobija se hemijskim sulfatiranjem hondroitina dobijenog fermentacijom bakterije <i>Escherichia coli</i> O5:K4:H4 soj U1-41 (ATCC 23502).          Hondroitin sulfat (natrijeva so) (% suve materije): 95 – 105          MWw (srednja masa) (kDa): 5 – 12          MWw (srednji broj) (kDa): 4 – 11          Disperznost (<math>w_r/w_{0,05}</math>): <math>\leq 0,7</math>          Uzorak sulfatiranja (<math>\Delta Di-6S</math>) (%): <math>\leq 85</math>          Gubitak pri sušenju (%) (105 °C do konstantne mase): <math>\leq 10,0</math>          Ostatak nakon spaljivanja (% suve materije): 20 – 30          Proteini (% suve materije): <math>\leq 0,5</math>          Endotoksini (EU/mg): <math>\leq 100</math>          Ukupno organskih nečistoća (mg/kg): <math>\leq 50</math></p>
<p><b>Hromov pikolinat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Hromov pikolinat crvenkasti je fini prah, slabo topljiv u vodi pri pH vrijednosti od 7. Ta je so topljiva i u polarnim organskim rastvaračima.          Hemijski naziv: tris (2-piridinkarboksilato-N,O) Hrom(III) ili 2-piridinkarboksilna kiselina hromova (III) so          CAS br.: 14639-25-9          Hemijska formula: <math>Cr(C_6H_4NO_2)_3</math>          Hemijska svojstva:</p>

	<p>Hromov pikolinat: <math>\geq 95</math> %  Hrom (III): 12 – 13 %  Hrom (VI): nije utvrđen  Voda: <math>\leq 4,0</math> %</p>
<p>„1-metilnikotinamid hlorid</p>	<p><b>Definicija:</b>  Hemijski naziv: 3-karbamoil-1-metil-piridini hlorid  Hemijska formula: <math>C_7H_9N_2OCl</math>  CAS br.: 1005-24-9  Molekulska masa: 172,61 Da</p> <p><b>Opis</b>  1-metilnikotinamid hlorid je bijela ili sivo bijela kristalna čvrsta masa koja se proizvodi postupkom hemijske sinteze.</p> <p><b>Svojstva/sastav</b>  Izgled: bijela ili sivobijela kristalna čvrsta masa  Čistoća: <math>\geq 98,5</math> %  Trigonelin: <math>\leq 0,05</math> %  Nikotinska kiselina: <math>\leq 0,10</math> %  Nikotinamid: <math>\leq 0,10</math> %  Najveća nepoznata nečistoća: <math>\leq 0,05</math> %  Zbir nepoznatih nečistoća: <math>\leq 0,20</math> %  Zbir svih nečistoća: <math>\leq 0,50</math> %  Rastvorljivost: topljivo u vodi i metanolu. Praktično netopljivo u 2-propanolu i dihlorometanu  Vlaga: <math>\leq 0,3</math> %  Gubitak pri sušenju: <math>\leq 1,0</math> %  Ostatak nakon spaljivanja: <math>\leq 0,1</math> %</p> <p><b>Ostaci rastvarača i teški metali</b>  Metanol: <math>\leq 0,3</math> %  Teški metali: <math>\leq 0,002</math> %</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: <math>\leq 100</math> CFU/g  Plijesan/kvasac: <math>\leq 10</math> CFU/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: nije prisutno u 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutno u 1 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutno u 1 g  CFU: jedinice koje formiraju kolonije”</p>
<p><b>Bilje <i>Cistus</i></b>  <b>Pandalis</b></p> <p><i>incanus</i> L.</p>	<p><b>Opis:</b>  Bilje <i>Cistus incanus</i> L. Pandalis; vrste iz porodice <i>Cistaceae</i>, autohtone u sredozemnoj regiji, na poluostrvu Chalkidiki</p> <p><b>Sastav:</b>  Vlaga: 9 – 10 g/100 g bilja  Proteini: 6,1 g/100 g bilja  Masti: 1,6 g/100 g bilja  Ugljeni hidrati: 50,1 g/100 g bilja  Vlakna: 27,1 g/100 g bilja  Minerali: 4,4 g/100 g bilja  Natrijum: 0,18 g  Kalijum: 0,75 g  Magnezijum: 0,24 g  Kalcijum: 1,0 g</p>

	<p>Gvožđe: 65 mg  Vitamin B<sub>1</sub>: 3,0 µg  Vitamin B<sub>2</sub>: 30 µg  Vitamin B<sub>6</sub>: 54 µg  Vitamin C: 28 mg  Vitamin A: manje od 0,1 mg  Vitamin E: 40 – 50 mg  Alfa-tokoferol: 20 – 50 mg  Beta-tokoferoli i gama-tokoferoli 2 – 15 mg  Delta-tokoferol: 0,1 – 2 mg</p>
<b>Citiholin</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Citiholin se proizvodi mikrobiološkim postupkom.  Citiholin se sastoji od citozina, riboze, pirofosfata i holina.  Bijeli kristalni prah  Hemijski naziv: Holin citidin 5'-pirofosfat, Citidin 5'-(trihidrogen difosfat) P<sup>-</sup>-[2-(trimetilamonij)etil]ester unutrašnja so  Hemijska formula: C<sub>14</sub>H<sub>26</sub>N<sub>4</sub>O<sub>11</sub>P<sub>2</sub>  Molekulska masa: 488,32 g/mol  CAS br.: 987-78-0  pH (uzorak rastvora od 1 %): 2,5 – 3,5  <b>Čistoća:</b>  Analizirana vrijednost: ≥ 98 % suve materije  Gubitak pri sušenju (4 sata na 100 °C): ≤ 5,0 %  Amonijum: ≤ 0,05 %  Arsen: Najviše 2 ppm  Slobodne fosforne kiseline: ≤ 0,1 %  5'-citolilna kiselina: ≤ 1,0 %  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g  Kvasci i plijesni: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g</p>
<b><i>Clostridium butyricum</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  <i>Clostridium butyricum</i> (CBM-588) je gram-pozitivna, obavezno anaerobna, nepatogena, genetski nemodifikovana bakterija koja stvara spore.  Depozitni broj FERM BP-2789  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije utvrđena u 1 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije utvrđena u 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije utvrđena u 1 g  Kvasci i plijesni: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<b>Ekstrakt odmašćenog kakaa u prahu</b>	<p>Ekstrakt kakaa (<i>Theobroma cacao</i> L.)  Izgled: tamno smeđi prah bez vidljivih nečistoća  Fizička i hemijska svojstva:  Sadržaj polifenola: najmanje 55,0 % GAE  Sadržaj teobromina: najviše 10,0 %  Sadržaj pepela: najviše 5,0 %  Sadržaj vlage: najviše 8,0 %  Nasipna gustoća: 0,40 – 0,55 g/cm<sup>3</sup></p>

	<p>pH: 5,0 – 6,5 Ostaci Gvožđe: najviše 500 ppm</p>
<p><b>Ekstrakt kakaa sa smanjenim udjelom masti</b></p>	<p>Ekstrakt kakaa (<i>Theobroma cacao</i> L.) sa smanjenim udjelom masti Izgled: tamno crveni do ljubičasti prah Koncentrat ekstrakta kakaa: najmanje 99 % Silicijum dioksid (tehnološka pomoć): najviše 1,0 % Flavanoli iz kakaa: najmanje 300 mg/g — Epikatehin: najmanje 45 mg/g Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %</p>
<p><b>Ulje od sjemenki biljke korijandera <i>Coriandrum sativum</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Ulje od sjemenki korijandera je ulje koje sadrži gliceride masnih kiselina, a proizvodi se od sjemenki biljke korijandera (<i>Coriandrum sativum</i> L.) Žućkaste boje i blagog ukusa. CAS br.: 8008-52-4 Sastav masnih kiselina: Palmitinska kiselina (C16:0): 2 – 5 % Stearinska kiselina (C18:0): &lt; 1,5 % Petroselininska kiselina (cis-C18:1(n-12)): 60 – 75 % Oleinska kiselina (cis-C18:1 (n-9)): 8 – 15 % Linolna kiselina (C18:2): 12 – 19 % α-linolenska kiselina (C18:3): &lt; 1,0 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % <b>Čistoća:</b> Indeks refrakcije (20 °C): 1,466 – 1,474 Kiselinski broj: ≤ 2,5 mg KOH/g Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg Jodni broj: 88 – 110 jedinice Saponifikacioni broj: 186 – 200 mg KOH/g Neosapunjive materije: ≤ 15 g/kg</p>
<p><b>Sušeno voće biljke <i>Crataegus pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Sušeno voće vrste <i>Crataegus pinnatifida</i> iz porodice <i>Rosaceae</i> autohtone u sjevernoj Kini i Koreji. <b>Sastav:</b> Suva materija: 80 % Ugljeni hidrati: 55 g/kg svježe mase Fruktoza: 26,5 – 29,3 g/100 g Glukoza: 25,5 – 28,1 g/100 g Vitamin C: 29,1 mg/100 g svježe mase Natrijum: 2,9 g/100 g svježe mase Kompoti su proizvodi koji se dobijaju termičkom obradom jestivog dijela jedne vrste voća ili više njih, cijelog ili u komadima, bez obzira da li je procijeđeno, bez velike koncentracije. Mogu se upotrebljavati šećeri, voda, jabukovača, začini i limunov sok.</p>
<p><b>α-ciklodekstrin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b> Neredukujućii ciklični saharid koji se sastoji od šest α-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani škrob. Obnavljanje i pročišćavanje α-ciklodekstrina može se izvršiti pomoću jednog od sljedećih postupaka: taloženje kompleksa α-ciklodekstrina s 1-dekanolom, rastvaranje u vodi pri povišenoj temperaturi i ponovno taloženje, stripovanje kompleksionog sredstva parom i kristalizacija α-ciklodekstrina iz rastvora; ili Hromatografija uz izmjenu jona ili gel-filtraciju nakon čega slijedi kristalizacija α-ciklodekstrina iz pročišćene matične tečnosti, ili metode membranskog odvajanja kao što su ultrafiltriranje i povratna osmoza: Opis:</p>

	<p>Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta masa, gotovo bez mirisa  Sinonimi: α-ciklodekstrin, α-dekstrin, cikloheksaamiloza, ciklomaltohekszoza, α-cikloamilaza  Hemijski naziv: cikloheksaamiloza  CAS br.: 10016-20-3  Hemijska formula: (C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>6</sub>  Masa formule: 972,85  Analiza: ≥ 98 % (na osnovu suve materije)  <b>Identifikacija:</b>  Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 278 °C  Rastvorljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu  Specifična rotacija: [α]<sub>D</sub><sup>25</sup>: između + 145 ° i + 151 ° (1 %-tna rastvor)  Hromatografija: vrijeme zadržavanja za glavni vrh na tečnom hromatogramu uzorka odgovara vremenu zadržavanja za α-ciklodekstrin u referentnom hromatogramu α-ciklodekstrina (koji je dostupan pri <i>Consortium für Elektrochemische Industrie GmbH, München, Njemačka ili Wacker Biochem Group, Adrian, MI, SAD</i>) pri uslovima opisanim u odjeljku METODA ANALIZE  <b>Čistoća:</b>  Voda: ≤ 11 % (metoda Karla Fischera)  Ostatak kompleksnog jedinjenja: ≤ 20 mg/kg (1-dekanol)  Redukujuće materije: ≤ 0,5 % (kao glukoza)  Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 %  Olovo: ≤ 0,5 mg/kg  <b>Metoda analize:</b>  Utvrđiti tečnom hromatografijom uz primjenu sljedećih uslova:  Rastvor uzorka: precizno izmjeriti oko 100 mg testnog uzorka u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno rastvoriti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke (10–15 min.) i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrometara.  Referentna rastvor: precizno izmjeriti oko 100 mg α-ciklodekstrina u odmjernoj tikvici od 10 ml i dodati 8 ml dejonizovane vode. Potpuno otopiti uzorak uz upotrebu ultrazvučne kupke i razrijediti pročišćenom dejonizovanom vodom do oznake.  Hromatografija: tekčni hromatograf opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem.  Kolona i pakovanje: nukleozil-100-NH<sub>2</sub> (10 μm) (<i>Macherey &amp; Nagel Co. Düren, Njemačka</i>) ili slično  Dužina: 250 mm  Promjer: 4 mm  Temperatura: 40 °C  Mobilna faza: acetonitril/voda (67/33 v/v)  Brzina protoka: 2,0 ml/min  Volumen za ubrizgavanje: 10 μl  Postupak: ubrizgati rastvor uzorka u hromatograf, snimiti hromatogram i izmjeriti područje glavnog vrha α-ciklodekstrina. Izračunati postotak α-ciklodekstrina u testnom uzorku kako slijedi:  % α-ciklodekstrin (na osnovu suve materije) = 100 × (A<sub>S</sub>/A<sub>R</sub>) (W<sub>R</sub>/W<sub>S</sub>)  pri čemu su:  A<sub>S</sub> i A<sub>R</sub> područja vrhova izazvanih α-ciklodekstrinom za rastvor uzorka odnosno referentni rastvor.  W<sub>S</sub> i W<sub>R</sub> su mase (u mg) testnog uzorka odnosno referentnog α-ciklodekstrina nakon korekcije u odnosu na sadržaj vode.</p>
<p><b>γ-ciklodekstrin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Neredukujući ciklički saharid koji se sastoji od osam α-1,4-vezanih jedinica D-glukopiranozila nastalih iz djelovanja ciklodekstrin glukoziltransferaze (CGTaza, EC 2.4.1.19) na hidrolizovani škrob. Obnavljanje i pročišćavanje γ-ciklodekstrina može se izvršiti taloženjem kompleksa γ-ciklodekstrina s 8-cikloheksadecen-1-onom, otapanjem kompleksa vodom i n-dekanom, stripovanjem vodene faze parom i obnavljanjem gama-ciklodekstrina iz rastvora kristalizacijom.  Bijela ili gotovo bijela kristalna čvrsta masa, gotovo bez mirisa  Sinonimi: γ-ciklodekstrin, γ-dekstrin, ciklooktaamiloza, ciklomaltooktaoza, γ-cikloamilaza  Hemijski naziv: ciklooktaamiloza</p>

	<p>CAS broj: 17465-86-0  Hemijska formula: <math>(C_6H_{10}O_5)_8</math>  Analiza: <math>\geq 98\%</math> (na osnovu suve materije)  <b>Identifikacija:</b>  Raspon tališta: Razgrađuje se na temperaturi višoj od 285 °C  Rastvorljivost: lako topljiv u vodi; vrlo slabo topljiv u etanolu  Specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{25}</math>: Između + 174 ° i + 180 ° (1 %-tna rastvor)  <b>Čistoća:</b>  Voda: <math>\leq 11\%</math>  Ostatak kompleksnog spoja (8-cikloheksadecen-1-on (CHDC)): <math>\leq 4</math> mg/kg  Ostatak rastvora (n-dekan): <math>\leq 6</math> mg/kg  Redukujuće materije: <math>\leq 0,5\%</math> (kao glukoza)  Sulfatni pepeo: <math>\leq 0,1\%</math></p>
<p><b>Prerađevina dekstrana proizveden iz bakterije <i>Leuconostoc mesenteroides</i></b></p>	<p><b>1. U obliku praha:</b>  Ugljeni hidrati: 60 % s: (dekstranom: 50 %, manitolom: 0,5 %, fruktozom: 0,3 %, leukrozom: 9,2 %)  Proteini: 6,5 %  Lipidi: 0,5 %  Mliječna kiselina: 10 %  Etanol: u tragovima  Pepeo: 13 %  Vlaga: 10 %</p> <p><b>2. Tečno stanje:</b>  Ugljeni hidrati: 12 % s: (dekstranom: 6,9 %, manitolom: 1,1 %, fruktozom: 1,9 %, leukrozom: 2,2 %)  Proteini: 2,0 %  Lipidi: 0,1 %  Mliječna kiselina: 2,0 %  Etanol: 0,5 %  Pepeo: 3,4 %  Vlaga: 80 %</p>
<p><b>„Pekarski kvasac tretiran UV zračenjem (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)</b></p>	<p>Opis/definicija:  Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se podstaklo pretvaranje ergosterola u vitamin D2 (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D2 u koncentratu kvasca varira od 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (200–875 µg/g). Kvasac može biti inaktiviran.  Koncentrat kvasca miješa se sa običnim pekarskim kvascem kako se ne bi prekoračila najviša dozvoljena količina u upakovanom svježem ili suvom kvascu za kućnu uporabu.  Fina zrnca boje kože.  Vitamin D2:  Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Sinonim: ergokalciferol  CAS br.: 50-14-6  Molekulska masa: 396,65 g/mol  Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca:  Koliformi: <math>\leq 103/g</math>  Escherichia coli: <math>\leq 10/g</math>  Salmonella: nije prisutna u 25 g"</p>
<p><b>Ulje od diacilglicerola biljnog porijekla</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Proizvodi se od glicerola i masnih kiselina dobijenih od jestivih biljnih ulja, posebno iz ulja soje (<i>Glycine max</i>) ili ulja uljane repice (<i>Brassica</i></p>



	<p><i>campestris, Brassica napus</i>), uz upotrebu posebnog enzima.</p> <p><b>Distribucija acilglicerola:</b>  Diacilgliceroli (DAG): ≥ 80 %  1,3-diacilglicerola (1,3-DAG): ≥ 50 %  Triacilgliceroli (TAG): ≤ 20 %  Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 5,0 %</p> <p><b>Sastav masnih kiselina (MAG, DAG, TAG):</b>  Oleinska kiselina (C18:1): 20 – 65 %  Linolna kiselina (C18:2): 15 – 65 %  Linolenska kiselina (C18:3): ≤ 15 %  Zasićene masne kiseline: ≤ 10 %</p> <p><b>Ostalo:</b>  Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g  Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,1 %  Peroksidni broj (PV): ≤ 1,0 meq/kg  Neosapunjive materije: ≤ 2,0 %  Transmasne kiseline ≤ 1,0 %  MAG = monoacilgliceroli, DAG = diacilgliceroli, TAG = triacilgliceroli</p>
<b>Dihidroksipiat (DHC)</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Dihidroksipiat se sintetizuje esterifikacijom enzimskim katalizatorom vanilil alkohola i 8-metilnonanoične kiseline. Nakon esterifikacije, dihidroksipiat se ekstrahuje n-heksanom.  Viskozna bezbojna ili žuta tečnost.  Hemijska formula: C<sub>18</sub>H<sub>28</sub>O<sub>4</sub>  CAS br.: 205687-03-2</p> <p><b>Fizičko-hemijska svojstva:</b>  Dihidroksipiat: &gt; 94 %  8-metilnonanoična kiselina: &lt; 6,0 %  Vanilil alkohol: &lt; 1,0 %  Druge materije povezane sa sintezom: &lt; 2,0 %</p>
<b>Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> iz čelijskih kultura</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sušeni ekstrakt biljke <i>Lippia citriodora</i> (Palau) Kunth iz čelijskih kultura HTN<sup>®</sup>Vb.</p>
<b>Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea angustifolia</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobija iz kulture tkiva biljke u osnovi je istovjetan ekstraktu iz korjena biljke <i>Echinacea angustifolia</i> koji se dobija miješanjem etanola i vode pri titraciji do 4 % ehinakozida.</p>
<b>Ekstrakti iz čelijskih kultura biljke <i>Echinacea purpurea</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sušeni ekstrakt biljke <i>Echinacea purpurea</i> iz čelijskih kultura HTN<sup>®</sup>Vb</p>
<b>Ulje od biljke <i>Echium plantagineum</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od biljke <i>Echium</i> blijedožuti je proizvod dobijen rafinisanjem ulja ekstrahovanog iz sjemenki biljke <i>Echium plantagineum</i> L. Stearidonska kiselina: ≥ 10 % m/m ukupnih masnih kiselina  Transmasne kiseline: ≤ 2,0 % (m/m ukupnih masnih kiselina)  Kiselinski broj: ≤ 0,6 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 5,5 meq O<sub>2</sub>/kg  Sadržaj neosapunjivih materije: ≤ 2,0 %  Sadržaj proteina (ukupno dušika): ≤ 20 μg/ml</p>

	Pirrolizidinski alkaloidi: Ne mogu se utvrditi ispod granice od 4,0 µg/kg		
<b>Epigalokatehin galat kao pročišćeni ekstrakt dobijen iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i>)</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Vrlo pročišćen ekstrakt iz listova zelenog čaja (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) u obliku sitnog, sivo bijelog do svijetlo ružičastog praha. Sastavljen je od najmanje 90 % epigalokatehina galata (EGCG), a temperatura tališta mu je između 210 i 215 °C.  Izgled: prah sivo bijele do svjetlo ružičaste boje  Hemijski naziv: polifenol (-) epigalokatehin 3-galat  Sinonimi: epigalokatehin galat (EDCG)  CAS br.: 989-51-5  INCI naziv: epigalokatehin galat  Molekulska masa: 458,4 g/mol  Gubitak pri sušenju: najviše 5,0 %</p> <p><b>Teški metali:</b>  Arsen: najviše 3,0 ppm  Olovo: najviše 5,0 ppm</p> <p><b>Analiza:</b>  najmanje 94 % EGCG-a (na suhom materijalu)  najviše 0,1 % kofeina  Rastvorljivost: EGCG prilično je topljiv u vodi, etanolu, metanolu i acetonu</p>		
<b>L-ergotionein</b>	Definicija Hemijski naziv (IUPAC): (2S)-3-(2-tiokso-2,3-dihidro-1H-imidazol-4-il)-2-(trimetilamonij)-propanoat Hemijska formula: C <sub>9</sub> H <sub>15</sub> N <sub>3</sub> O <sub>2</sub> S Molekulska masa: 229,3 Da CAS br.: 497-30-3		
	Parametar	Specifikacija	Metoda
	izgled	bijeli prah	vizualna
	optička rotacija	[α] <sub>D</sub> ≥ (+) 122° (c = 1, H <sub>2</sub> O) <sub>a</sub>	polarimetrija
	hemijska čistoća	≥ 99,5 % ≥ 99,0 %	HPLC [Eur. Ph. 2.2.29] 1H-NMR
	identifikacija	u skladu sa strukturom C: 47,14 ± 0,4 % H: 6,59 ± 0,4 % N: 18,32 ± 0,4 %	1H-NMR elementarna analiza
	ukupni ostaci otapala (metanol, etil acetat, izopropanol, etanol)	[Eur. Ph. 01/2008:50400] < 1 000 ppm	plinska hromatografija [Eur. Ph. 01/2008:20424]
	gubitak pri sušenju	interni standard <	[Eur. Ph. 01/2008:20232]

		0,5 %	
	nečistoće	< 0,8 %	HPLC/GPC ili 1H-NMR
Teški metali b) c)			
	olovo	< 3,0 ppm	ICP/AES
	kadmijum	< 1,0 ppm	(Pb, Cd)
	živa	< 0,1 ppm	atomska fluorescencija (Hg)
Mikrobiološke specifikacije b)			
	ukupan broj aerobnih bakterija (TVAC)	≤ 1 x 10 <sup>3</sup> CFU/g	[Eur. Ph. 01/2011:50104]
	ukupan broj kolonija kvasaca i plijesni (TYMC)	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> CFU/g	
	Escherichia coli	nije prisutna u 1 g	
<p>Eur. Ph.: Evropska farmakopeja; 1H-NMR: protonska nuklearna magnetska rezonansa; HPLC: tečna hromatografija visokog efekta; GPC: gel permeaciona hromatografija; ICP/AES: atomska emisijona spektroskopija sa induktivno spregnutom plazmom; CFU: jedinice koje formiraju kolonije.</p> <p>(a) Lit. [α]<sub>D</sub> = (+) 126,6 o (c = 1, H<sub>2</sub>O)</p> <p>(b) Analize sprovedene na svakoj seriji</p> <p>(c) Najveće dozvoljene količine u skladu sa propisom kojim su uređeni kontaminanti u hrani</p>			
<b>Natrijum gvožđe EDTA</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Natrijum gvožđ EDTA (etilendiamintetrasirćetna kiselina) je fini prah bez mirisa, žute do smeđe boje, s kemijskom čistoćom većom od 99 % (m/m).  Lako topljiv u vodi.  Hemijska formula: C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>FeN<sub>2</sub>NaO<sub>8</sub> * 3H<sub>2</sub>O  Hemijska svojstva:  pH rastvora od 1 %: 3,5 – 5,5  Gvožđe: 12,5 – 13,5 %  Natrijum: 5,5 %  Voda: 12,8 %  Organska materija (CHNO): 68,4 %  EDTA: 65,5 – 70,5 %  Materije netopljive u vodi: ≤ 0,1 %  Nitrilotrisirćetna kiselina: ≤ 0,1 %</p>		
<b>Gvožđe amonijum fosfat</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Gvožđe amonijum fosfat je sitni prah sivo zelene boje, gotovo netopljiv u vodi, ali topljiv u razrijeđenim mineralnim kiselinama.  CAS br.: 10101-60-7</p>		

	<p>Hemijska formula: <math>\text{FeNH}_4\text{PO}_4</math>  Hemijska svojstva:  pH 5 %-tne suspenzije u vodi: 6,8 – 7,8  Gvožđe (ukupno): <math>\geq 28 \%</math>  Gvožđe (II): 22 – 30 % (m/m)  Gvožđe (III): <math>\leq 7,0 \%</math> (m/m)  Amonijak: 5 – 9 % (m/m)  Voda: <math>\leq 3,0 \%</math></p>
<b>Riblj peptidi dobijeni od ribe <i>Sardinops sagax</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Taj sastojak nove hrane je mješavina peptida dobijena hidrolizom mišićnog tkiva riba (<i>Sardinops sagax</i>) uz katalizator alkalnu proteazu, naknadnom izolacijom frakcije peptida kolonskom hromatografijom, koncentrisanjem pod vakuumom i sušenjem raspršivanjem.  Žućkasto bijeli prah  Peptidi<sup>(1)</sup> (kratkolančani peptidi, dipeptidi i tripeptidi molekularne mase manje od 2 kDa): <math>\geq 85 \text{ g}/100 \text{ g}</math>  Val-Tyr (dipeptid): 0,1 – 0,16 g/100 g  Pepeo: <math>\leq 10 \text{ g}/100 \text{ g}</math>  Vlaga: <math>\leq 8 \text{ g}/100 \text{ g}</math>  <sup>(1)</sup> Kjeldahlova metoda</p>
<b>Flavonoidi iz biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Flavonoid je ekstrakt dobijen iz korjena ili podloge biljke <i>Glycyrrhiza glabra</i> ekstrakcijom etanolom i nakon toga daljom ekstrakcijom tog etanolskog ekstrakta srednjolančanim trigliceridima. Riječ je o tamnosmeđoj tečnosti koja sadrži 2,5 % do 3,5 % glabridina.  Vlaga: <math>&lt; 0,5 \%</math>  Pepeo: <math>&lt; 0,1 \%</math>  Peroksidni broj (PV): <math>&lt; 0,5 \text{ meq/kg}</math>  Glabridin: 2,5 – 3,5 % masti  Glicirizinska kiselina: <math>&lt; 0,005 \%</math>  Masti, uključujući materije polifenolnog tipa: <math>\geq 99 \%</math>  Proteini: <math>&lt; 0,1 \%</math>  Ugljeni hidrati: ne može se utvrditi</p>
<b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Fukoidan iz morske alge <i>Fucus vesiculosus</i> dobija se vodenom ekstrakcijom u kiselom rastvoru i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvora. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama:  prah sivo bijele do blago žute boje  Miris i ukus: Blag miris i okus  Vlaga: <math>&lt; 10 \%</math> (105 °C, dva sata)  pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C)  <b>Teški metali:</b>  Arsen (neorganski): <math>&lt; 1,0 \text{ ppm}</math>  Kadmijum: <math>&lt; 3,0 \text{ ppm}</math>  Olovo: <math>&lt; 2,0 \text{ ppm}</math>  Živa: <math>&lt; 1,0 \text{ ppm}</math>  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: <math>&lt; 10\,000 \text{ CFU/g}</math>  Broj kolonija kvasaca i plijesni <math>&lt; 100 \text{ CFU/g}</math>  Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g</p>

	<p>Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana:</p> <p><b>Ekstrakt 1:</b>  Fukoidan: 75 – 95 %  Alginat: 2,0 – 5,5 %  Polifloroglucinol: 0,5 – 15 %  Manitol: 1 – 5 %  Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,5 %  Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 1,0 %  Proteini: 2,0 – 2,5 %</p> <p><b>Ekstrakt 2:</b>  Fukoidan: 60 – 65 %  Alginat: 3,0 – 6,0 %  Polifloroglucinol: 20 – 30 %  Manitol: &lt; 1,0 %  Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 2,0 %  Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 %  Proteini: 2,0 – 2,5 %</p>
<p><b>Ekstrakt fukoidana iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Fukoidan iz morske alge <i>Undaria pinnatifida</i> dobija se vodenom ekstrakcijom u kiseloj otopini i postupcima filtriranja bez upotrebe organskih rastvora. Dobijeni ekstrakt koncentriše se i suši kako bi se dobio ekstrakt fukoidana sa sljedećim specifikacijama:  prah sivobijele do blago žute boje  Miris i okus: Blag miris i okus  Vlaga: &lt; 10 % (105 °C, dva sata)  pH vrijednost: 4,0 – 7,0 (1 % suspenzija pri 25 °C)</p> <p><b>Teški metali:</b>  Arsen (neorganski): &lt; 1,0 ppm  Kadmijum: &lt; 3,0 ppm  Olovo: &lt; 2,0 ppm  Živa: &lt; 1,0 ppm</p> <p><b>Mikrobiologija:</b>  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10 000 CFU/g  Broj kolonija kvasaca i plijesni: &lt; 100 CFU/g  Broj koliformnih bakterija: nisu prisutne/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna/g</p> <p>Sastav dvije dozvoljene vrste ekstrakta na osnovu nivoa fukoidana:</p> <p><b>Ekstrakt 1:</b>  Fukoidan: 75 – 95 %  Alginat: 2,0 – 6,5 %  Polifloroglucinol: 0,5 – 3,0 %  Manitol: 1 – 10 %  Prirodne soli/slobodni minerali: 0,5 – 1,0 %  Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 %  Proteini: 2,0 – 2,5 %</p> <p><b>Ekstrakt 2:</b>  Fukoidan: 50 – 55 %  Alginat: 2,0 – 4,0 %  Polifloroglucinol: 1,0 – 3,0 %</p>

	Manitol: 25 – 35 % Prirodne soli/slobodni minerali: 8 – 10 % Drugi ugljeni hidrati: 0,5 – 2,0 % Proteini: 1,0 – 1,5 %	
<b>2'-fukozil laktoza (sintetička)</b>	<b>Definicija:</b> Hemijski naziv: $\alpha$ -L-fukopiranozil-(1→2)- $\beta$ -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol <b>Opis:</b> 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje koji se proizvodi postupkom hemijske sinteze. <b>Čistoća:</b> 2'-fukozil laktoza: $\geq 95$ % D-laktoza: $\leq 1,0$ m/m % L-fukoza: $\leq 1,0$ m/m % Izomeri difukozil-D-laktoze: $\leq 1,0$ m/m % 2'-fukozil-D-laktuloza: $\leq 0,6$ m/m % pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,2 – 7,0 Voda (%): $\leq 9,0$ % Sulfatni pepeo: $\leq 0,2$ % Sirćetna kiselina: $\leq 0,3$ % Ostaci rastvora (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): $\leq 50,0$ mg/kg pojedinačno, $\leq 200,0$ mg/kg zajedno Ostaci proteina: $\leq 0,01$ % <b>Teški metali</b> Paladijum: $\leq 0,1$ mg/kg Nikal: $\leq 3,0$ mg/kg <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b> Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: $\leq 500$ CFU/g Kvasci i plijesni: $\leq 10$ CFU/g Ostaci endotoksina: $\leq 10$ EU/mg	
<b>2'-fukozil laktoza (mikrobni izvor)</b>	<b>Definicija:</b> Hemijski naziv: $\alpha$ -L-fukopiranozil-(1→2)- $\beta$ -D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza Hemijska formula: $C_{18}H_{32}O_{15}$ CAS br.: 41263-94-9 Molekulska masa: 488,44 g/mol	<b>Izvor:</b> Genetski modificovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12)  <b>Izvor:</b> Genetski modificovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (BL21)  <b>Opis:</b> 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. <b>Čistoća:</b> 2'-fukozil laktoza: $\geq 90$ % D-laktoza: $\leq 3,0$ % L-fukoza: $\leq 2,0$ %  <b>Opis:</b> 2'-fukozil laktoza je prah bijele do sivo bijele boje, a vodeni rastvor njegovog tečnog koncentrata (45 % $\pm$ 5 % m/v) je bezbojni ili blago žućkasti bistri vodeni rastvor 2'-fukozil laktoza proizvodi se mikrobiološkim postupkom. <b>Čistoća:</b>

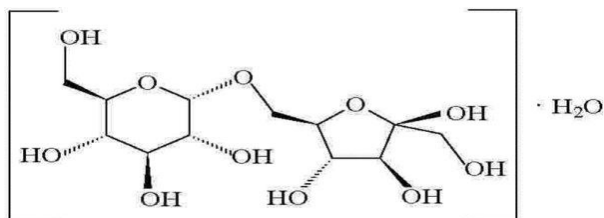
	<p>Difukozil-D-laktoza: ≤ 2,0 %  2'-fukozil-D-laktuloza: ≤ 1,0 %  pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 3,0 – 7,5  Voda: ≤ 9,0 %  Sulfatni pepeo: ≤ 2,0 %  Sirćetna kiselina: ≤ 1,0 %  Ostaci proteina: ≤ 0,01 %  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 3 000 CFU/g  Kvasci: ≤ 100 CFU/g  Plijesni: ≤ 100 CFU/g  Endotoksini: ≤ 10 EU/mg</p>	<p>2'-fukozil laktoza: ≥ 90 %  Laktoza : ≤ 5,0 %  Fukoza: ≤ 3,0 %  3'-fukozil laktoza: ≤ 5,0 %  Fukosilgalaktoza: ≤ 3,0 %  Difukosilaktoza: ≤ 5,0 %  Glukoza: ≤ 3,0 %  Galaktoza: ≤ 3,0 %  Voda: ≤ 9,0 % (prah)  Sulfatni pepeo: ≤ 0,5 % (prah i tečnost)  Ostaci proteina: ≤ 0,01 % (prah i tečnost)  <b>Teški metali</b>  Olovo: ≤ 0,02 mg/kg (prah i tečnost);  Arsen: ≤ 0,2 mg/kg (prah i tečnost)  Kadmijum: ≤ 0,1 mg/kg (prah i tečnost)  Živa: ≤ 0,5 mg/kg (prah i tečnost)  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj živih mikroorganizama: ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g (mikrob. prah), ≤ 5 000 CFU/g (mikrob. tečnost)  Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g (prah); ≤ 50 CFU/g (tečnost)  Enterobakterije/koliformi: nisu prisutne u 11 g (prah i tečnost)  <i>Salmonella</i>: negativno/100 g (mikrob. prah), negativno/200 ml (mikrob. tečnost)  <i>Cronobacter</i>: negativno/100 g (mikrob. prah), negativno/200 ml (mikrob. tečnost)  Endotoksini: ≤ 100 EU/g (prah), ≤ 100 EU/ml (tečnost)  Aflatoksin M1: ≤ 0,025 µg/kg (prah i tečnost)</p>
<p><b>Galaktooligosaharid</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Galaktooligosaharid proizvodi se od laktoze enzimskim procesom pomoću β-galaktozidaze iz <i>Aspergillus oryzae</i>, <i>Bifidobacterium bifidum</i>, <i>Pichia pastoris</i>, <i>Sporobolomyces singularis</i>, <i>Kluyveromyces lactis</i>, <i>Bacillus circulans</i> i <i>Papiliotrema terrestris</i> .  GOS: najmanje 46 % suve materije (DM)  Laktoza: najviše 40 % DM  Glukoza: najviše 27 % DM  Galaktoza: najmanje 0,8 % DM  Pepeo: najviše 4,0 % DM  Proteini: najviše 4,5 % DM  Nitrit: najviše 2 mg/kg</p>	
<p><b>Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modifikovanog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12</b></p>	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa  Molekulska formula: C<sub>6</sub>H<sub>13</sub>NO<sub>5</sub> · HCl  Relativna molekulska masa: 215,63 g/mol  D-glukozamin HCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC)  Specifična rotacija + 70,0 ° do + 73,0 °</p>	
<p><b>Glukozamin HCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modifikovanog soja</b></p>	<p>Bijeli kristalni prah bez mirisa  Molekulska formula: (C<sub>6</sub>H<sub>14</sub>NO<sub>5</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> · 2KCl  Relativna molekulska masa: 605,52 g/mol</p>	

bakterije <i>E. coli</i> K-12	D-glukozamin sulfat 2KCl 98,0–102,0 % referentnog standarda (HPLC) Specifična rotacija + 50,0 ° do + 52,0 °
<b>Glukozamin NaCl iz gljive <i>Aspergillus niger</i> i genetski modificiranog soja bakterije <i>E. coli</i> K-12</b>	Bijeli kristalni prah bez mirisa Molekulska formula: $(C_6H_{14}NO_6)_2 \cdot SO_4 \cdot 2NaCl$ Relativna molekulska masa: 573,31 g/mol D-glukozamin HCl: 98–102 % referentnog standarda (HPLC) Specifična optička rotacija: + 52 ° do + 54 °
<b>Guar guma</b>	<p><b>Opis/definicija:</b> Prirodna guar guma je mljeveni endosperm sjemenki prirodnih sojeva guar gume <i>Cyamopsis tetragonolobus</i>L. Taub. (porodica <i>Leguminosae</i>). Sastoji se od polisaharida velike molekulske mase koje uglavnom čine jedinice galaktopiranoze i manopiranoze povezane glikozidnim vezama i koje se mogu hemijski opisati kao galaktomanan (sadržaj galaktomanana najmanje 75 %). Izgled: prah bijele do žućkaste boje Molekulska masa: od 50 000 do 8 000 000 Daltona CAS broj: 9000-30-0 EINECS broj: 232-536-8 Čistoća: U skladu sa posebnim propisom o aditivima i propisom kojim su utvrđeni posebni uslovi za uvoz guar gume porijeklom iz Indije zbog rizika kontaminacije pentaklorofenolom i dioksinima <sup>(8)</sup>.</p> <p><b>Fizičko-hemijska svojstva</b> <b>Prah</b> Rok trajanja: dvije godine Boja: bijela Miris: blagi Prosječan promjer čestica: 60–70 µm Vlaga: najviše 15 % Viskoznost * nakon jednog sata – Viskoznost * nakon dva sata: najmanje 3 600 mPa.s Viskoznost * nakon 24 sata: najmanje 4 000 mPa.s Rastvorljivost: topljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 6 do 7,5</p> <p><b>Pahuljice</b> Korisni vijek trajanja: jedna godina Boja: bijela/sivo bijela bez crnih točkica ili sa neznatnim brojem crnih točkica Miris: blagi Prosječan promjer čestica: 1–10 mm Vlaga: najviše 15 % Viskoznost * nakon jednog sata: najmanje 3 000 mPa.s Viskoznost * nakon 2 sata – Viskoznost * nakon 24 sata – Rastvorljivost – topljiva u vrućoj i hladnoj vodi pH u 10 g/L, pri 25 °C – 5 do 7,5 (* ) Viskoznost se mjeri u sljedećim uslovima: 1 %, 25 °C, 20 rpm</p>



<p>„Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</p>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Komercijalno uzgojene gljive <i>Agaricus bisporus</i> na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV zracima. UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 800 nm.</p> <p><b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>          Hemijski naziv: (3β,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol          Sinonim: ergokalciferol          CAS br.: 50-14-6          Molekulska masa: 396,65 g/mol</p> <p><b>Sadržaj:</b>          Vitamin D<sub>2</sub> u konačnom proizvodu: 5–20 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja.”</p>
<p><b>Termički obrađeni mliječni proizvodi fermentisani bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>          U proizvodnji termički obrađenih fermentisanih mliječnih proizvoda kao starter kultura upotrebljava se bakterija <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964).          Djelimično obrano mlijeko (između 1,5 % i 1,8 % masti) ili obrano mlijeko (0,5 % masti ili manje) pasterizuje se ili obrađuje ultravisokom temperaturom prije započinjanja fermentacije bakterijom <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Nastali fermentisani mliječni proizvod homogenizuje se i potom termički obrađuje kako bi se inaktivirala bakterija <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 23964). Konačni proizvod ne sadrži žive ćelije bakterije <i>Bacteroides xylanisovens</i> (DSM 239641)<sup>(1)</sup>.  <sup>(1)</sup> Kako je izmijenjeno normom DIN EN ISO 21528-2.</p>
<p><b>Hidroksitirozol</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Hidroksitirozol je blijedo žuta viskozna tečnost koja se dobija hemijskom sintezom          Molekulska formula: C<sub>8</sub>H<sub>10</sub>O<sub>3</sub>          Molekulska masa: 154,6 g/mol          CAS br.: 10597-60-1          Vlaga ≤ 0,4 %          Miris: Svojstva:          Ukus: Gorkast          Rastvorljivost (voda) (%): Miješa se sa vodom          pH: 3,5 – 4,5          Indeks refrakcije: 1,571 – 1,575</p> <p><b>Čistoća:</b>          Hidroksitirozol: ≥ 99 %          Sirćetna kiselina: ≤ 0,4 %          Hidroksitirozol acetat: ≤ 0,3 %          Zbir homovanilijske kiseline, izohomovanilijske kiseline i 3-metoksi-4hidroksifenilglikola: ≤ 0,3 %</p> <p><b>Teški metali</b>          Olovo: ≤ 0,03 mg/kg          Kadmijum: ≤ 0,01 mg/kg          Živa: ≤ 0,01 mg/kg</p> <p><b>Ostaci rastvora</b>          Etil acetat: ≤ 25,0 mg/kg          Izopropanol: ≤ 2,50 mg/kg          Metanol: ≤ 2,00 mg/kg          Tetrahidrofuran: ≤ 0,01 mg/kg</p>
<p><b>Protein za formiranje leda tip III HPLC 12</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Prerađevina proteina za formiranje leda (ISP) je svjetlo smeđa tečnost koja se proizvodi dubinskom fermentacijom genetski modifikovanog soja pekarskog kvasca prehrambenog kvaliteta (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) pri čemu je sintetski gen za ISP umetnut u genom kvasca. Protein se istiskuje i izlučuje u uzgojni medijum gdje se odvaja od ćelija kvasca mikrofiltriranjem i koncentruje ultrafiltriranjem. Zbog toga se ćelije kvasca ne</p>

	<p>prenose u prerađevina ISP-a kao takve ni u nekom izmijenjenom obliku. Prerađevina ISP-a sastoji se od izvornog ISP-a, glikolizovanog ISP-a i proteina i peptida iz kvasca i šećera, kao i kiseline i soli koje se obično nalaze u hrani. Koncentrat se stabilizuje puferom od 10 mM limunske kiseline.</p> <p>Analiza: <math>\geq 5</math> g/l aktivnog ISP-a  pH: 2,5 – 3,5  Pepeo: <math>\leq 2,0</math> %  DNK: ne može se utvrditi</p>
<b>Vodeni ekstrakt dobijen od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Tamno smeđa tečnost. Vodeni ekstrakti dobijeni od sušenih listova biljke <i>Ilex guayusa</i></p> <p><b>Sastav:</b>  Proteini: <math>&lt; 0,1</math> g/100 ml  Masti: <math>&lt; 0,1</math> g/100 ml  Ugljeni hidrati: 0,2 – 0,3 g/100 ml  Ukupni šećeri: <math>&lt; 0,2</math> g/100 ml  Kofein: 19,8 – 57,7 mg/100 ml  Teobromin: 0,14 – 2,0 mg/100 ml  Klorogenske kiseline: 9,9 – 72,4 mg/100 ml</p>
<b>Izomalto-oligosaharid</b>	<p><b>Prah:</b>  Rastvorljivost (voda) (%): <math>&gt; 99</math>  Glukoza (% na osnovu suve materije): <math>\leq 5,0</math>  Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): <math>\geq 90</math>  Vlažnost (%) <math>\leq 4,0</math>  Sulfatni pepeo (g/100 g): <math>\leq 0,3</math></p> <p><b>Teški metali:</b>  Olovo (mg/kg): <math>\leq 0,5</math>  Arsen (mg/kg): <math>\leq 0,5</math></p> <p><b>Sirup:</b>  Osušene čvrste materije (g/100 g): <math>&gt; 75</math>  Glukoza (% na osnovu suve materije): <math>\leq 5,0</math>  Izomaltoza + DP3 do DP9 (% suve materije): <math>\geq 90</math>  pH: 4 – 6  Sulfatni pepeo (g/100 g): <math>\leq 0,3</math></p> <p><b>Teški metali:</b>  Olovo (mg/kg): <math>\leq 0,5</math>  Arsen (mg/kg): <math>\leq 0,5</math></p>
<b>Izomaltuloza</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Redukujući disaharid čiju jednu polovinu čini glukoza, a drugu fruktoza i povezane su alfa-1,6-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom iz saharoze. Komercijalni je proizvod monohidrat. Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa</p> <p>Hemijski naziv: 6-O-<math>\alpha</math>-D-glukopiranozil-D-fruktofuranosa, monohidrat  CAS br.: 13718-94-0  Hemijska formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O</math>  Strukturna formula</p>



Masa formule: 360,3 (monohidrat)

**Čistoća:**

Analiza:  $\geq 98\%$  na osnovu suve materije

Gubitak pri sušenju:  $\leq 6,5\%$  (60 °C, 5 sati)

**Teški metali:**

Olovo:  $\leq 0,1$  mg/kg

Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka mogu se zasnivati na načelima metode opisane u FNP 5 <sup>(1)</sup>, „Instrumentalne metode”

<sup>(1)</sup>Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za uopštena obavještenja, uopštene analitičke tehnike, identifikaciona ispitivanja, testne rastvove i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 322 stranice, engleski jezik, ISBN 92-5-102991-1.

**Laktitol**

**Opis/definicija:**

Kristalni prah ili bezbojni rastvor dobijen katalitičkom hidrogenacijom laktoze. Kristalni produkti javljaju se u bezvodnom, monohidratnom i dihidratnom obliku. Nikal se upotrebljava kao katalizator.

Hemijski naziv: 4-O- $\beta$ -D-galaktopiranozil-D-glucitol

Hemijska formula:  $C_{12}H_{24}O_{11}$

Molekulska masa: 344,31 g/mol

CAS br.: 585-86-4

**Čistoća:**

Rastvorljivost (u vodi): vrlo topljiv u vodi

Specifična rotacija  $[\alpha]_D^{20} = +13^\circ$  do  $+16^\circ$

Analiza:  $\geq 95\%$  d.b (d.b – izraženo na osnovu mase suve materije)

Voda:  $\leq 10,5\%$

Ostali polioli:  $\leq 2,5\%$  d.b

Redukujući šećeri:  $\leq 0,2\%$  d.b

Hloridi:  $\leq 100$  mg/kg suve materije

Sulfati:  $\leq 200$  mg/kg suve materije

Sulfatni pepeo:  $\leq 0,1\%$  d.b

Nikal:  $\leq 2,0$  mg/kg suve materije

Arsen:  $\leq 3,0$  mg/kg suve materije

Olovo:  $\leq 1,0$  mg/kg suve materije

**Lakto-N-neotetraoza (sintetička)**

**Definicija:**

Hemijski naziv:  $\beta$ -D-Galaktopiranozil-(1 $\rightarrow$ 4)-2-acetamido-2-deoksi- $\beta$ -D-glukopiranozil-(1 $\rightarrow$ 3)- $\beta$ -D-galaktopiranozil-(1 $\rightarrow$ 4)-D-glukopiranoza

Hemijska formula:  $C_{26}H_{45}NO_{21}$

CAS br.: 13007-32-4

Molekulska masa: 707,63 g/mol

**Opis:**

Lakto-N-neotetraoza bijeli je do sivo bijeli prah. Proizvodi se postpukom hemijske sinteze i izoluje kristalizacijom.

	<p><b>Čistoća:</b>  Analiza (bez vode): ≥ 96 %  D-laktoza: ≤ 1,0 %  Lakto-N-trioza II: ≤ 0,3 %  Izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 0,6 %  pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 5,0 – 7,0  Voda: ≤ 9,0 %  Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 %  Sirćetna kiselina: ≤ 0,3 %  Ostaci rastvora (metanol, 2-propanol, metil acetat, aceton): ≤ 50 mg/kg pojedinačno, ≤ 200 mg/kg zajedno)  Ostaci proteina: ≤ 0,01 %  Paladijum: ≤ 0,1 mg/kg  Nikal: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g  Kvasci: ≤ 10 CFU/g  Plijesni: ≤ 10 CFU/g  Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Lakto-<i>N</i>-neotetraoza (mikrobni izvor)</b></p>	<p><b>Definicija:</b>  Hemijski naziv: β-D-Galaktopiranozil-(1→4)-2-acetamido-2-deoksi-β-D-glukopiranozil-(1→3)-β-D-galaktopiranozil-(1→4)-D-glukopiranoza  Hemijska formula: C<sub>26</sub>H<sub>45</sub>NO<sub>21</sub>  CAS br.: 13007-32-4  Molekulska masa: 707,63 g/mol</p> <p><b>Izvor:</b>  Genetski modificovani soj bakterije <i>Escherichia coli</i> (K-12)</p> <p><b>Opis:</b>  Lakto-<i>N</i>-neotetraoza je prah bijele do sivobijele boje koji se proizvodi mikrobiološkim postupkom. Lakto-<i>N</i>-neotetraoza izoluje se kristalizacijom.</p> <p><b>Čistoća:</b>  Analiza (bez vode): ≥ 92 %  D-laktoza: ≤ 3,0 %  Lakto-<i>N</i>-trioza II: ≤ 3,0 %  <i>para</i>-lakto-<i>N</i>-neoheksaoza: ≤ 3,0 %  Izomer fruktoze lakto-<i>N</i>-neotetraoze: ≤ 1,0 %  pH (20 °C, 5 %-tna rastvor): 4,0 – 7,0  Voda: ≤ 9,0 %  Sulfatni pepeo: ≤ 0,4 %  Ostaci rastvora (sint.) ≤ 100 mg/kg  Ostaci proteina: ≤ 0,01 %</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija: ≤ 500 CFU/g  Kvasci: ≤ 10 CFU/g  Plijesni: ≤ 10 CFU/g  Ostaci endotoksina: ≤ 10 EU/mg</p>
<p><b>Ekstrakt lista lucerke dobijen iz biljke <i>Medicago sativa</i></b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Lucerka (<i>Medicago sativa</i> L.) obrađuje se u roku od dva sata od berbe. Sjecka se i drobi. Provlačenjem kroz presu za ulje od lucerke se dobijaju vlaknasti ostaci i cijeđeni sok (10 % suve materije). Suva materija tog soka sadrži oko 35 % sirovog proteina. Cijeđeni sok (pH 5,8–6,2) neutralizuje se. Prethodnim zagrijavanjem i ubrizgavanjem pare omogućava se koagulacija proteina povezanih sa pigmentima karotenoida i hlorofila. Talog proteina odvađa se centrifugiranjem, a zatim suši. Nakon što mu se doda askorbinska kiselina, koncentrat proteina lucerke granulira se i čuva u</p>

	<p>inertnom gasu ili hladnom skladištu.</p> <p><b>Sastav:</b>          Proteini: 45 – 60 %          Masti: 9 – 11 %          Slobodni ugljeni hidrati (topljiva vlakna): 1 – 2 %          Polisaharidi (netopljiva vlakna): 11 – 15 %          uključujući celulozu: 2 – 3 %          Minerali: 8 – 13 %          Saponini: ≤ 1,4 %          Izoflavoni: ≤ 350 mg/kg          Kumestrol: ≤ 100 mg/kg          Fitati: ≤ 200 mg/kg          L-kanavanin ≤ 4,5 mg/kg</p>
<b>Likopen</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Sintetski likopen proizvodi se Wittigovom kondenzacijom sintetskih posrednika koji se obično upotrebljavaju za proizvodnju drugih karotenoida koji se upotrebljavaju u hrani. Sintetski likopen sastoji se od ≥ 96 % likopena i manjih količina drugih povezanih komponenata karotenoida. Likopen je prisutan u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita.          Hemijski naziv: Likopen          CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen)          Hemijska formula: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>          Masa formule: 536,85 Da</p>
<b>Likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Pročišćeni likopen iz gljive <i>Blakeslea trispora</i> sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita.          Hemijski naziv: Likopen          CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen)          Hemijska formula: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>          Masa formule: 536,85 Da</p>
<b>Likopen iz paradajza</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Pročišćeni likopen iz paradajza (<i>Lycopersicon esculantum</i> L.) sastoji se od ≥ 95 % likopena i ≤ 5 % drugih karotenoida. Prisutan je ili u obliku praha u odgovarajućoj matrici ili u obliku uljne disperzije. Boja je tamno crvena ili crveno ljubičasta. Mora se osigurati antioksidaciona zaštita.          Hemijski naziv: Likopen          CAS br.: 502-65-8 (all-trans likopen)          Hemijska formula: C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>          Masa formule: 536,85 Da</p>
<b>Oleorezin likopena iz paradajza</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Oleorezin likopena iz paradajza dobija se iz zrelih paradajza (<i>Lycopersicon esculantum</i> Mill.) ekstrakcijom pomoću rastvora, uz naknadno uklanjanje rastvora. Riječ je o crvenoj do tamno smeđoj viskoznoj, bistroj tečnosti.          Ukupno likopen: 5 – 15 %          Od toga trans-likopen: 90 – 95 %          Ukupno karotenoidi (izračunati kao likopen): 6,5 – 16,5 %          Drugi karotenoidi: 1,75 %          (Fitoen/fitofluen/β-karoten): (od 0,5 do –0,75/0,4 do –0,65/0,2 do –0,35 %)          Ukupni tokoferoli: 1,5 – 3,0 %</p>

	<p>Neosapunjive materije: 13 – 20 %  Ukupne masne kiseline: 60 – 75 %  Voda (Karl Fischer): ≤ 0,5 %</p>
<p><b>Magnezijum citrat malat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Magnezijum citrat malat amorfni je prah žućkasto bijele boje.  Hemijska formula: <math>Mg_5(C_6H_5O_7)_2(C_4H_4O_5)_2</math>  Hemijski naziv: PentaMagnezijum di-(2-hidroksibutandioat)-di-(2- hidroksipropan-1,2,3-trikarboksilat)  CAS br.: 1259381-40-2  Molekulska masa: 763,99 Daltona (bezvodno)  Rastvorljivost: vrlo topljiv u vodi (oko 20 g u 100 ml)  Opis fizičkog stanja: amorfni prah  Analiza Magnezijuma: 12,0 – 15,0 %  Gubitak pri sušenju (4 sata na 120 °C): ≤ 15 %  Boja (u krutom stanju) bijela do žućkasto bijela  Boja (20 % vodene rastvora): bez boje do žućkasta  Izgled (20 % vodene rastvora): bistri rastvor  pH (20 % vodene rastvora): otprilike 6,0  <b>Nečistoće:</b>  Hlorid: ≤ 0,05 %  Sulfat: ≤ 0,05 %  Arsen: ≤ 3,0 ppm  Olovo: ≤ 2,0 ppm  Kadmijum: ≤ 1 ppm  Živa: ≤ 0,1 ppm</p>
<p><b>Ekstrakt kore stabla magnolije</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt kore stabla magnolije dobija se od kore biljke <i>Magnolia officinalis</i> L. i proizvodi pomoću superkričnog ugljen dioksida. Kora se pere i suši u pećnici radi smanjenja sadržaja vlage, a zatim se drobi i ekstrahuje pomoću superkričnog ugljen dioksida. Ekstrakt se otapa u etanolu medicinskog kvaliteta i ponovno se kristalizuje kako bi se dobio ekstrakt kore stabla magnolije.  Ekstrakt kore stabla magnolije uglavnom se sastoji od dva fenolska jedinjenja, magnolola i honokiola.  Izgled: svjetlo smeđi prah  <b>Čistoća:</b>  Magnolol: ≥ 85,2 %  Honokiol: ≥ 0,5 %  Magnolol i honokiol: ≥ 94 %  Ukupno eudezmola: ≤ 2 %  Vlaga: 0,50 %  <b>Teški metali:</b>  Arsen (ppm): ≤ 0,5  Olovo (ppm): ≤ 0,5  Metil eugenol (ppm): ≤ 10  Turbokurarin (ppm): ≤ 2,0  Ukupno alkaloid (ppm): ≤ 100</p>
<p><b>Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od kukuruznih klica bogato neosapunjivim materijama proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja kukuruznih klica po koncentraciji neosapunjive frakcije (1,2 g u rafinisanom ulju kukuruznih klica odnosno 10 g u „ulju kukuruznih klica bogatom neosapunjivim materijama“).  <b>Čistoća:</b></p>

	<p>Neosapunjive materije: &gt; 9,0 g/100 g  Tokoferoli: ≥ 1,3 g/100 g  α-tokoferol (%): 10 – 25 %  β-tokoferol (%): &lt; 3,0 %  γ-tokoferol (%): 68 – 89 %  δ-tokoferol (%): &lt; 7,0 %  Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: &gt; 6,5 g/100 g  Masne kiseline u trigliceridima:  palmitinska kiselina: 10,0 – 20,0 %  stearinska kiselina: &lt; 3,3 %  oleinska kiselina: 20,0 – 42,2 %  linolna kiselina: 34,0 – 65,6 %  linoleinska kiselina: &lt; 2,0 %  Kiselinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg  <b>Teški metali:</b>  Gvožđe (Fe): &lt; 1 500 µg/kg  Bakar (Cu): &lt; 100 µg/kg  <b>Nečistoće:</b>  Policiklički aromatski ugljeno vodonici (PAH), benzo(a)piren: &lt; 2 µg/kg  Obrada aktivnim ugljenom obavezna je kako bi se osiguralo da se policiklički aromatski ugljeno vodonici (PAH) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja kukuruznih klica bogatog neosapunjivim materijama”</p>
<p><b>Metil-celuloza</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Metilna celuloza je celuloza dobijena direktno od prirodnih sojeva vlaknastog biljnog materijala i djelimično eterifikovana metilnim grupama.  Hemijski naziv: Metil eter celuloze  Hemijska formula: Polimeri sadrže supstituirane jedinice anhidroglukoze sljedeće opšte formule:  C<sub>6</sub>H<sub>7</sub>O<sub>2</sub>(OR<sub>1</sub>)(OR<sub>2</sub>)(OR<sub>3</sub>) gdje svaki od R<sub>1</sub>, R<sub>2</sub>, R<sub>3</sub> može biti jedno od sljedećeg:  — H  — CH<sub>3</sub> ili  — CH<sub>2</sub>CH<sub>3</sub>  Molekulska masa: MaHromolekule: od oko 20 000 (n oko 100) do oko 380 000 g/mol (n oko 2 000 )  Analiza: Sadrži najmanje 25 % i najviše 33 % metoksilnih grupa (–OCH<sub>3</sub>) i najviše 5 % hidroksietoksilnih grupa (–OCH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>OH)  Slabo higroskopni bijeli, svjetlo žućkasti ili sivkasti, zrnati ili vlaknasti prah bez mirisa i ukusa  Rastvorljivost: bubri u vodi, stvarajući bistri do opalescentni, viskozni, koloidni rastvor. Netopljiv u etanolu, eteru i hloroformu. Topljiv u ledenoj sirćetnoj kiselini.  <b>Čistoća:</b>  Gubitak pri sušenju: ≤ 10 % (105 °C, tri sata)  Sulfatni pepeo: ≤ 1,5 % utvrđeno pri 800 ± 25 °C  pH: ≥ 5,0 i ≤ 8,0 (1 % koloidni rastvor)  <b>Teški metali:</b>  Arsen: ≤ 3,0 mg/kg  Olovo: ≤ 2,0 mg/kg  Živa: ≤ 1,0 mg/kg  Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg</p>
<p><b>(6S)-5-metiltetrahidrofolna kiselina, so glukozamina</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Hemijski naziv: N-[4-[[[(6S)-2-amino-1,4,5,6,7,8-heksahidro-5-metil-4-okso-6-pteridinil]metil]amino]benzoil]-L-glutaminska kiselina, so glukozamina  Hemijska formula: C<sub>32</sub>H<sub>51</sub>N<sub>9</sub>O<sub>16</sub>  Molekulska masa: 817,80 g/mol (bezvodna)</p>

	<p>CAS br.: 1181972-37-1  Izgled: prah kremaste do svjetlo smeđe boje  <b>Čistoća:</b>  Dijastereoisomerna čistoća: najmanje 99 % (6S)-5-metiltetrahidrofolne kiseline  Sadržaj glukozamina: 34 – 46 % u suhoj materije  Sadržaj 5-metiltetrahidrofolne kiseline: 54 – 59 % u suvoj materiji  Voda: ≤ 8,0 %  <b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 2,0 ppm  Kadmijum: ≤ 1,0 ppm  Živa: ≤ 0,1 ppm  Arsen: ≤ 2,0 ppm  Bor: ≤ 10 ppm  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: ≤ 100 CFU/g  Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g</p>
<p><b>Monometilsilanetriol (organski silikon)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Hemijski naziv: Silanetriol, 1-metil-  Hemijska formula: CH<sub>3</sub>O<sub>3</sub>Si  Molekulska masa: 94,14 g/mol  CAS br.: 2445-53-6  <b>Čistoća:</b>  Prerađevina organskog silicijuma (monometilsilanetriol) (vodeni rastvor):  Kiselost (pH): 6,4 – 6,8  Silicijum: 100 – 150 mg Si/l  <b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 1,0 µg/l  Živa: ≤ 1,0 µg/l  Kadmijum: ≤ 1,0 µg/l  Arsen: ≤ 3,0 µg/l  <b>Rastvor:</b>  Metanol: ≤ 5,0 mg/kg (ostaci)</p>
<p><b>Ekstrakt micelijuma iz gljive šitake (<i>Lentinula edodes</i>)</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Taj sastojak nove hrane je sterilni vodeni ekstrakt dobijen iz micelijuma gljive <i>Lentinula edodes</i> kultiviran dubinskom fermentacijom. Riječ je o svjetlo smeđoj, blago mutnoj tečnosti.  Lentinan je β-(1-3) β-(1-6)-D-glukan molekulske mase od oko 5 × 10<sup>5</sup> Daltona, sa stupnjem grananja od 2/5 i trostruko spiralnom tercijarnom strukturom.  <b>Čistoća/sastav ekstrakta micelijuma gljive <i>Lentinula edodes</i>:</b>  Vlaga: 98 %  Suva materija: 2 %  Slobodna glukoza: &lt; 20 mg/ml  Ukupno proteina <sup>(1)</sup>: &lt; 0,1 mg/ml  Djelovi koji sadrže N <sup>(2)</sup>: &lt; 10 mg/ml  Lentinan: 0,8 – 1,2 mg/ml  <sup>(1)</sup> Bradfordova metoda  <sup>(2)</sup> Kjeldahlova metoda</p>



<b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Opis/definicija:</b> Plodovi biljke noni (plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> L.) se cijede. Tako dobijeni sok se pasterizuje. Može se sprovesti dodatni korak fermentacije prije ili nakon cijedenja. Rubiadin: ≤ 10 µg/kg Lucidin: ≤ 10 µg/kg
<b>Sok biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b>	<b>Opis/definicija:</b> Sjemenke i kora plodova biljke <i>Morinda citrifolia</i> odvajaju se. Dobijeno meso filtrira se kako bi se sok odvojio od mesa. Dobijeni sok suši se na jedan od dva načina: atomizacijom pomoću kukuruznih maltodekstrina, mješavina se dobija održavanjem stalne brzine ulaza soka i maltodekstrina ili dehidracijom pomoću zeolita ili sušenjem i naknadnim miješanjem pomoćnom materijom. Tako se omogućuje početno sušenje soka i njegovo miješanje sa maltodekstrinima (upotrebljava se ista količina kao u slučaju atomizacije).
<b>Voćna kaša i koncentrat biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Opis/definicija:</b> Plodovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> beru se ručno. Sjemenke i koža mogu se mehanički odvojiti od plodova od kojih se pravi kaša. Kaša se nakon pasterizacije pakuje u sterilne posude i skladišti u hladnim uslovima. Koncentrat biljke <i>Morinda citrifolia</i> priprema se od kaše biljke <i>M. citrifolia</i> tako da se obradi pomoću pektolitičkih enzima (jedan do dva sata na 50–60 °C). Zatim se kaša zagrijava kako bi se inaktivirale pektinaze i odmah se rashlađuje. Sok se odvaja dekantacijskom centrifugom. Zatim se sok prikuplja i pasterizuje prije no što se koncentriše u vakuumskom otparivaču vrijednosti od 6 do 8 brix na 49 do 51 brix u konačnom koncentratu. <b>Sastav:</b> <b>Kaša:</b> Vlaga: 89 – 93 % Proteini: < 0,6 g/100 g Masti: ≤ 0,4 g/100 g Pepeo: < 1,0 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 5-10 g/100 g Fruktoza: 0,5 – 3,82 g/100 g Glukoza: 0,5 – 3,14 g/100 g Dijetetska vlakna: < 0,5–3 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml Lucidin (1): ne može se utvrditi Alizarin (1): ne može se utvrditi Rubiadin (1): ne može se utvrditi <b>Koncentrat:</b> Vlaga: 48 – 53 % Proteini: 3 – 3,5 g/100 g Masti: < 0,04 g/100 g Pepeo: 4,5 – 5,0 g/100 g Ukupni ugljeni hidrati: 37 – 45 g/100 g Fruktoza: 9 – 11 g/100 g Glukoza: 9 – 11 g/100 g Dijetetska vlakna: 1,5 – 5,0 g/100 g 5,15-dimetilmorindol (1): ≤ 0,254 µg/ml <sup>(1)</sup> S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u kaši i koncentratu biljke <i>Morinda citrifolia</i> . Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola); 50,0 ng/ml (lucidin); 6,3 ng/ml (alizarin) i 62,5 ng/ml (rubiadin).
<b>Listovi biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i>)</b>	<b>Opis/definicija:</b> Listovi biljke <i>Morinda citrifolia</i> nakon rezanja podvrgavaju se postupcima sušenja i prženja. Veličina čestica proizvoda kreće se od slomljenih listova do grubog i sitnog praha. Zelenosmeđe je do smeđe boje. <b>Čistoća/sastav:</b>

	<p>Vlaga: &lt; 5,2 %  Proteini: 17 – 20 %  Ugljeni hidrati: 55 – 65 %  Pepeo: 10 – 13 %  Masti: 4 – 9 %  Oksalna kiselina: &lt; 0,14 %  Taninska kiselina: &lt; 2,7 %  5,15-dimetilmorindol: &lt; 47 mg/kg  Rubiadin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg  Lucidin: ne može se utvrditi, ≤ 10 µg/kg</p>
<p><b>Biljka noni (<i>Morinda citrifolia</i>) u prahu</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Prah plodova biljke noni proizvodi se od kaše plodova biljke noni (<i>Morinda citrifolia</i> L.) njenim sušenjem smrzavanjem. Od plodova se napravi kaša i uklone se sjemenke. Nakon sušenja smrzavanjem, pri čemu se iz plodova biljke noni uklanja voda, preostala kaša melje se u prah i stavlja u kapsule.</p> <p><b>Čistoća/sastav</b>  Vlaga: 5,3 – 9 %  Proteini: 3,8 – 4,8 g/100 g  Masti: 1 – 2 g/100 g  Pepeo: 4,6 – 5,7 g/100 g  Ukupni ugljeni hidrati: 80 – 85 g/100 g  Fruktoza: 20,4 – 22,5 g/100 g  Glukoza: 22 – 25 g/100 g  Dijetetska vlakna: 15,4 – 24,5 g/100 g  5,15-dimetilmorindol (<sup>1</sup>): ≤ 2,0 µg/ml  (<sup>1</sup>)S pomoću metode HPLC-UV koja je razvijena i provjerena za analizu antrakinona u biljci <i>Morinda citrifolia</i> u prahu. Granice otkrivanja: 2,5 ng/ml (5,15 dimetilmorindola);</p>
<p><b>Mikroalga <i>Odontella aurita</i></b></p>	<p>Silicijum: 3,3 %  Kristalni silicijumdioksid: najviše 0,1 – 0,3 % kao nečistoća</p>
<p><b>Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje obogaćeno fitosterolima/fitostanolima sastoji se od frakcije ulja i frakcije fitosterola.</p> <p><b>Distribucija acilglicerola:</b>  Slobodne masne kiseline (izražene kao oleinska kiselina): ≤ 2,0 %  Monoacilgliceroli (MAG): ≤ 10 %  Diacilgliceroli (DAG): ≤ 25 %  Triacilgliceroli (TAG): preostali udio</p> <p><b>Frakcija fitosterola:</b>  β-sitosterol: ≤ 80 %  β-sitostanol: ≤ 15 %  kampesterol: ≤ 40 %  kampestanol: ≤ 5,0 %  stigmasterol: ≤ 30 %  brasikasterol: ≤ 3,0 %  drugi steroli/stanoli: ≤ 3,0 %</p> <p><b>Ostalo:</b>  Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,5 %  Peroksidni broj (PV): &lt; 5,0 meq/kg  Transmasne kiseline: ≤ 1 %</p>

	Kontaminacija/čistoća (GC-FID ili istovjetna metoda) fitosterola/fitostanola: fitosteroli i fitostanoli ekstrahirani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminante, što se najbolje obezbjeđuje čistoćom većom od 99 %.		
<b>Ulje ekstrahovano iz lignji</b>	Kiselinski broj: ≤ 0,5 KOH/g ulja Peroksidni broj (PV): ≤ 5 meq O <sub>2</sub> /kg ulja Vrijednost p-anisidina ≤ 20 Testiranje hladnoćom pri 0 °C ≤ 3 sata Vlaga: ≤ 0,1 % (m/m) Neosapunjive materije: ≤ 5,0 % Transmasne kiseline: ≤ 1,0 % Dokozaheksaenska kiselina: ≥ 20 % Eikozapentaenska kiselina: ≥ 10 %		
<b>Pasterizovane prerađevine na bazi voća proizvedeni obradom po visokim pritiskom v</b>	<b>Parametar</b>	<b>Cilj</b>	<b>Napomene</b>
	skladištenje voća prije obrade priod visokim pritiskom	najmanje 15 dana na temperaturi od – 20 °C	voće se bere i skladišti u skladu sa dobrim/higijenskim poljoprivrednim i proizvodnim praksama
	odant voće	40 % do 60 % odmrznutog voća	voće se homogenizuje i dodaje drugim sastojcima
	pH	3,2 do 4,2	
	° Brix	7 do 42	Obezbuđuje se dodavanjem šećera
	a <sub>w</sub>	< 0,95	Obezbuđuje se dodavanjem šećera
	završno skladištenje	najviše 60 dana na temperaturi od najviše +5 °C	odgovara režimu skladištenja proizvoda prerađenih konvencionalnim metodama
<b>Fosfatizovani kukuruzni skrob</b>	<b>Opis/definicija:</b> Fosfatizovni kukuruzni skrob (fosfatizovani diskrobnii fosfat) hemijski je modifikovani rezistentni skrob dobijen iz skroba sa visokim sadržajem amiloze kombinovanjem hemijskih postupaka kako bi se dobile poprečne fosfatne veze između ostataka ugljenih hidrata i esterifikovanih hidroksilnih grupa. Taj sastojak nove hrane je bijeli ili gotovo bijeli prah. CAS br.: 11120-02-8 Hemijska formula: (C <sub>6</sub> H <sub>10</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>n</sub> [(C <sub>6</sub> H <sub>9</sub> O <sub>5</sub> ) <sub>2</sub> PO <sub>2</sub> H] <sub>x</sub> [(C <sub>6</sub> H <sub>9</sub> O <sub>5</sub> )PO <sub>3</sub> H <sub>2</sub> ] <sub>y</sub> n = broj glukoznih jedinica, x, y = stepeni supstitucije Hemijska svojstva fosfatizovnog diskrobnog fosfata: Gubitak pri sušenju: 10 – 14 % pH: 4,5 – 7,5 Dijetetska vlakna: ≥ 70 % Skrob: 7 – 14 % Proteini: ≤ 0,8 %		

	<p>Lipidi: ≤ 0,8 %  Ostatak vezanog fosfora: ≤ 0,4 % (kao fosfor) „skrob sa visokim sadržajem amiloze” kao izvor</p>
<p><b>Fosfatidilserin iz ribljih fosfolipida</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sastojak nove hrane je prah žute do smeđe boje. Fosfatidilserin se dobija iz ribljih fosfolipida enzimskom transfosforilacijom aminokiselinom L-serin.  <b>Specifikacija proizvoda fosfatidilserina proizvedenog od ribljih fosfolipida:</b>  Vlaga: &lt; 5,0 %  Fosfolipidi: ≥ 75 %  Fosfatidilserin: ≥ 35 %  Gliceridi: &lt; 4,0 %  Slobodni L-serin: &lt; 1,0 %  Tokoferoli: &lt; 0,5 %<sup>(1)</sup>  Peroksidni broj (PV): &lt; 5,0 meq O<sub>2</sub>/kg  <sup>(1)</sup> Tokoferoli se mogu dodati kao antioksidanti u skladu sa propisom o aditivima u hrani</p>
<p><b>Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Taj sastojak nove hrane je sivo bijeli ili svjetlo žuti prah. Dostupan je i u tečnom stanju, bistre smeđe do narandzaste boje. Kad je u tečnom stanju sadrži srednjolančane trigliceride (MCT) koji imaju funkciju nosača. Sadrži niže nivoe fosfatidilserina jer uključuje znatne količine ulja (MCT-i). Fosfatidilserin iz sojinih fosfolipida dobija se enzimskom transfosforilacijom sojinog lecitina sa visokim sadržajem fosfatidilkolina pomoću aminokiseline L-serin. Fosfatidilserin se sastoji od glicerofostatne strukture povezane fosfodieterskom vezom sa dvije masne kiseline i L-serinom.  <b>Svojstva fosfatidilserina iz sojinih fosfolipida:</b>  <b>Prah:</b>  Vlaga: &lt; 2,0 %  Fosfolipidi: ≥ 85 %  Fosfatidilserin: ≥ 61 %  Gliceridi: &lt; 2,0 %  Slobodni L-serin: &lt; 1,0 %  Tokoferoli: &lt; 0,3 %  Fitosteroli: &lt; 0,2 %  <b>Tečno stanje:</b>  Vlaga: &lt; 2,0 %  Fosfolipidi: ≥ 25 %  Fosfatidilserin: ≥ 20 %  Gliceridi: nije primjenjivo  Slobodni L-serin: &lt; 1,0 %  Tokoferoli: &lt; 0,3 %  Fitosteroli: &lt; 0,2 %</p>
<p><b>Proizvod fosfolipida koji sadrži jednaku količinu fosfatidilserina i fosfatidne kiseline</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Proizvod se proizvodi enzimskim pretvaranjem sojinog lecitina. Proizvod fosfolipida čine fosfatidilserin i fosfatidna kiselina u obliku vrlo koncentrovanog žuto smeđeg praha.  <b>Specifikacija enzima:</b>  Vlaga: ≤ 2,0 %  Ukupno fosfolipidi: ≥ 70 %  Fosfatidilserin: ≥ 20 %  Fosfatidna kiselina: ≥ 20 %  Gliceridi: ≤ 1,0 %  Slobodni L-serin: ≤ 1,0 %  Tokoferoli: ≤ 0,3 %  Fitosteroli: ≤ 2,0 %</p>

	Upotrebljava se najviše 1,0 % silicijum dioksida.
<b>Fosfolipidi iz žumanca</b>	85 % i 100 % čistih fosfolipida iz žumanca
<b>Fitoglikogen</b>	<p><b>Opis:</b> Bijeli do sivo bijeli prah polisaharida, bez mirisa, boje i ukusa, dobijen od genetski nemodifikovanog slatkog kukuruza tradicionalnim tehnikama za preradu hrane</p> <p><b>Definicija:</b> Polimer glukoze (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>)<sub>n</sub> s linearno povezanim α(1 – 4) glikozidnim vezama, koje se dijele svakih 8 do 12 glukoznih jedinica (1 – 6) glikozidnim vezama</p> <p><b>Specifikacije:</b>  Ugljeni hidrati: 97 %  Šećeri: 0,5 %  Vlakna: 0,8 %  Masti: 0,2 %  Proteini: 0,6 %</p>
<b>Fitosteroli/fitostanoli</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Fitosteroli i fitostanoli jsu steroli i stanoli koji se ekstrahuju iz biljaka i mogu se javiti kao slobodni steroli i stanoli ili kao njihovi oblici esterifikovani masnim kiselinama prehrambenog kvaliteta.</p> <p><b>Sastav</b> (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode):  β-sitosterol: &lt; 81 %  β-sitostanol: &lt; 35 %  kampesterol: &lt; 40 %  kampestanol: &lt; 15 %  stigmasterol: &lt; 30 %  brasikasterol: &lt; 3,0 %  drugi steroli/stanoli: &lt; 3,0 %</p> <p><b>Kontaminacija/čistoća</b> (na osnovu metode GC-FID ili istovjetne metode):  Fitosteroli i fitostanoli ekstrahovani iz izvora osim biljnih ulja koji su prikladni za upotrebu u hrani ne smiju sadržati kontaminente, što se najbolje obezbjeđuje čistoćom fitosterola/fitostanola većom od 99 %.</p>
<b>Ulje od koštica šljive</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od koštica šljive je biljno ulje dobijeno hladnim cijeđenjem koštica šljive (<i>Prunus domestica</i>).</p> <p><b>Sastav:</b>  Oleinska kiselina (C18:1): 68 %  Linolna kiselina (C18:2): 23 %  γ-tokoferol: 80 % ukupnih tokoferola  β-sitosterol: 80 – 90 % ukupnih sterola  Triolein: 40 – 55 % ukupnih triglicerida  Cijanovodična kiselina: najviše 5 mg/kg ulja</p>
<b>Krompirovi proteini (koagulisani) i hidrolizati</b>	<p>Suva materija: ≥ 800 mg/g  Proteini (N * 6,25): ≥ 600 mg/g (suve materije)  Pepeo: ≤ 400 mg/g (suve materije)  Glikoalkaloid (ukupno): ≤ 150 mg/kg  Lizinoalanin (ukupno): ≤ 500 mg/kg  Lizinoalanin (slobodan): ≤ 10 mg/kg</p>
<b>Protil oligopeptidaza (enzimski Prerađevina)</b>	<p><b>Specifikacija enzima:</b>  Sistemsko ime: protil oligopeptidaza</p>

	<p>Sinonimi: prolil endopeptidaza, endopeptidaza specifična za prolin, endoprolilpeptidaza  Molekulska masa: 66 kDa  Broj Komisije za enzime: EC 3.4.21.26  CAS broj: 72162-84-6  Izvor: Genetski modificovani soj gljive <i>Aspergillus niger</i> (GEP-44)  <b>Opis:</b> Prolil oligopeptidaza dostupna je kao enzimaska prerađevina koji sadrži oko 30 % maltodekstrina.  <b>Specifikacije enzimske prerađevine od prolil oligopeptidaze:</b>  Aktivnost: &gt; 580 000 PPI<sup>(1)</sup>/g (&gt; 34,8 PPU<sup>(2)</sup>/g)  Izgled: mikrogranule  Boja: Sivo bijele do žućkasto narandzaste boje. Boja može varirati od serije do serije  Suva materija: &gt; 94 %  Gluten: &lt; 20 ppm  <b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 1,0 mg/kg  Arsen: ≤ 1,0 mg/kg  Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg  Živa: ≤ 0,1 mg/kg  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih kolonija: ≤ 10<sup>3</sup> CFU/g  Ukupno kvasci i plijesni: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g  Sulfitoredujući anaerobni organizmi: ≤ 30 CFU/g  <i>Enterobacteriaceae</i>: &lt; 10 CFU/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 25 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 10 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 10 g  <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna u 25 g  Antimikrobna aktivnost: nije prisutna  Mikotoksini: ispod granice detekcije: aflatoksin B1, B2, G1, G2 (&lt; 0,25 µg/kg), ukupno aflatoksina (&lt; 2,0 µg/kg), okratoksin A (&lt; 0,20 µg/kg), T-2 toksin (&lt; 5 µg/kg), zearalenon (&lt; 2,5 µg/kg), fumonizin B1 i B2 (&lt; 2,5 µg/kg)  <sup>(1)</sup> PPI – Protease Picomole International  <sup>(2)</sup> PPU – Prolyl Peptidase Units ili Proline Protease Units</p>
<p><b>Ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt proteina dobija se iz homogenizovanih svinjskih bubrega kombinacijom taloženja soli i centrifugiranja pri velikoj brzini. Dobijeni talog sadrži protein sa 7 % enzima diamin oksidaze (nomenklatura enzima E.C. 1.4.3.22) i ponovno se suspenduje u sistemu sa fiziološkim puferom. Dobijeni ekstrakt svinjskih bubrega stavlja se u želudačano otporne kapsule kako bi mogao doći do aktivnih djelova probavnog sistema.  Osnovni proizvod:  Specifikacija: ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega sa prirodnim sastojkom diamin oksidazom (DAO):  Fizičko stanje: tečnost  Boja: smečkasta  Izgled: blago mutni rastvor  pH vrijednost: 6,4 – 6,8  Enzimaska aktivnost: &gt; 2 677 kHDU DAO/ml (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom))  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  <i>Brachyspira</i> spp.: negativno (PCR u stvarnom vremenu)  <i>Listeria monocytogenes</i>: negativno (PCR u stvarnom vremenu)  <i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g  Influenza A: negativno (PCR u stvarnom vremenu)  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p>

	<p>Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g  Broj kvasaca i plijesni: &lt; 10<sup>5</sup> CFU/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g  Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g  <b>Konačni proizvod:</b>  Specifikacija za ekstrakt proteina iz svinjskih bubrega sa prirodnim sastojkom DAO (E.C. 1.4.3.22) u obliku želudačano otpornih kapsula:  Fizičko stanje: čvrsta masa  Boja: žuto siva  Izgled: mikropeleti  Enzimska aktivnost: 110–220 kHDU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom))  Stabilnost kiseline 15 min. 0,1 M HCl, zatim 60 min. borat pH = 9,0 &gt; 68 kHDU DAO/g peleta (DAO REA (analiza DAO-a radio ekstrakcijom))  Vlažnost: &lt; 10 %  <i>Staphylococcus aureus</i>: &lt; 100 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g  Ukupan broj aerobnih mikroorganizama: &lt; 10<sup>4</sup> CFU/g  Kvasac i plijesni ukupno: &lt; 10<sup>3</sup> CFU/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna/10 g  Ekterobakterije otporne na žučnu kiselinu: &lt; 10<sup>2</sup> CFU/g</p>
<p><b>Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  „Ulje od uljane repice bogato neosapunjivim materijama” proizvodi se vakuumskom destilacijom i razlikuje se od rafinisanog ulja uljane repice po koncentraciji neosapunjive frakcije (1 g u rafinisanom ulju uljane repice odnosno 9 g u „ulju od uljane repice bogatom neosapunjivim materijama”). Dolazi do manjeg smanjenja triglicerida koji sadrže mononezasićene i polinezasićene masne kiseline.  <b>Čistoća:</b>  Neosapunjive materije: &gt; 7,0 g/100 g  Tokoferoli: &gt; 0,8 g/100 g  α-tokoferol (%): 30 – 50 %  γ-tokoferol (%): 50 – 70 %  δ-tokoferol (%): &lt; 6,0 %  Steroli, triterpenski alkoholi, metilsteroli: &gt; 5,0 g/100 g  <b>Masne kiseline u trigliceridima:</b>  palmitinska kiselina: 3 – 8 %  stearinska kiselina: 0,8 – 2,5 %  oleinska kiselina: 50 – 70 %  linolna kiselina: 15 – 28 %  linoleinska kiselina: 6 – 14 %  eruka kiselina: &lt; 2,0 %  Kiselinski broj: ≤ 6,0 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 10 meq O<sub>2</sub>/kg  <b>Teški metali:</b>  Gvožđe (Fe): &lt; 1 000 µg/kg  Bakar (Cu): &lt; 100 µg/kg  <b>Nečistoće:</b>  Policiklički aromatski ugljikovodici (PAH), benzo(a)piren: &lt; 2 µg/kg  Obrada aktivnim ugljenom obvezna je kako bi se obezbijedilo da se policiklički aromatski ugljieno vodonici (PAD) ne obogaćuju tokom proizvodnje „ulja uljane repice bogatog neosapunjivim materijama”</p>
<p><b>Proteini iz sjemenki uljane repice</b></p>	<p><b>Definicija:</b>  Proteini iz sjemenki uljane repice čine vodeni ekstrakt bogat proteinima iz cijedene pogače uljane repice dobijene od genetski nekmodifikovanih <i>Brassica napus</i> L. i <i>Brassica rapa</i> L.</p>

	<p><b>Opis:</b>  bijeli do sivo bijeli prah osušen raspršivanjem  Ukupno Proteini: ≥ 90 %  Topljive Proteini: ≥ 85 %  Vlaga: ≤ 7,0 %  Ugljeni hidrati: ≤ 7,0 %  Masti: ≤ 2,0 %  Pepeo: ≤ 4,0 %  Vlakna: ≤ 0,5 %  Ukupno glukozinolati: ≤ 1 mmol/kg</p> <p><b>Čistoća:</b>  Ukupno fitati: ≤ 1,5 %  Olovo: ≤ 0,5 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Broj kolonija kvasaca i plijesni: ≤ 100 CFU/g  Broj aerobnih bakterija: ≤ 10 000 CFU/g  Broj koliformnih bakterija: ≤ 10 CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 10 g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>
<p><b>Trans-resveratrol</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  <b>Sintetički trans-resveratrol kristal sivo bijele je do bež boje.</b>  Hemijski naziv: 5-[(E)-2-(4-hidroksifenil)etenil]benzen-1,3-diol  Hemijska formula: C<sub>14</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>  Molekulska masa: 228,25 Da  CAS br.: 501-36-0</p> <p><b>Čistoća:</b>  <i>Trans-resveratrol</i>: ≥ 98 % – 99 %  Ukupni nusproizvodi (srodne materije): ≤ 0,5 %  Pojedinačne srodne materije: ≤ 0,1 %  Sulfatni pepeo: ≤ 0,1 %  Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 %</p> <p><b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 1,0 ppm  Živa: ≤ 0,1 ppm  Arsen: ≤ 1,0 ppm</p> <p><b>Nečistoće:</b>  Diizopropilamin: ≤ 50 mg/kg</p> <p><b>Mikrobni izvor</b> : genetski modifikovani soj kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i>  Izgled: prah sivobijele do blago žute boje  Veličina čestice: 100 % manje od 62,23 μm  Sadržaj trans-resveratrola: najmanje 98 % (m/m) (na osnovu mase suve materije)  Pepeo: najviše 0,5 % (m/m)  Vlaga: najviše 3 % (m/m)</p>
<p><b>Ekstrakt iz pijetlove kreste</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt iz pijetlove kreste dobija se od vrste <i>Gallus gallus</i> enzimskom hidrolizom pijetlove kreste i naknadnim postupcima filtracije, koncentracije i taloženja. Glavni sastojci ekstrakta iz pijetlove kreste su glikozaminoglikani, hijaluronska kiselina, hondroitin sulfat A i dermatan sulfat (hondroitin sulfat B). Bijeli ili gotovo bijeli higroskopni prah.  Hijaluronska kiselina: 60 – 80 %</p>



	<p>Hondroitin sulfat A: ≤ 5,0 %  Dermatan sulfat (hondroitin sulfat B): ≤ 25 %  pH: 5,0 – 8,5  <b>Čistoća:</b>  Hloridi: ≤ 1,0 %  Azot: ≤ 8,0 %  Gubitak pri sušenju: (šest sati na 105 °C): ≤ 10 %  <b>Teški metali:</b>  Živa: ≤ 0,1 mg/kg  Arsen: ≤ 1,0 mg/kg  Kadmijum: ≤ 1,0 mg/kg  Hrom: ≤ 10 mg/kg  Olovo: ≤ 0,5 mg/kg  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: nije prisutna u 1 g</p>
<p><b>Ulje od biljke sacha inchi</b> (<i>Plukenetia volubilis</i>)</p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ulje od biljke <i>sacha inchi</i> potpuno je hladno cijedeno biljno ulje koje se dobija od sjemenki biljke <i>Plukenetia volubilis</i> L., a riječ je o ulju koje je na sobnoj temperaturi prozirno, fluidno (tečno) i sjajno. Voćnog je ukusa koji blago podsjeća na zeleno povrće, bez nepoželjnih aroma.  Izgled, bistrina, sjaj, boja: tečnost koja je na sobnoj temperaturi bistra, sjajne žuto zlatne boje  Miris i okus: okus voća i povrća bez neprihvatljivih aroma ili mirisa  <b>Čistoća:</b>  Voda i isparljive materije: &lt; 0,2 g/100 g  Nečistoće topljive u heksanu: &lt; 0,05 g/100 g  Oleinska kiselost: &lt; 2,0 g/100 g  Peroksidni broj (PV): &lt; 15 meq O<sub>2</sub>/kg  Transmasne kiseline: &lt; 1,0 g/100 g  Ukupne nezasićene masne kiseline: &gt; 90 %  Omega 3 alfa linolenska kiselina (ALK): &gt; 45 %  Zasićene masne kiseline: &lt; 10 %  Bez transmasnih kiselina (&lt; 0,5 %)  Bez eruka kiseline (&lt; 0,2 %)  Više od 50 % trilinolenin i dilinolenin triglicerida  Sastav i količina fitosterola  Bez kolesterola (&lt; 5,0 mg/100 g)</p>
<p><b>Salatrimi</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Salatrim je međunarodno priznata skarčunica za kratkolančane i dugolančane molekule acil triglicerida. Salatrim se priprema neenzimskom interesterifikacijom triacetina, tripropionina, tributrina ili njihovih mješavina sa hidrogeniranim uljem uljane repice canola, soje, ulja od pamuka ili suncokretovog ulja. Opis: bistra tečnost blage boje čilibara, svijetla voštana čvrsta materija na sobnoj temperaturi. Ne sadrži čestice niti ima neuobičajen ili užegao miris.  Distribucija glicerol estera:  Triacilgliceroli: &gt; 87 %  Diacilgliceroli: ≤ 10 %  Monoacilgliceroli: ≤ 2,0 %  Sastav masnih kiselina:</p>

	<p>MOLE % LCFA (dugolančane masne kiseline): 33 – 70 %  MOLE % SCFA (kratkolančane masne kiseline): 30 – 67 %  Zasićene dugolančane masne kiseline: &lt; 70 % masenog sadržaja  Transmasne kiseline: ≤ 1,0 %  Slobodne masne kiseline kao oleinska kiselina: ≤ 0,5 %  Profil triacilglicerola:  Triesteri (kratkolančani/dugolančani od 0,5 do 2,0): ≥ 90 %  Triesteri (kratkolančani/dugolančani = 0): ≤ 10 %  Neosapunjive materije: ≤ 1,0 %  Vlaga: ≤ 0,3 %  Pepeo: ≤ 0,1 %  Boja: ≤ 3,5 crvena (prema ljestvici Lovibond)  Peroksidni broj (PV): ≤ 2,0 meq/kg</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. Bogato DHK-om i EPA-om</b></p>	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja  Oksidaciona stabilnost: Za sve prehrambene proizvode koji sadrže ulje bogato DHK-om i EPK-om dobijeno od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. trebala bi se dokazati oksidaciona stabilnost na osnovu odgovarajuće metodologije ispitivanja priznate na nacionalnom/međunarodnom nivou (npr. AOAC)  Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 %  Neosapunjive materije: ≤ 4,5 %  Transmasne kiseline: ≤ 1 %  Sadržaj DHK-a: ≥ 22,5 %  Sadržaj EPK-a: ≥ 10 %</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (ATCC PTA-9695)</b></p>	<p>Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja  Neosapunjive materije: ≤ 3,5 %  Transmasne kiseline: ≤ 2,0 %  Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 %  Dokozapentaenska kiselina (DPK) n-6: ≤ 7,5 %  Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp.</b></p>	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja  Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 %  Neosapunjive materije: ≤ 4,5 %  Transmasne kiseline: ≤ 1,0 %  Sadržaj DHK-a: ≥ 32,0 %</p>
<p><b>Ulje od mikroalge <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)</b></p>	<p>Kiselinski broj: ≤ 0,5 mg KOH/g  Peroksidni broj (PV): ≤ 5,0 meq/kg ulja  Vlaga i isparljive materije: ≤ 0,05 %  Neosapunjive materije: ≤ 3,5 %  Transmasne kiseline: ≤ 2,0 %  Slobodne masne kiseline: ≤ 0,4 %  Sadržaj DHK-a: ≥ 35 %</p>
<p><b>Ekstrakt fermentisane soje</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt fermentisane soje je prah mliječno bijele boje bez mirisa. Sastav mu je 30 % prah ekstrakta fermentisane soje i 70 % otpornog dekstrina (kao nosač) iz kukuruznog skroba, koji se dodaje tokom prerade. Vitamin K<sub>2</sub> uklanja se tokom proizvodnje.</p>

	<p>Ekstrakt fermentisane soje sadrži natokinazu izolovanu iz <i>natto</i>a, prehrambenog proizvoda dobijenog fermentacijom soje koja nije genetski modificovana (<i>Glycine max</i> (L.)) sa odabranim sojem <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>.</p> <p>Aktivnost natokinaze: 20 000 – 28 000 FU/g <sup>(1)</sup></p> <p>Identitet: može se potvrditi</p> <p>Uvslav: bez neugodnog ukusa i mirisa</p> <p>Gubitak pri sušenju: ≤ 10 %</p> <p>Vitamin K<sub>2</sub>: ≤ 0,1 mg/kg</p> <p><b>Teški metali:</b></p> <p>Olovo: ≤ 5,0 mg/kg</p> <p>Arsen: ≤ 3,0 mg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b></p> <p>Ukupan broj aerobnih bakterija: ≤ 10<sup>3</sup> CFU<sup>(3)</sup>/g</p> <p>Kvasci i plijesan: ≤ 10<sup>2</sup> CFU/g</p> <p>Koliformi: ≤ 30 CFU/g</p> <p>Bakterije kod kojih se stvaraju spore: ≤ 10 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: nije prisutna/25 g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g</p> <p><i>Listeria</i>: nije prisutna/25 g</p> <p><sup>(1)</sup> Metoda analize kako je opisuju Takaoka i sur. (2010.).</p>
<p><b>Ekstrakt iz pšeničnih klica (<i>Triticum aestivum</i>) bogat spermidinom</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Ekstrakt iz pšeničnih klica bogat spermidinom dobija se iz nefermetisanih neprokljanih klica pšenice (<i>Triticum aestivum</i>) čvrsto-tekućnom ekstrakcijom usmjereno prvenstveno, ali ne isključivo, na poliamine.</p> <p>Spermidin: 0,8 – 2,4 mg KOH/g</p> <p>Spermin: 0,4 – 1,2 mg KOH/g</p> <p>Spermidin trihlorid &lt; 0,1 µg/g</p> <p>Putrescin: &lt; 0,3 mg/g</p> <p>Kadaverin: &lt; 0,1 µg/g</p> <p><b>Mikotoksini:</b></p> <p>Aflatoksini (ukupno): &lt; 0,4 µg/kg</p> <p><b>Mikrobiološki kriterijumi:</b></p> <p>Ukupan udio aerobnih bakterija: &lt; 10 000 CFU/g</p> <p>Kvasci i plijesni: &lt; 100 CFU/g</p> <p><i>Escherichia coli</i>: &lt; 10 CFU/g</p> <p><i>Salmonella</i>: nije prisutna/25 g</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutna/25 g</p>
<p><b>Sucromalt</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b></p> <p>Sucromalt je složena mješavina saharida koja se proizvodi enzimskom reakcijom saharoze i hidrolizata skroba. U tom procesu se jedinice glukoze vežu sa saharidima iz hidrolizata skroba pomoću enzima koji proizvodi bakterija <i>Leuconostoc citreum</i> ili pomoću rekombinantnog soja proizvodnog organizma <i>Bacillus licheniformis</i>. Oligosaharidi koji tako nastaju sadrže α-(1→6) i α-(1→3) glikozidne spojeve. Konačni proizvod je sirup koji uz te oligosaharide sadrži uglavnom fruktozu, ali i disaharidnu leukrozu i druge disaharide.</p> <p>Ukupno čvrste materije: 75 – 80 %</p> <p>Vlaga: 20 – 25 %</p> <p>Sulfataza: najviše 0,05 %</p> <p>pH: 3,5 – 6,0</p> <p>Vodljivost &lt; 200 (30 %)</p> <p>Azot &lt; 10 ppm</p> <p>Fruktoza: 35 – 45 % d.w.</p> <p>Leukroza: 7 – 15 % d.w.</p>

	<p>Drugi disaharidi: najviše 3 %  Viši saharidi: 40 – 60 % d.w.</p>
<b>Vlakna šećerne trske</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Vlakna šećerne trske dobijaju se iz suve ćelijske opne ili vlaknastog ostatka nakon istiskivanja ili ekstrakcije šećernog soka iz šećerne trske genotipa <i>Saccharum</i>. Sastoji se uglavnom od celuloze ili hemiceluloze.  Postupak proizvodnje ima nekoliko koraka, uključujući: drobljenje, baznu digestiju, uklanjanje lignina i drugih neceluloznih sastavnih dijelova, izbjeljivanje pročišćenih vlakana, kiselo pranje i neutralizaciju.  Vlaga: ≤ 7,0 %  Pepeo: ≤ 0,3 %  Ukupno dijetetskih vlakana (AOAC) na osnovu mase suve materije (sve netopljivo): ≥ 95 %  od čega: hemiceluloza (20 – 25 %) i celuloza (70 – 75 %)  silicijev dioksid (ppm): ≤ 200  Proteini: 0,0 %  Masti: u tragovima  pH: 4 – 7  <b>Teški metali:</b>  Živa (ppm): ≤ 0,1  Olovo (ppm): ≤ 1,0  Arsen (ppm): ≤ 1,0  Kadmijum (ppm): ≤ 0,1  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Kvasci i plijesni (CFU/g): ≤ 1 000  <i>Salmonella</i>: nije prisutan  <i>Listeria monocytogenes</i>: nije prisutan</p>
<b>Ekstrakt suncokretova ulja</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Ekstrakt suncokreta dobija se koncentracionim faktorom neosapunjive frakcije rafinisanog suncokretovog ulja ekstrahovanog iz sjemenki suncokreta (<i>Helianthus Annuus</i> L) koji iznosi 10.  <b>Sastav:</b>  Oleinska kiselina (C18:1): 20 %  Linolna kiselina (C18:2): 70 %  Neosapunjive materije: 8,0 %  Fitosteroli: 5,5 %  Tokoferoli: 1,1 %</p>
<b>Sušene mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i></b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Sušeni proizvod dobija se od morske mikroalge <i>Tetraselmis chuii</i>, iz porodice <i>Chlorodendraceae</i>, koja se uzgaja u sterilnoj morskoj vodi u zatvorenim fotobioreaktorima izolovanim od spoljašnjeg vazduha.  <b>Čistoća/sastav:</b>  Utvrđeno na osnovu nuklearnog markera rDNK 18 S (niz analiziran na najmanje 1 600 baznih parova) u bazi podataka Nacionalnog centra za biotehnoške informacije (NCBI): najmanje 99,9 %  Vlažnost: ≤ 7,0 %  Proteini: 35 – 40 %  Pepeo: 14 – 16 %  Ugljeni hidrati: 30 – 32 %  Vlakna: 2 – 3 %  Masti: 5 – 8 %  Zasićene masne kiseline: 29 – 31 % ukupnih masnih kiselina  Mononezasićene masne kiseline: 21 – 24 % ukupnih masnih kiselina</p>

	<p>Polinezasićene masne kiseline: 44 – 49 % ukupnih masnih kiselina          Jod: ≤ 15 mg/kg</p>
<b>Therapon barcoo/Scortum</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>  <i>Scortum/Therapon barcoo</i> je vrsta ribe iz porodice <i>Terapontidae</i>. Riječ je o endemskoj slatkovodnoj vrsti iz Australije koja se sad uzgaja u ribnjacima.          Taksonomska identifikacija. Razred: <i>Actinopterygii</i> &gt; red: <i>Perciformes</i> &gt; porodica: <i>Terapontidae</i> &gt; rod: <i>Therapon</i> ili <i>Scortum barcoo</i>          Sastav ribljeg mesa:          Proteini (%) 18 – 25          Vlažnost (%) 65 – 75          Pepero (%): 0,5 – 2,0          Energetska vrijednost (KJ/kg): 6000 – 11500          Ugljeni hidrati (%): 0,0          Masti (%): 5 – 15          Masne kiseline (mg masne kiseline/g filea)          Σ PUFA n-3: 1,2 – 20,0          Σ PUFA n-6: 0,3 – 2,0          PUFA n-3/n-6: 1,5 – 15,0          Ukupno omega 3 kiseline: 1,6 – 40,0          Ukupno omega 6 kiseline: 2,6 – 10,0</p>
<b>D-tagatoza</b>	<p><b>Opis/definicija:</b>          Tagatoza se proizvodi izomerizacijom galaktoze hemijskim ili enzimskim pretvaranjem ili epimerizacijom fruktoze enzimskim pretvaranjem.          Riječ je o jedno stepenskim pretvaranjima.          Izgled: bijeli ili gotovo bijeli kristali          Hemijski naziv: D-tagatoza          Sinonim: D-likso-heksuloza          CAS broj: 87-81-0          Hemijska formula: C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>          Masa formule: 180,16 (g/mol)  <b>Čistoća:</b>          Analiza: ≥ 98 % na osnovu mase suve materije          Gubitak pri sušenju: ≤ 0,5 % (102 °C, dva sata)          Specifična rotacija: [α]<sub>D</sub><sup>20</sup>: – 4 do – 5,6 ° (1 % vodene rastvora)<sup>(1)</sup>          Raspon tališta: 133 – 137 °C  <b>Teški metali:</b>          Olovo: ≤ 1,0 mg/kg          (*) Utvrditi primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se zasnovati na načelima metode opisane u FNP 5. „Instrumentalne metode“<sup>(1)</sup>.  <sup>(1)</sup> Food and Nutrition Paper 5 Rev. 2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials (JECFA) (Dokument o hrani i ishrani 5, rev. 2. – Vodič o specifikacijama za općenite obavijesti, općenite analitičke tehnike, identifikacijska ispitivanja, testne rastvora i druge referentne materijale (JECFA)), 1991., 307 stranica; engleski jezik – ISBN 92-5-102991-1</p>
<b>Ekstrakt bogat taksifolinom</b>	<p><b>Opis:</b>          ekstrakt bogat taksifolinom dobijen iz dahurskog ariša (<i>Larix gmelinii</i> (Rupr.)) prah je bijele do bljedo žute boje koji se kristalizuje iz vrućih vodenih rastvora.  <b>Definicija:</b>          Hemijski naziv: [(2R,3R)-2-(3,4 dihidroksifenil)-3,5,7-trihidroksi-2,3-dihidroHromen-4-on, poznat i pod nazivom (+) trans (2R,3R)- dihidrokvercetin]          Hemijska formula: C<sub>15</sub>H<sub>12</sub>O<sub>7</sub></p>

Molekulska masa: 304,25 Da  
 CAS br.: 480-18-2  
**Specifikacije:**  
*Fizički parametar*  
 Vlaga: ≤ 10 %  
*Analiza spoja*  
 Taksifolin (m/m): ≥ 90,0 % mase suve materije  
**Teški metali, pesticidi**  
 Olovo: ≤ 0,5 mg/kg  
 Arsen: ≤ 0,02 mg/kg  
 Kadmijum: ≤ 0,5 mg/kg  
 Živa: ≤ 0,1 mg/kg  
 Diklorodifeniltrikloretran (DDT): ≤ 0,05 mg/kg  
**Ostaci rastvarača**  
 Etanol: < 5 000 mg/kg  
**Mikrobiološki kriterijumi:**  
 Ukupni broj mikroorganizama (UBM): ≤ 10<sup>4</sup> CFU/g  
 Enterobakterije: ≤ 100/g  
 Kvasci i plijesan : ≤ 100 CFU/g  
*Escherichia coli*: nije prisutna/1 g  
*Salmonella*: nije prisutna/10 g  
*Staphylococcus aureus*: nije prisutna/1 g  
*Pseudomonas*: nije prisutna/1 g  
**Uobičajeni raspon komponenti ekstrakta bogatog taksifolinom (u suvoj materije)**

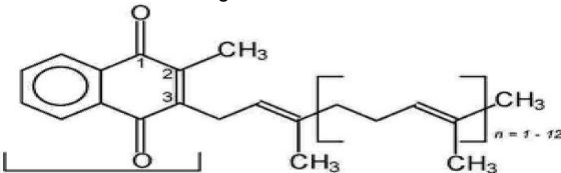
<i>Komponenta ekstrakta</i>	<i>Udio, raspon koji se obično bilježi (%)</i>
Taksifolin	90 – 93
Aromadendrin	2,5 – 3,5
Eriodiktiol	0,1 – 0,3
Kvercetin	0,3 – 0,5
Naringenin	0,2 – 0,3
Hemferol	0,01 – 0,1
Pinocembrin	0,05 – 0,12
Neidentifikovani flavonoidi 1–3	1 – 3
Voda(*)	1,5

(\*) Taksifolin je kristal i u hidriranom obliku i tokom postupka sušenja. zbog čega udio vode za kristalizaciju iznosi 1,5 %.

<p><b>Trehaloza</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Neredukujući disaharid koji se sastoji od dvije polovicane glukoze povezanih alfa-1,1-glikozidnom vezom. Dobija se enzimskim procesom u više koraka iz tečnog škroba ili saharoze. Komercijalni je proizvod dihidrat. bijeli ili gotovo bijeli kristali gotovo bez mirisa, slatkog ukusa  Sinonimi: <math>\alpha</math>,<math>\alpha</math>-trehaloza  Hemijski naziv: <math>\alpha</math>-D-glukopiranozil-<math>\alpha</math>-D-glukopiranozid, dihidrat  CAS br.: 6138-23-4 (dihidrat)  Hemijska formula: <math>C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O</math> (dihidrat)  Masa formule: 378,33 (dihidrat)  Analiza: <math>\geq 98</math> % na osnovu suve materije  Utvrđiti primjenom tehnike atomske apsorpcije prikladne za određeni nivo. Odabir veličine čestica i metode pripreme uzorka može se teme zasnivati Ijiti na načelima metode opisane u FNP 5 (1), „Instrumentalne metode”</p> <p><b>Metoda analize:</b>  Načelo: trehaloza se identifikuje tečnom hromatografijom i kvantifikuje uporedbom sa referentnim standardom koji sadrži standardnu trehalozu  Priprema rastvora uzorka: precizno izmjeriti oko 3 g suvog uzorka u odmjerne tikvici od 100 ml i dodati oko 80 ml pročišćene dejonizovane vode. Potpuno otopiti uzorak i razrijediti ga do oznake pročišćenom dejonizovanom vodom. Filtrirati kroz filter od 0,45 mikrona.  Priprema standardne rastvora: otopiti precizno izmjerenu količinu suve standardne referentne trehaloze u vodi da bi se dobila rastvor poznate koncentracije od oko 30 mg trehaloze po mililitru  Oprema: uređaj za tečnu hromatografiju opremljen detektorom indeksa refrakcije i ugrađenim snimačem  Uvjeti:  Kolona: Shodex Ionpack KS-801 (Showa Denko Co.) ili istovjetna  — dužina: 300 mm  — promjer: 10 mm  — temperatura: 50 °C  Mobilna faza: voda brzina protoka: 0,4 ml/min  Volumen za ubrizgavanje: 8 <math>\mu</math>l  Postupak: u hromatograf odvojeno ubrizgati jednake volumene rastvora uzorka i standardne rastvora.  Snimiti hromatogram i izmjeriti veličinu odgovora vršne vrijednosti trehaloze.  Izračunati količinu (u mg) trehaloze u 1 ml rastvora uzorka pomoću sljedeće fomule:  % trehaloze = <math>100 \times (R_U/R_S) (W_S/W_U)</math>  pri čemu su:  <math>R_S</math> = vršna vrijednost trehaloze u standardnom pripravku  <math>R_U</math> = vršna vrijednost trehaloze u pripravku uzorka  <math>W_S</math> = masa u mg trehaloze u standardnom pripravku  <math>W_U</math> = masa suvog uzorka u mg</p> <p><b>Svojstva:</b>  Identifikacija:  Rastvorljivost: lako topljiv u vodi, vrlo slabo topljiv u etanolu  Specifična rotacija: <math>[\alpha]_D^{20} = +179^\circ</math> (5 % vodeni rastvor, dihidrat), <math>+199^\circ</math> (5 % vodeni rastvor, bezvodna materija)  Talište: 97 °C (dihidrat)  <b>Čistoća:</b>  Gubitak pri sušenju: <math>\leq 1,5</math> % (60 °C, 5 h)  Ukupan pepeo: <math>\leq 0,05</math> %  <b>Teški metali:</b>  Olovo: <math>\leq 1,0</math> mg/kg</p>
<p><b>Gljive (<i>Agaricus bisporus</i>) tretirane UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Komercijalno uzgojene gljive <i>Agaricus bisporus</i> na koje se nakon berbe primjenjuje tretman UV zracima.  UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 320 nm.  <b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b></p>

	<p>Hemijski naziv: (3<math>\beta</math>,5Z,7E,22E)-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Sinonim: ergokalciferol  CAS br.: 50-14-6  Molekulska masa: 396,65 g/mol  <b>Sadržaj:</b>  Vitamin D<sub>2</sub> u konačnom proizvodu: 5–10 µg/100 g svježe mase pri isteku roka trajanja</p>
<p><b>Pekarski kvasac (Saccharomyces cerevisiae) tretiran UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Pekarski kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) podvrgava se ultraljubičastom zračenju kako bi se podstaknulo pretvaranje ergosterola u vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol). Sadržaj vitamina D<sub>2</sub> u koncentratu kvasca varira od 1 800 000 do 3 500 000 IU vitamina D/100 g (450–875 µg/g).  Fina zrnca boje kože  <b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>  Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Sinonim: ergokalciferol  CAS br.: 50-14-6  Molekulska masa: 396,65 g/mol  <b>Mikrobiološki kriterijumi za koncentrat kvasca:</b>  Koliformi: ≤ 10<sup>3</sup>/g  <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g</p>
<p><b>Hleb tretiran UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Hleb tretiran UV zračenjem čine dizani hleb i pecivo (bez posipa) tretiran ultraljubičastim zračenjem nakon pečenja radi pretvaranja ergosterola u vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol).  UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 240 do 315 nm tokom najviše pet sekundi dozom zračenja od 10 do 50 mJ/cm<sup>2</sup>.  <b>Vitamin D<sub>2</sub>:</b>  Hemijski naziv: (5Z,7E,22E)-3S-9,10-sekoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol  Sinonim: ergokalciferol  CAS br.: 50-14-6  Molekulska masa: 396,65 g/mol  <b>Sadržaj:</b>  Vitamin D<sub>2</sub> (ergokalciferol) u konačnom proizvodu: 0,75 – 3 µg/100 g <sup>(1)</sup>  Kvasac u tijestu: 1-5 g/100 g <sup>(2)</sup>  <sup>(1)</sup> EN 12821, 2009., Evropska norma.  <sup>(2)</sup> Obračun za recept.</p>
<p><b>Mlijeko tretirano UV zračenjem</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Mlijeko tretirano UV zračenjem je kravlje mlijeko (punomasno i djelimično obrano) na koje je primijenjen tretman ultraljubičastim (UV) zračenjem pomoću turbulentnog strujanja nakon pasterizacije. Tretman pasteriziranog mlijeka UV zračenjem izaziva povećanje koncentracija vitamina D<sub>3</sub> (kolekalciferol) pretvaranjem 7-dehidrokolesterola u vitamin D<sub>3</sub>.  UV zračenje: postupak zračenja ultraljubičastim zracima unutar raspona talasnih dužina od 200 do 310 nm dozom zračenja od 1 045 J/l.  <b>Vitamin D<sub>3</sub>:</b>  Hemijski naziv: (1S,3Z)-3-[(2E)-2-[(1R,3aS,7aR)-7a-metil-1-[(2R)-6-metilheptan-2-il]-2,3,3a,5,6,7-heksahidro-1H-inden-4-iliden]etiliden]-4-metilidencikloheksan-1-ol  Sinonim: kolekalciferol  CAS br.: 67-97-0  Molekulska masa: 384,6377 g/mol  <b>Sadržaj:</b>  Vitamin D<sub>3</sub> u konačnom proizvodu:</p>



	<p>Punomasno mlijeko<sup>(1)</sup>: 0,5 – 3,2 µg/100 g<sup>(2)</sup>  Djelimično obrano mlijeko(1): 0,1 – 1,5 µg/100 g<sup>(2)</sup>  <sup>(1)</sup> Kako je definisano propisom o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda  <sup>(2)</sup> HPLC</p>
<p><b>Vitamin K<sub>2</sub> (menakinon)</b></p>	<p>Ta se nova hrana proizvodi posebnim odobrenim sintetskim ili mikrobiološkim postupkom.  Vitamin K<sub>2</sub> (2-metil-3-all-trans-poliprenil-1,4-naftokinoni), ili niz menakinona, je grupa prenilisanih derivata naftokinona. Količina ostataka izoprena, pri čemu se jedna jedinica izoprena sastoji od pet ugljenika koji čine bočni lanac, upotrebljava se za označivanje homologa menakinona koji se primarno sastoje od MK-7 i, u manjoj količini, MK-6.  Serije vitamina K<sub>2</sub> (menakinon), pri čemu je menakinon-7 (MK-7)(n = 6) C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>, menakinon-6 (MK-6)(n = 5) C<sub>41</sub>H<sub>56</sub>O<sub>2</sub> i menakinon-4 (MK-4) (n = 3) C<sub>31</sub>H<sub>40</sub>O<sub>2</sub>.  Hemijski naziv: (all-E)-2-(3,7,11,15,19,23,27-heptametil-2,6,10,14,18,22,26-oktakozaheptenil)-3-metil-1,4-naftalenedion  CAS broj: 2124-57-4  Molekulska formula: C<sub>46</sub>H<sub>64</sub>O<sub>2</sub>  Molekulska masa: 649 g/mol</p>  <p>2-metil-1,4-naftokinon (menadion)</p> <p><b>Specifikacija sintetičkog vitamina K<sub>2</sub> (menakinon-7)</b>  Izgled: žuti prah  Čistoća: najviše 6,0 % cis-izomer, najviše 2,0 % drugih nečistoća  Sadržaj: 97 – 102 % menakinon-7 (uključujući najmanje 92 % all-trans menakinona-7)  <b>Specifikacija vitamina K<sub>2</sub> (menakinon-7) proizvedenog mikrobiološkim procesom</b>  Izvor: <i>Bacillus subtilis</i> spp. natto i <i>Bacillus licheniformis</i>  Izgled: žuti prah ili uljna suspenzija</p>
<p><b>Ekstrakt pšeničnih mekinja</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Bijeli kristalni prah dobijen enzimskom ekstrakcijom iz mekinja biljke <i>Triticum aestivum</i> L., bogat oligosaharidima arabinoksilana.  Suva materija: najmanje 94 %  Oligosaharidi arabinoksilana: najmanje 70 % suve materije  Prosječni stepen polimerizacije oligosaharida arabinoksilana: 3 – 8  Ferulinska kiselina (vezana uz oligosaharide arabinoksilana): 1 – 3 % suve materije  Ukupno polisaharidi/oligosaharidi: najmanje 90 %  Proteini: najviše 2 % suve materije  Pepeo: najviše 2 % suve materije  <b>Mikrobiološki parametri:</b>  Mezofilne bakterije – ukupna količina: najviše 10 000/g  Kvasci: najviše 100/g  Gljive: najviše 100/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g  <i>Bacillus cereus</i>: najviše 1000/g  <i>Clostridium perfringens</i>: najviše 1000/g</p>

<p><b>Beta-glukani iz kvasca</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Beta-glukani su složeni polisaharidi velike molekulske mase (100 – 200 kDa) koji se nalaze u ćelijskim opnama brojnih kvasaca i žitarica.  Hemijski naziv za „beta-glukan iz kvasca” jest (1-3),(1-6)-β-D-glukani.  Beta-glukani se sastoje od okosnice glukozidnih ostataka povezanih β-1-3-vezama koji se granaju β-1-6-vezama na koje se β-1-4-vezama vežu hitin i manoproteini.  Beta-glukani izoliraju se iz kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.  Tercijarna struktura ćelijske opne glukana kvasca <i>Saccharomyces cerevisiae</i> sastoji se od lanaca ostataka β-1,3-povezane glukoze, koji se granaju β-1,6-vezama te tako stvaraju osnovu na koju se vežu hitin β-1,4-vezama, β-1,6-glukani i neki manoproteini.  Ta nova hrana dostupna je u tri različita oblika: topljiva, netopljiva i netopljiva u vodi, ali disperzivna u brojnim tečnim matricama.  <b>Hemijska svojstva beta-glukana iz kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>):</b>  <b>Topljivi oblik:</b>  Ukupni Ugljeni hidrati: &gt; 75 %  Beta-glukani (1,3/1,6): &gt; 75 %  Pepeo: &lt; 4,0 %  Vlaga: &lt; 8,0 %  Proteini: &lt; 3,5 %  Masti: &lt; 10 %  <b>Netopljivi oblik:</b>  Ukupni ugljeni hidrati: &gt; 70 %  Beta-glukani (1,3/1,6): &gt; 70 %  Pepeo: ≤ 12 %  Vlaga: &lt; 8,0 %  Proteini: &lt; 10 %  Masti: &lt; 20 %  <b>Netopljivi u vodi, ali disperzivni u brojnim tečnim matricama:</b>  (1,3)-(1,6)-β-D-glukani: &gt; 80 %  Pepeo: &lt; 2,0 %  Vlaga: &lt; 6,0 %  Proteini: &lt; 4,0 %  Ukupne masti: &lt; 3,0 %  <b>Mikrobiološki podaci za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama:</b>  Ukupan broj živih mikroorganizama: &lt; 1 000 CFU/g  Enterobakterije: &lt; 100 CFU/g  Ukupni koliformi: &lt; 10 CFU/g  Kvasac: &lt; 25 CFU/g  Plijesan: &lt; 25 CFU/g  <i>Salmonella</i>: nije prisutna u 25 g  <i>Escherichia coli</i>: nije prisutna u 1 g  <i>Bacillus cereus</i>: &lt; 100 CFU/g  <i>Staphylococcus aureus</i>: nije prisutna u 1 g  <b>Teški metali za netopljive u vodi, ali disperzivne u brojnim tečnim matricama:</b>  Olovo: &lt; 0,2 mg/g  Arsen: &lt; 0,2 mg/g  Živa: &lt; 0,1 mg/g  Kadmijum: &lt; 0,1 mg/g</p>
<p><b>Zeaksantin</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Zeaksantin je prirodni ksantofilni pigment i oksigenirani karotenoid.  Sintetski zeaksantin nalazi se ili u obliku praha sušenog raspršivanjem na bazi želatina ili skroba („kapljice”) sa dodatim α-tokoferolom i askorbilpalmitatom, ili u obliku suspenzije sa kukuruznim uljem sa dodatim α-tokoferolom. Sintetski zeaksantin proizvodi se iz manjih molekula</p>

	<p>hemijskom sintezom u više koraka.  Riječ je o narandzastocrvenom kristalnom prahu sa blagim mirisom ili bez mirisa.  Hemijska formula: <math>C_{40}H_{56}O_2</math>  CAS br.: 144-68-3  Molekulska masa: 568,9 daltona  <b>Fizičko-Hemijska svojstva:</b>  Gubitak pri sušenju: &lt; 0,2 %  All-trans zeaksantin: &gt; 96 %  Cis-zeaksantin: &lt; 2,0 %  Drugi karotenoidi: &lt; 1,5 %  Trifenilfosfin oksid (CAS br. 791-28-6): &lt; 50 mg/kg</p>
<p><b>Cinkov-L-pidolat</b></p>	<p><b>Opis/definicija:</b>  Cink-L-pidolat je bijeli do kremasto bijeli prah karakterističnog mirisa.  Međunarodni nezaštićeni naziv (INN): L-piroglutaminska kiselina, cink hlorid  Sinonimi: cink 5-oksoprolin, cink piroglutamat, cink pirolidon karboksilat, cink PCA, cinkov-L-pidolat  CAS br.: 15454-75-8  Molekulska formula: <math>(C_5H_8NO_3)_2 Zn</math>  Relativna bezvodna molekulska masa: 321,4  Izgled: bijeli do bjelkasti prah  <b>Čistoća:</b>  Cink-L-pidolat (čistoća): ≥ 98 %  pH vrijednost (10 % vodene rastvora): 5,0 – 6,0  Specifična rotacija: 19,6°– 22,8°  Voda: ≤ 10,0 %  Glutaminska kiselina: &lt; 2,0 %  <b>Teški metali:</b>  Olovo: ≤ 3,0 ppm  Arsen: ≤ 2,0 ppm  Kadmijum: ≤ 1,0 ppm  Živa: ≤ 0,1 ppm  <b>Mikrobiološki kriterijumi:</b>  Ukupan broj mezofilnih bakterija: ≤ 1 000 CFU/g  Kvasci i plijesni: ≤ 100 CFU/g  Patogen: nije prisutan"</p>

## Član 2

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

\* U ovu uredbu prenijete su: Uredbe (EU) broj: 2018/991 od 12. jula 2018. o odobrenju stavljanja na tržište hidrolizata lizozima iz bjelanca kokošijeg jaja kao nove hrane; 2018/1011 od 17. jula 2018. o odobranju proširenja nivoa upotrebe glijiva tretiranih UV zračenjem kao nove hrane; 2018/1018 od 18. jula 2018. o odobranju proširenja uporabe pekarskog kvasca tretiranog UV zračenjem (*Saccharomyces cerevisiae*) kao nove hrane; 2018/1023 od 23. jula 2018. o izmjeni implementirajuće uredbe broj 2017/2470 i utvrđivanju Unijina Liste nove hrane EU; 2018/1032 od 20. jula 2018. o odobranju proširenja upotrebe ulja dobijenog iz mikroalgi *Schizochytrium* sp. kao nove hrane; 2018/1122 od 10. avgusta 2018. o odobranju stavljanja na tržište dinatrijum soli pirolokinolin kinona kao nove hrane; 2018/1123 od 10. avgusta 2018. o odobranju stavljanja na tržište 1-metilnikotinamid hlorida kao nove hrane; 2018/1132 od 13. avgusta 2018. o odobranju promjene označavanja i posebnog zahtjeva za označavanje nove hrane sintetski zeaksantin; 2018/1133 od 13. avgusta 2018. o odobranju stavljanja na tržište osušenih nadzemnih dijelova biljke *Hoodia parviflora* kao nove hrane; 2018/1293 od 26. septembra 2018. o uslovima upotrebe nove hrane laktitol; 2018/1631 od 30. oktobra 2018. o odobranju stavljanja na tržište ekstrakta brusnice u prahu kao nove hrane; 2018/1632 od 30. oktobra 2018. o odobranju stavljanja na tržište bazičnog izolata proteina surutke iz mlijeka goveda kao nove hrane; 2018/1647 od 31. oktobra 2018. o odobranju stavljanja na tržište hidrolizata jajne opne kao nove hrane; 2018/1648 od 29. listopada 2018. o odobranju stavljanja na tržište ksilo-oligosaharida kao nove hrane; 2018/1991 od 13. decembra 2018. o odobranju stavljanja na tržište bobica biljke *Lonicera caerulea* L. kao tradicionalne hrane iz treće zemlje; 2018/2016 od 18. decembra 2018. o odobranju stavljanja na tržište oljuštenih zrna biljke *Digitaria exilis* kao tradicionalne hrane iz treće zemlje i 2018/2017 od 18. decembra 2018. o odobranju stavljanja na tržište sirupa od biljke *Sorghum bicolor* (L.) Moench kao tradicionalne hrane iz treće zemlje.

Broj: 07-5674

Podgorica, 10. oktobra 2019. godine

**Vlada Crne Gore**  
Predsjednik,  
**Duško Marković, s.r.**

Na osnovu člana 58 stav 3 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od 10. Oktobra 2019. godine, donijela je

**UREDBU**  
**O IZMJENI I DOPUNI UREDBE O ADITIVIMA KOJI SE MOGU KORISTITI U HRANI\***

**Član 1**

U Uredbi o aditivima koji se mogu koristiti u hrani\* ("Službeni list CG", br. 19/16, 80/16 i 39/18) Liste 1 i 2 mijenjaju se i glase:

**LISTA 1**

**ADITIVI KOJI SE MOGU KORISTITI U HRANI I STAVLJATI NA TRŽIŠTE SA USLOVIMA KORIŠĆENJA**

**DIO A**

**Tabela 1. Hrana u kojoj prisustvo aditiva nije dozvoljeno**

1	Neprerađena hrana, u skladu sa ovom uredbom (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa).
2	Med u skladu sa posebnim propisom
3	Neemulgovana ulja i masti životinjskog i biljnog porijekla
4	Maslac
5	Nearomatizovano pasterizovano i sterilizovano (uključujući UHT) mlijeko, i nearomatizovana pasterizovana pavlaka (osim pavlake sa smanjenim sadržajem masti)
6	Nearomatizovani pasterizovani mliječni proizvodi koji su termički netretirani poslije fermentacije
7	Nearomatizovana mlačenica (osim sterilizovane mlačenice)
8	Prirodna mineralna voda u skladu sa posebnim propisom
9	Kafa (osim aromatizovane instant kafe) i ekstrakti kafe
10	Nearomatizovani čaj
11	Šećeri u skladu sa posebnim propisom
12	Sušena tjestenina, osim tjestenine bez glutena i/ili tjestenine namenjene hipoproteinskoj ishrani, u skladu sa posebnim propisom
13	Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i hranu za posebne medicinske namjene za odojčad i malu djecu

**Tabela 2. Hrana u kojoj prisustvo boja nije dozvoljeno po principu prenesenih aditiva**

1	Neprerađena hrana u skladu sa ovom uredbom
2	Sve flaširane ili upakovane vode
3	Mlijeko, punomasno, djelimično obrano i obrano mlijeko, pasterizovano ili sterilizovano (uključujući UHT sterilizaciju) (nearomatizovano)
4	Čokoladno mlijeko
5	Fermentisano mlijeko (nearomatizovano)
6	Konzervisano mlijeko u skladu sa posebnim propisom
7	Mlačenica (nearomatizovana)
8	Pavlaka i pavlaka u prahu (nearomatizovana)
9	Ulja i masti životinjskog ili biljnog porijekla
10	Sirevi bez zrenja i sirevi sa zrenjem (nearomatizovani)
11	Maslac od ovčijeg i kozijeg mlijeka
12	Jaja i proizvodi od jaja u skladu sa posebnim propisom
13	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi
14	Hljeb i srodni proizvodi
15	Tjestenina i njoki
16	Šećer, uključujući mono- i disaharide
17	Koncentrat paradajza, pasirani, i paradajz u konzervama, staklenoj i ostaljoj ambalaži
18	Sosevi na bazi paradajza
19	Voćni sok i voćni nektar u skladu sa posebnim propisom
20	Voće, povrće (uključujući krompire) i pečurke - u konzervama, staklenoj i ostaljoj ambalaži ili sušeno; prerađeno voće, povrće (uključujući krompir) i pečurke
21	<i>Extra jam</i> i <i>extra jelly</i> , kao i džem, marmelada, pekmez, voćni žele i srodni proizvodi u skladu sa posebnim propisom
22	Riba, mekušci i rakovi, meso, živina, divljač, i njihove tečni, osim pripremljenih jela koja sadrže ove sastojke
23	Kakao proizvodi i čokoladni djelovi u čokoladnim proizvodima u skladu sa posebnim propisom
24	Infuzi pržene kafe, čajni, biljni i voćni infuzi, cikorijski ekstrakti čaja i biljnih i voćnih infuza i cikorijski, čajni, biljni i voćni infuzi i proizvodi od žita za infuze, kao i mješavine i instant mješavine tih proizvoda
25	So za ljudsku upotrebu, zamjene za so za ljudsku upotrebu, začini i mješavine začina
26	Vino i drugi proizvodi, kako je definisano propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina
27	Rakije, alkoholna pića (sa nazivom voća) proizvedena maceracijom i destilacijom, <i>London gin</i> , <i>Sambuca</i> , <i>Maraschino</i> i <i>Mistrá</i> u skladu sa posebnim propisom
28	<i>Sangría</i> , <i>Clarea</i> i <i>Zurra</i>

29	Vinsko sirće
30	Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i hranu za posebne medicinske namjene za odojčad i malu djecu
31	Med u skladu sa posebnim propisom
32	Slad i proizvodi od slada

**Tabela 3. Boje koje se mogu upotrebljavati u obliku lakova**

E broj	Naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavini
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 163	Antocijani
E 180	Litorubin BK

**DIO B  
LISTA ODOBRENIH ADITIVA**

**1. Boje**

E broj	Specifični naziv
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavini
E 102	Tartrazin
E 104	Hinolin žuta
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 123	Amarant
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A
E 127	Eritrozin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 140	Hlorofili i hlorofilini
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 142	Zelena S
E 150a	Karamel obični <sup>(1)</sup>
E 150b	Karamel kaustično sulfitni
E 150c	Karamel amonijačni
E 150d	Karamel amonijačno sulfitni
E 151	Brilijant crna PN
E 153	Biljni ugalj
E 155	Braon HT
E 160a	Karoteni
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin
E 160c	Paprika ekstrakt, Kapsantin, Kapsorubin
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Kantaksantin <sup>(2)</sup>
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcijum-karbonat
E 171	Titan dioksid
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa
E 173	Aluminijum
E 174	Srebro
E 175	Zlato
E 180	Litorubin BK

<sup>(1)</sup> Izraz karamel odnosi se na proizvode više ili manje intenzivne smeđe boje koji su namijenjeni za bojenje. Ne odnosi se na šećerni aromatični proizvod dobijen zagrijavanjem šećera i koji se koristi za aromatizovanje hrane (npr. u konditorskim proizvodima, pecivima, alkoholnim pićima)

<sup>(2)</sup> Kantaksantin nije odobren u kategorijama hrane iz dijelova G i D. Supstanca se nalazi na listi B1, obzirom da se koristi u medicinskim proizvodima

## 2. Zasladaivači

E broj	Specifični naziv
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Ciklamati
E 953	Izomalt
E 954	Saharini
E 955	Sukraloza
E 957	Taumatini
E 959	Neohesperidin DC
E 960	Steviol glikozidi
E 961	Neotam
E 962	Aspartam-acesulfam so
E 964	Sirup poliglicitola
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Eritritol
E 969	Advantam

## 3. Aditivi, osim boja i zasladaivača

E broj	Specifični naziv
E 170	Kalcijum-karbonat
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa
E 200	Sorbinska kiselina
E 202	Kalijum-sorbat
E 210	Benzoeva kiselina <sup>(1)</sup>
E 211	Natrijum-benzoat <sup>(1)</sup>
E 212	Kalijum-benzoat <sup>(1)</sup>
E 213	Kalcijum-benzoat <sup>(1)</sup>
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat
E 220	Sumpor-dioksid
E 221	Natrijum-sulfit
E 222	Natrijum-hidrogen-sulfit
E 223	Natrijum-metabisulfit
E 224	Kalijum-metabisulfit
E 226	Kalcijum-sulfit
E 227	Kalcijum-hidrogen-sulfit
E 228	Kalijum-hidrogen-sulfit
E 234	Nizin
E 235	Natamicin
E 239	Heksameten-tetramin
E 242	Dimetil-dikarbonat
E 243	Etil-lauroil-arginat
E 249	Kalijum-nitrit
E 250	Natrijum-nitrit
E 251	Natrijum-nitrat
E 252	Kalijum-nitrat
E 260	Sirćetna kiselina
E 261	Kalijum-acetati
E 262	Natrijum-acetati
E 263	Kalcijum-acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 280	Propionska kiselina
E 281	Natrijum-propionat
E 282	Kalcijum-propionat
E 283	Kalijum-propionat
E 284	Borna kiselina
E 285	Natrijum-tetraborat (boraks)
E 290	Ugljen-dioksid
E 296	Jabučna kiselina
E 297	Fumarna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrijum-askorbat
E 302	Kalcijum-askorbat
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline

E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Propil-galat
E 315	Izoaskorbinska kiselina
E 316	Natrijum-izoaskorbat
E 319	Tercijarni butil-hidrohinon (TBHQ)
E 320	Butil-hidroksianizol (BHA)
E 321	Butil-hidroksitoluen (BHT)
E 322	Lecitini
E 325	Natrijum-laktat
E 326	Kalijum-laktat
E 327	Kalcijum-laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrijum-citrati
E 332	Kalijum-citrati
E 333	Kalcijum-citrati
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)
E 335	Natrijum-tartarati
E 336	Kalijum-tartarati
E 337	Natrij-kalijum-tartarat
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrijum-fosfati
E 340	Kalijum-fosfati
E 341	Kalcijum-fosfati
E 343	Magnezijum fosfati
E 350	Natrijum malati
E 351	Kalijum malat
E 352	Kalcijum malati
E 353	Metavinska kiselina

E 354	Kalcijum tartarat
E 355	Adipinska kiselina
E 356	Natrijum adipat
E 357	Kalijum adipat
E 363	Čilibarna kiselina
E 380	Triamonijum citrat
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA )
E 392	Ekstrakti ruzmarina
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijum alginat
E 402	Kalijum alginat
E 403	Amonijum alginat
E 404	Kalcijum alginat
E 405	Propan-1,2-diol alginat
E 406	Agar
E 407a	Obrađene eušeuma alge
E 407	Karagenan
E 410	Brašno sjemena rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Guma arabika (akacija guma)
E 415	Ksantan guma
E 416	Karaja guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom
E 425	Konjak
E 426	Hemiceluloza iz soje
E 427	Kasija guma
E 431	Polioksietilen (40) stearat
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)
E 440	Pektini
E 442	Amonijum fosfatidi
E 444	Saharoza acetat izobutirat
E 445	Glicerolski estri smole drveta



E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
E 456	Kalijum poliaspartat
E 459	Beta-ciklodekstrin
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 463 a	Niskosupstituisana hidroksipropil celuloza (L-HPC)
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza, unakrsno vezana celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksi metil celuloza, enzimatski hidrolizovana celulozna guma
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472f	Mješavina estara sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 473	Saharozni estri masnih kiselina
E 474	Saharogliceridi
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina
E 476	Poliglicerol poliricinoleat
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina
E 479b	Termički oksidovano sojino ulje u interakciji sa mono- i digliceridima masnih kiselina
E 481	Natrijum stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcijum stearoil-2-laktilat
E 483	Stearil tartarat
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat
E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom
E 500	Natrijum karbonati
E 501	Kalijum karbonati
E 503	Amonijum karbonati
E 504	Magnezijum karbonati
E 507	Hlorovodonična kiselina

E 508	Kalijum hlorid
E 509	Kalcijum hlorid
E 511	Magnezijum hlorid
E 512	Kalaj(II) hlorid
E 513	Sumporna kiselina
E 514	Natrijum sulfati
E 515	Kalijum sulfati
E 516	Kalcijum sulfat
E 517	Amonijum sulfati
E 520	Aluminijum sulfat
E 521	Aluminijum natrijum sulfat
E 522	Aluminijum kalijum sulfat
E 523	Aluminijum amonijum sulfat
E 524	Natrijum hidroksid
E 525	Kalijum hidroksid
E 526	Kalcijum hidroksid
E 527	Amonijum hidroksid
E 528	Magnezijum hidroksid
E 529	Kalcijum oksid
E 530	Magnezijum oksid
E 534	Gvožđe tartarat
E 535	Natrijum ferocijanid
E 536	Kalijum ferocijanid
E 538	Kalcijum ferocijanid
E 541	Natrijum aluminijum fosfat, kiseli
E 551	Silicijum dioksid
E 552	Kalcijum silikat
E 553a	Magnezijum silikat
553b	Talk

E 554	Natrijum aluminijum silikat
E 555	Kalijum aluminijum silikat
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kisjelina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijum glukonat
E 577	Kalijum glukonat
E 578	Kalcijum glukonat
E 579	Gvožđe glukonat
E 585	Gvožđe laktat
E 586	4-heksilrezorcinol
E 620	Glutaminska kisjelina
E 621	Mononatrijum glutaminat
E 622	Monokalijum glutaminat
E 623	Kalcijum diglutaminat
E 624	Monoamonijum glutaminat
E 625	Magnezijum diglutaminat
E 626	Guanilna kisjelina
E 627	Dinatrijum guanilat
E 628	Dikalijum guanilat
E 629	Kalcijum guanilat
E 630	Inozinska kisjelina
E 631	Dinatrijum inozinat
E 632	Dikalijum inozinat
E 633	Kalcijum inozinat
E 634	Kalcijum 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrijum 5'-ribonukleotidi
E 640	Glicin i njegova natrijum so
E 641	L-leucin
E 650	Cink acetat
E 900	Dimetil polisiloksan
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti
E 902	Kandelila vosak
E 903	Karnauba vosak
E 904	Šelak
E 905	Mikrokristalni vosak
E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen
E 914	Oksidovani polietilenski vosak
E 920	L-cistein
E 927b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Helijum
E 941	Azot
E 942	Azot(I) oksid
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Kiseonik
E 949	Vodonik
E 999	Quillaia ekstrakt
E 1103	Invertaza
E 1105	Lizozim
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Polivinilpirolidon
E 1202	Polivinilpolipirolidon
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)
E 1204	Pululan
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata
E 1207	Anjonski kopolimer metakrilata
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata
E 1209	Polivinil alkohol-polietilen glikol-graft-kopolimer
E 1404	Oksidovani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat
E 1414	Fosfatizovani diskrob fosfat
E 1420	Acetilovani skrob
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob
E 1452	Aluminijum-oktenilsukcinat skrob
E 1505	Trietil citrat
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)
E 1519	Benzil alkohol

E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)
E 1521	Polietilen glikol
<sup>(1)</sup> Benzoeva kiselina može biti prisutna u određenim fermentisanim proizvodima, koji nastaju postupkom fermentacije u skladu sa dobrom proizvođačkom praksom	

## DIO C DEFINICIJE GRUPA ADITIVA

### 1. Grupa I

E broj	Specifični naziv	Najveća dozvoljena količina
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 261	Kalijum-acetati	<i>quantum satis</i>
E 262	Natrijum-acetati	<i>quantum satis</i>
E 263	Kalcijum-acetat	<i>quantum satis</i>
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 290	Ugljen-dioksid	<i>quantum satis</i>
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>
E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	<i>quantum satis</i>
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>
E 325	Natrijum-laktat	<i>quantum satis</i>
E 326	Kalijum-laktat	<i>quantum satis</i>
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>
E 335	Natrijum-tartarati	<i>quantum satis</i>
E 336	Kalijum-tartarati	<i>quantum satis</i>
E 337	Natrij-kalijum-tartarat	<i>quantum satis</i>
E 350	Natrijum malati	<i>quantum satis</i>
E 351	Kalijum malat	<i>quantum satis</i>
E 352	Kalcijum malati	<i>quantum satis</i>
E 354	Kalcijum tartarat	<i>quantum satis</i>
E 380	Triamonijum citrat	<i>quantum satis</i>
E 400	Alginska kiselina	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 401	Natrijum alginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 402	Kalijum alginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 403	Amonijum alginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 404	Kalcijum alginat	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 406	Agar	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 407a	Obradene eušeuma alge	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i> <sup>(1)(2)</sup>
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i> <sup>(1)(2)</sup>
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i> <sup>(1)(2)</sup>
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i> <sup>(1)(2)</sup>
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjak	10 g/kg, pojedinačno ili u kombinaciji <sup>(1)(2)(3)</sup>

	(i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksi metil celuloza	<i>quantum satis</i>
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>

E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>
E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>
E 503	Amonijum karbonati	<i>quantum satis</i>
E 504	Magnezijum karbonati	<i>quantum satis</i>
E 507	Hlorovodonična kiselina	<i>quantum satis</i>
E 508	Kalijum hlorid	<i>quantum satis</i>
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>
E 511	Magnezijum hlorid	<i>quantum satis</i>
E 513	Sumporna kiselina	<i>quantum satis</i>
E 514	Natrijum sulfati	<i>quantum satis</i>
E 515	Kalijum sulfati	<i>quantum satis</i>
E 516	Kalcijum sulfat	<i>quantum satis</i>
E 524	Natrijum hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 525	Kalijum hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 526	Kalcijum hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 527	Amonijum hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 528	Magnezijum hidroksid	<i>quantum satis</i>
E 529	Kalcijum oksid	<i>quantum satis</i>
E 530	Magnezijum oksid	<i>quantum satis</i>
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>
E 576	Natrijum glukonat	<i>quantum satis</i>
E 577	Kalijum glukonat	<i>quantum satis</i>
E 578	Kalcijum glukonat	<i>quantum satis</i>
E 640	Glicin i njegova natrijuma so	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cistein	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Helijum	<i>quantum satis</i>
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>
E 942	Azot(I) oksid	<i>quantum satis</i>
E 948	Kiseonik	<i>quantum satis</i>
E 949	Vodonik	<i>quantum satis</i>
E 1103	Invertaza	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>
E 1404	Oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1420	Acetilovani skrob	<i>quantum satis</i>
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	<i>quantum satis</i>
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>
E 1450	Skrob-natrijum-oktenilsukcinat	<i>quantum satis</i>
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>
E 620	Glutaminska kiselina	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao glutaminska kiselina
E 621	Mononatrijum glutaminat	
E 622	Monokalijum glutaminat	
E 623	Kalcijum diglutaminat	
E 624	Monoamonijum glutaminat	
E 625	Magnezijum diglutaminat	
E 626	Guanilna kiselina	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao guanilna kiselina
E 627	Dinatrijum guanilat	
E 628	Dikalijum guanilat	
E 629	Kalcijum guanilat	
E 630	Inozinska kiselina	
E 631	Dinatrijum inozinat	
E 632	Dikalijum inozinat	
E 633	Kalcijum inozinat	
E 634	Kalcijum 5'-ribonukleotidi	
E 635	Dinatrijum 5'-ribonukleotidi	
E 420	Sorbitoli	<i>quantum satis</i> (u svrhe različite od zaslađivanja)
E 421	Manitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitoli	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksilitol	
E 968	Eritritol	

<sup>(1)</sup> Ne smije se upotrebljavati u žele *mini cup* bombonima.

<sup>(2)</sup> Ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira radi moguće rehidracije prilikom konzoservije.

<sup>(3)</sup> Ne smije se upotrebljavati u žele konditorskim proizvodima.

**2. Grupa II - Boje dozvoljene u količini *quantum satis***

E broj	Ime
E 101	Riboflavini
E 140	Hlorofili, hlorofilini
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina
E 150a	Obični karamel
E 150b	Karamel kaustično sulfitni
E 150c	Karamel amonijačni
E 150d	Karamel amonijačno sulfitni
E 153	Biljni ugalj
E 160a	Karoteni
E 160c	Paprika ekstrakt, Kapsantin, Kapsorubin
E 162	Cvekla crvena, betanin
E 163	Antocijani
E 170	Kalcijum-karbonat
E 171	Titan dioksid
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa

**3. Grupa III - Boje čije su količine ograničene kada se koriste pojedinačno ili u kombinaciji**

E broj	Specifični naziv
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 120	Košeniła, karminska kisjelina, karmin
E 122	Azorubin, Karmoizin
E 129	Alura crvena AC
E 131	Patent plava V
E 132	Indigotin, Indigo karmin
E 133	Brilijant plava FCF
E 142	Zelena S
E 151	Brilijant crna PN
E 155	Braon HT
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Lutein

**4. Grupa IV - Polioili**

E broj	Specifični naziv
E 420	Sorbitoli
E 421	Manitol
E 953	Izomalt
E 965	Maltitoli
E 966	Laktitol
E 967	Ksilitol
E 968	Ertritoli

**5. Ostali aditivi koji se mogu upotrebljavati u kombinaciji****(a) E 200-203: sorbinska kisjelina - sorbati (SA)**

E broj	Specifični naziv
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 203	Kalcijum-sorbat

**(b) E 210-213: Benzoeva kisjelina - benzoati (BA)**

E broj	Specifični naziv
E 210	Benzoeva kisjelina
E 211	Natrijum-benzoat
E 212	Kalijum-benzoat
E 213	Kalcijum-benzoat

**(c) E 200-213: sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati (SA + BA)**

E broj	Specifični naziv
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 210	Benzoeva kisjelina
E 211	Natrijum-benzoat
E 212	Kalijum-benzoat
E 213	Kalcijum-benzoat

**(d) E 200-219: sorbinska kisjelina - sorbati; Benzoeva kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati (SA + BA + PHB)**

E broj	Specifični naziv
--------	------------------

E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 210	Benzoeva kisjelina
E 211	Natrijum-benzoat
E 212	Kalijum-benzoat
E 213	Kalcijum-benzoat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat

**(e) E 200-202; 214-219: sorbinska kisjelina - kalijum sorbat; p-hidroksibenzoati (SA + PHB)**

E broj	Specifični naziv
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum-sorbat
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat

**(f) E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB)**

E broj	Specifični naziv
E 214	Etil-p-hidroksibenzoat
E 215	Natrijum-etil-p-hidroksibenzoat
E 218	Metil-p-hidroksibenzoat
E 219	Natrijum-metil-p-hidroksibenzoat

**(g) E 220-228: Sumpor-dioksid – sulfiti**

E broj	Specifični naziv
E 220	Sumpor-dioksid
E 221	Natrijum-sulfit
E 222	Natrijum-hidrogen-sulfit
E 223	Natrijum-metabisulfit
E 224	Kalijum-metabisulfit
E 226	Kalcijum-sulfit
E 227	Kalcijum-hidrogen-sulfit
E 228	Kalijum-hidrogen-sulfit

**(h) E 249-250: nitriti**

E broj	Specifični naziv
E 249	Kalijum-nitrit
E 250	Natrijum-nitrit

**(i) E 251-252: nitрати**

E broj	Specifični naziv
E 251	Natrijum-nitrat
E 252	Kalijum-nitrat

**(j) E 280-283: propionska kisjelina – propionati**

E broj	Specifični naziv
E 280	Propionska kisjelina
E 281	Natrijum-propionat
E 282	Kalcijum-propionat
E 283	Kalijum-propionat

**(k) E 310-320: propil galat, TBHQ i BHA**

E broj	Naziv
E 310	Propil galat
E 319	Tercijarni butil-hidrohinon (TBHQ)
E 320	Butil-hidroksianizol (BHA)

**(l) E 338-341, E 343 i E 450-452: fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati**

E-broj	Ime
E 338	Fosforna kisjelina
E 339	Natrijum-fosfati

E 340	Kalijum-fosfati
E 341	Kalcijum-fosfati
E 343	Magnezijum fosfati
E 450	Difosfati <sup>(1)</sup>
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati
<sup>(1)</sup> E 450 (ix) nije uvršten	

**(m) E 355-357: adipinska kisjelina – adipati**

E broj	Specifični naziv
E 355	Adipinska kisjelina
E 356	Natrijum adipat
E 357	Kalijum adipat

**(n) E 432-436: polisorbati**

E broj	Specifični naziv
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)

**(o) E 473-474: Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi**

E broj	Specifični naziv
E 473	Saharozni estri masnih kisjelina
E 474	Saharogliceridi

**(p) E 481-482: stearoil-2-laktilati**

E broj	Specifični naziv
E 481	Natrijum stearoil-2-laktilat
E 482	Kalcijum stearoil-2-laktilat

**(q) E 491-495: estri sorbitana**

E broj	Specifični naziv
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat
E 495	Sorbitan monopalmitat

**(r) E 520-523: Aluminijum sulfati**

E broj	Specifični naziv
E 520	Aluminijum sulfat
E 521	Aluminijum natrijum sulfat
E 522	Aluminijum kalijum sulfat
E 523	Aluminijum amonijum sulfat

**(s) E 551-553: Silicijum dioksid – silikati**

E broj	Naziv
E 551	Silicijum dioksid
E 552	Kalcijum silikat
E 553a	Magnezijum silikat
E 553b	Talk

**(t) E 620-625: Glutaminska kisjelina – glutaminati**

E broj	Specifični naziv
E 620	Glutaminska kisjelina
E 621	Mononatrijum glutaminat
E 622	Monokalijum glutaminat
E 623	Kalcijum diglutaminat
E 624	Monoamonijum glutaminat
E 625	Magnezijum diglutaminat

**(u) E 626-635: Ribonukleotidi**

E broj	Specifični naziv
E 626	Guanilna kiselina
E 627	Dinatrijum guanilat
E 628	Dikalijum guanilat
E 629	Kalcijum guanilat
E 630	Inozinska kiselina
E 631	Dinatrijum inozinat
E 632	Dikalijum inozinat
E 633	Kalcijum inozinat
E 634	Kalcijum 5'-ribonukleotidi
E 635	Dinatrijum 5'-ribonukleotidi

**DIO D  
KATEGORIJE HRANE**

Broj	Specifični naziv
<b>0.</b>	<b>SVE KATEGORIJE HRANE</b>
<b>01.</b>	<b>MLIJEČNI PROIZVODI I SLIČNI PROIZVODI</b>
01.1.	Nearomatizovano pasterizovano i sterilizovano mlijeko (uključujući UHT)
01.2.	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu/običnu nearomatizovanu mlačenicu (osim sterilizovane mlačenice) termički ne tretirani poslije fermentacije
01.3.	Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, koji su termički tretirani poslije fermentacije
01.4.	Aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući termički tretirane proizvode
01.5.	Mlijeko u prahu, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta mlijeka i proizvoda od mlijeka
01.6.	Pavlaka i pavlaka u prahu
01.6.1.	Nearomatizovana pasterizovana pavlaka (osim pavlake sa smanjenim sadržajem masti)
01.6.2.	Nearomatizovani, prirodno fermentisani proizvodi od pavlake i supstituisani proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20%
01.6.3.	Ostale vrste pavlake
01.7.	Sir i proizvodi od sira
01.7.1.	Sirevi bez zrenja osim proizvoda iz kategorije 16
01.7.2.	Sirevi sa zrenjem
01.7.3.	Sirevi sa jestivom korom
01.7.4.	Sir od surutke
01.7.5.	Topljeni sir
01.7.6.	Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16)
01.8.	Analogni proizvodi, uključujući belioce napitaka (zamene za mlijeko ili pavlaku)
01.9.	Jestivi kazeinati
<b>02.</b>	<b>MASTI I ULJA I EMULZIJE MASTI I ULJA</b>
02.1.	Masti i ulja koji su u suštini bez vode (osim anhidrovane mliječne masti)
02.2.	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju
02.2.1.	Maslac i koncentrovani maslac, i maslačno ulje i anhidrovana mliječna mast
02.2.2.	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze u skladu sa posebnim propisom
02.3.	Biljno ulje u spreju
<b>03.</b>	<b>SMRZNUTI DEZERTI (sladoled, mliječni sladoled, krem sladoled, smrznuti aromatizovani dezert, smrznuti voćni dezert uključujući sorbet i šerbet)</b>
<b>04.</b>	<b>VOĆE I POVRĆE</b>
04.1.	Nepreprađeno voće i povrće
04.1.1.	Cijelo svježe voće i povrće
04.1.2.	Oljušteno, isjeckano i/ili usitnjeno voće i povrće
04.1.3.	Smrznuto voće i povrće
04.2.	Prerađeno voće i povrće
04.2.1.	Sušeno voće i povrće
04.2.2.	Voće i povrće u sirćetu, ulju ili slanom rastvoru
04.2.3.	Voće i povrće (pasterizovano) u limenkama, bocama ili teglama
04.2.4.	Proizvodi od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4
04.2.4.1.	Proizvodi od voća i povrća, osim kompota
04.2.4.2.	Kompot, osim proizvoda iz kategorije 16
04.2.5.	Džem, žele, marmelada i srodni proizvodi
04.2.5.1.	Extra jam i extra jelly, kao i džem, marmelada, pekmez, voćni žele i srodni proizvodi u skladu sa posebnim propisom
04.2.5.2.	Jam, jellies i marmalades i zaslađeni kesten pire
04.2.5.3.	Ostali srodni namazi od voća i povrća
04.2.5.4.	Maslaci i namazi od jezgastog voća
04.2.6.	Prerađeni proizvodi od krompira
<b>05.</b>	<b>KONDITORSKI PROIZVODI</b>
05.1.	Kakao i čokoladni proizvodi
05.2.	Ostali konditorski proizvodi uključujući i proizvode za osvježanje daha
05.3.	Gume za žvakanje
05.4.	Ukrasi (dekoracije), premazi, prelive i punjenja (punjenja (nadjevi)), osim punjenja na bazi voća kategorije 4.2.4
<b>06.</b>	<b>ŽITA I PROIZVODI OD ŽITA</b>
06.1.	Cijela, lomljena ili zrna u pahuljicama
06.2.	Brašno i drugi mlinski proizvodi i skrobovi
06.2.1.	Brašno



06.2.2.	Skrobovi
06.3.	Žita za doručak
06.4.	Tjestenina
06.4.1.	Svježa tjestenina
06.4.2.	Sušena tjestenina
06.4.3.	Svježa prethodno termički obrađena tjestenina
06.4.4.	Njoke od krompira
06.4.5.	Punjenja (punjenja (nadjevi)) za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)
06.5.	Rezanci
06.6.	Tijesto
06.7.	Prethodno termički obrađena ili prerađena žita
<b>07.</b>	<b>PEKARSKI PROIZVODI</b>
07.1.	Hljeb i peciva
07.1.1.	Hljeb pripremljen isključivo od sljedećih sastojaka: pšeničnog brašna, vode, kvasca ili sredstva za dizanje tijesta, soli
07.1.2.	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2.	Fini pekarski proizvodi
<b>08.</b>	<b>MESO</b>
08.1	Svježe meso, isključujući mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)
08.2	Mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)
08.3	Proizvodi od mesa
08.3.1	Toplotno neobrađeni proizvodi od mesa
08.3.2	Toplotno obrađeni proizvodi od mesa
08.3.3	Crijeva, omotači i ukrasi za meso
08.3.4	Tradicionalno salamureni proizvodi od mesa sa posebnim odredbama u pogledu nitrata i nitrita
08.3.4.1	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom mokrog salamurenja (proizvodi od mesa potopljeni u tečnu salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke)
08.3.4.2	Tradicionalni proizvodi obrađeni postupkom suvog salamurenja. (Postupak suvog soljenja uključuje utrljavanje suve salamure koja sadrži nitrite i/ili nitrate, so i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje)
08.3.4.3	Ostali tradicionalni sušenomesnati proizvod (Kombinovana upotreba mokrog i suvog salamurenja ili kada se nitrit i/ili nitrat dodaju složenom proizvodu ili se salamura ubrizgava u proizvod prije kuvanja)
<b>09.</b>	<b>RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA</b>
09.1.	Neprerađena riba i proizvodi ribarstva
09.1.1.	Neprerađena riba
09.1.2.	Neprerađeni mekušci i rakovi
09.2.	Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove
09.3.	Riblja ikra
<b>10.</b>	<b>JAJA I PROIZVODI OD JAJA</b>
10.1.	Neprerađena jaja
10.2.	Prerađena jaja i proizvodi od jaja
<b>11.</b>	<b>ŠEĆERI, ŠEĆERNI SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI</b>
11.1.	Šećeri i šećerni sirupi u skladu sa posebnim propisom
11.2.	Ostali šećeri i sirupi
11.3.	Med u skladu sa posebnim propisima
11.4.	Stoni zaslađivači
11.4.1.	Stoni zaslađivači u tečnom obliku
11.4.2.	Stoni zaslađivači u prahu
11.4.3.	Stoni zaslađivači u tabletama
<b>12.</b>	<b>SOLI ZA LJUDSKU UPOTREBU, ZAČINI, SUPE, SOSEVI, SALATE I BJELANČEVINASTI PROIZVODI</b>
12.1.	Soli i zamjene za soli
12.1.1.	So za ljudsku upotrebu
12.1.2.	Zamjene za soli za ljudsku upotrebu
12.2.	Začinsko bilje, začini i dodaci jelima
12.2.1.	Začinsko bilje i začini
12.2.2.	Dodaci jelima i mješavine začina
12.3.	Sirće i razblažena sirćetna kisjelina (razblažena vodom na 4–30% vol.)
12.4.	Senf
12.5.	Supe i mesne supe
12.6.	Sosevi (majonez, kečap, prelive za salatu (dressing) i srodni proizvodi)
12.7.	Salate i začinjani namazi za sendviče
12.8.	Kvasac i proizvodi od kvasca
12.9.	Bjelančevinasti proizvodi osim proizvoda kategorije 1.8.
<b>13.</b>	<b>HRANA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE</b>
13.1.	Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i formule za odojčad
13.1.1.	Početne formule za odojčad
13.1.2.	Prelazne formule za odojčad
13.1.3.	Prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
13.1.4.	Ostala hrana za malu djecu
13.1.5.	Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namene uključujući i specijalne formule za odojčad
13.1.5.1.	Hrana za odojčad za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad
13.1.5.2.	Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namene
13.2.	Hrana za posebne medicinske namjene osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5
13.3.	Hrana za osobe na dijeti za mršavljenje koja se koristi kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili za pojedinačne obroke (cjelodnevna ishrana ili njen dio)

13.4.	Hrana za osobe intolerantne na gluten
<b>14.</b>	<b>PIĆA (NAPICI)</b>
14.1.	Bezalkoholna pića (napici)
14.1.1.	Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu, prirodnu izvorsku vodu i stonu vodu, kao i sve ostale flaširane ili pakovane vode
14.1.2.	Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća
14.1.3.	Voćni nektari i srodni proizvodi i nektari od povrća i srodni proizvodi
14.1.4.	Aromatizovana pića (napici), uključujući osvježavajuća bezalkoholna pića
14.1.5.	Infuzi kafe, čajni, biljni i voćni infuzi, cikorija; ekstrakti čaja i biljnih i voćnih infuza i cikorije; čajni, biljni i voćni infuzi i proizvodi od žita za infuze; kao i mješavine i instant mješavine tih proizvoda
14.1.5.1.	Kafa i ekstrakti od kafe
14.1.5.2.	Ostalo
14.2.	Alkoholna pića (napici), uključujući pića iz kojih je uklonjen alkohol i niskoalkoholna pića
14.2.1.	Pivo i pića od slada
14.2.2.	Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i vino i drugi proizvodi (na bazi vina) iz kojih je uklonjen alkohol
14.2.3.	Cider i Perry (vino od jabuke i vino od kruške)
14.2.4.	Voćno vino i made wine
14.2.5.	Med (alkoholni napici proizvedeni od medovače, slada i začina, ili samo od meda uključujući i vino zaslađeno medom)
14.2.6.	Alkoholna pića, u skladu sa propisima koji regulišu oblasti kategorija, kvaliteta i deklarisanja rakije i drugih alkoholnih pića
14.2.7.	Aromatizovani proizvodi na bazi vina
14.2.7.1.	Aromatizovana vina
14.2.7.2.	Aromatizovana pića na bazi vina
14.2.7.3.	Aromatizovani kokteli na bazi vina
14.2.8.	Ostala alkoholna pića, uključujući mješavine alkoholnih pića sa bezalkoholnim pićima i žestoka pića sa udelom alkohola manjim od 15% (v/v)
<b>15.</b>	<b>SNEK PROIZVODI</b>
15.1.	Snek proizvodi na bazi krompira, žita, brašna ili skroba
15.2.	Prerađeno jezgrasto voće, kikiriki, sjemenke i srodni proizvodi
<b>16.</b>	<b>DEZERTI, OSIM PROIZVODA IZ KATEGORIJE 1, 3 I 4</b>
<b>17.</b>	<b>DODACI ISHRANI, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu</b>
17.1.	Dodaci ishrani koji su u prometu u čvrstom obliku, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu
17.2.	Dodaci ishrani koji su u prometu u tečnom obliku osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu
17.3.	Dodaci ishrani koji su u prometu u obliku sirupa ili u obliku za žvakanje <b>DA LI OSTAJE?????????</b>
<b>18.</b>	<b>PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA 1 DO 17, OSIM HRANE ZA ODOJČAD I MALU DJECU</b>

**DIO E**  
**ODOBRENI ADITIVI I USLOVI UPOTREBE U KATEGORIJAMA HRANE**

Broj kategorije	E broj	Specifični naziv	Najveća dozvoljena količina (mg/l ili mg/kg)	Napomene	Ograničenja/izuzeci
<b>0.</b>	<b>ADITIVI DOZVOLJENI U SVIM KATEGORIJAMA HRANE OSIM HRANE ZA ODOJČAD I MALU DJECU, SEM AKO JE TO IZRIČITO NAVEDENO</b>				
	E 290	Ugljen dioksid	<i>quantum satis</i>		Može se upotrebljavati u hrani za odojčad i malu djecu.
	E 338–452	Fosforna kiselina – fosfati – di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4) (57)	Samo suva hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njene mješavine), osim hrane iz Tabele 1. dijela A ove Liste.
	E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		Samo hrana u obliku tableta i dražeja, osim hrane iz Tabele 1. dijela A ove Liste.
	E 551–553	Silicijum dioksid – silikati	10 000	(1) (57)	Samo suva hrana u praškastom obliku (odnosno hrana osušena tokom proizvodnog postupka i njene mješavine), osim hrane iz Tabele 1. dijela A ove Liste.
	E 551–553	Silicijum dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	Samo hrana u obliku tableta i dražeja, osim hrane iz Tabele 1. dijela A ove Liste.
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		Može se upotrebljavati u hrani za odojčad i malu djecu.
	E 939	Helijum	<i>quantum satis</i>		Može se upotrebljavati u hrani za odojčad i malu djecu.
	E 941	Azot	<i>quantum satis</i>		Može se upotrebljavati u hrani za odojčad i malu djecu.
	E 942	Azot(I) oksid	<i>quantum satis</i>		Može se upotrebljavati u hrani za odojčad i malu djecu.
	E 948	Kiseonik	<i>quantum satis</i>		Može se upotrebljavati u hrani za odojčad i malu djecu.
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . (57): Primjenjuje se najveća dozvoljena količina, osim ako je u tačkama 01. do 18. ovog Dijela utvrđena drugačija najveća dozvoljena količina za pojedinu hranu ili kategorije hrane.				
<b>01.</b>	<b>MLIJEČNI PROIZVODI I SRODNI PROIZVODI</b>				
<b>01.1.</b>	<b>Nearomatizovano pasterizovano i sterilizovano mlijeko (uključujući UHT)</b>				
	E 331	Natrijum-citrati	4 000		samo kozje UHT mlijeko
	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo sterilizirano i UHT mlijeko
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Najveća dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
<b>01.2.</b>	<b>Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući prirodnu/običnu nearomatizovanu mlaćenicu (osim sterilizovane mlaćenice) termički netretirani poslije fermentacije</b>				
<b>01.3.</b>	<b>Nearomatizovani fermentisani mliječni proizvodi, koji su termički tretirani poslije fermentacije unos za prehrambene aditive</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo kiselo mlijeko

			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina		
01.4.	Aromatizovani fermentisani mliječni proizvodi, uključujući termički tretirane proizvode				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150	(74)	
	Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera	
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	5	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	5	(61)	
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	300	(1) (2)	samo termički netretirani mliječni dezerti
	E 297	Fumarna kiselina	4 000		samo deserti sa voćnom aromom
	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipinska kiselina - adipati	1 000		samo deserti sa voćnom aromom
	E 363	Čilibarna kiselina	6 000		
	E 416	Karaja guma	6 000		
	E 427	Kasija guma	2 500		
	E 432-436	Polisorbati	1 000		
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	2 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	2 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktinati	5 000		
	E 483	Stearil tartarat	5 000		
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 952	Ciklamska kiselina i njene natrijume i kalcijume soli	250	(51)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 957	Taumatini	5		samo kao pojačivač ukusa/arome
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera

	E 961	Neotam	32		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (74): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 15 mg/kg; u skladu sa članom 24. ovog pravilnika, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva od 1. februara 2014				

<b>01.5.</b>	<b>Mlijeko u prahu, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta mlijeka i proizvoda od mlijeka</b>			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim nearomatizovanih proizvoda
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo mlijeko u prahu za automate
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo djelimično dehidrisano mlijeko sa manje od 28% suve materije
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 500	(1) (4)	samo djelimično dehidrisano mlijeko sa više od 28% suve materije
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	samo mlijeko u prahu i obrano mlijeko u prahu
E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	samo mlijeko u prahu za automate
E 392	Ekstrakti ruzmarina	30	(46)	samo mlijeko u prahu za proizvodnju sladoleda
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
E 500(ii)	Natrijum hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
E 501(ii)	Kalijum hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
<b>01.6.</b>	<b>Pavlaka i pavlaka u prahu</b>			
<b>01.6.1.</b>	<b>Nearomatizovana pasterizovana pavlaka (osim pavlake sa smanjenim sadržajem masti)</b>			
E 401	Natrijum alginat	<i>quantum satis</i>		
E 402	Kalijum alginat	<i>quantum satis</i>		
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.2.</b>	<b>Nearomatizovani, prirodno fermentisani proizvodi od pavlake i suptituisani proizvodi sa sadržajem masti manjim od 20%</b>			
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i>		
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 1404	Oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>		
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		
E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		
E 1420	Acetilovani skrob	<i>quantum satis</i>		
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	<i>quantum satis</i>		
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>		
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		

	E 1450	Skrob-natrijumoktenilsukcinat	<i>quantum satis</i>		
	E 1451	Acetilovani Oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.3.</b>	<b>Ostale vrste pavlake</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizovana pavlaka
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150		samo aromatizovana pavlaka
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo aromatizovana pavlaka
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	5	(61)	samo aromatizovana pavlaka

	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	5	(61)	samo aromatizovana pavlaka
	E 234	Nizin	10		samo gusta pavlaka ( <i>clotted cream</i> )
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo sterilizovana, pasterisana i UHT pavlaka i šlag
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo sterilizovana pavlaka i sterilizovana pavlaka sa smanjenim sadržajem masti
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III				

**01.7. Sir i proizvodi od sira**

**01.7.1. Sirevi bez zrenja i njihovi proizvodi, osim proizvoda iz kategorije 16**

	Grupa I	Aditivi			osim <i>mozzarella</i>
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizirani nezreli sir
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150		samo aromatizirani nezreli sir
	E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nizin	10		samo <i>mascarpone</i>
	E 260	Sirćetna kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	E 270	Mliječna kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	osim <i>mozzarella</i>
	E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribana i rezana <i>mozzarella</i>
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo <i>mozzarella</i>
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				

**01.7.2. Sirevi sa zrenjem**

	E 1105	Lizozim	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	125	(83)	samo crveni mramorni sir
	E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo <i>Derby</i> sir sa žalfijom ( <i>sage Derby cheese</i> )
	E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo <i>Derby</i> sir sa žalfijom ( <i>sage Derby cheese</i> )
	E 153	Biljni ugaj	<i>quantum satis</i>		samo sir <i>morbier</i>
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli sir
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	15		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli sir
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	50		samo crveni sir <i>Leicester</i>
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	35		samo sir <i>Mimolette</i>
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli sir
	E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni sir
	E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, upakovan, isječen; sir u slojevima i sir sa dodatkom druge hrane
	E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu zrelih proizvoda
	E 234	Nizin	12,5	(29)	

E 235	Natamicin	1 mg/dm <sup>2</sup> površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo za površinsku obradu tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
E 239	Heksametilten-tetramin	25 mg/kg preostale količine, izraženo kao formaldehid		samo sir <i>Provolone</i>
E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumeki sirevi
E 280-283	Propionska kiselina - propionati	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu
E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo isječeni i ribani zreli sir
E 500(ii)	Natrijum hidrogen karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sir od kiselog mlijeka
E 504	Magnezijum karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		
E 551-559	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo isječeni i ribani tvrdi i polutvrdi sirevi
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo isječeni i ribani tvrdi i polutvrdi sirevi
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (29): Ova supstanca može biti prirodno prisutna u pojedinim sirevima kao posledica procesa fermentacije (30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode (83): Najveća dopuštena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, Karminska kiselina, Karmin) iznosi 3,2 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi				
<b>01.7.3.</b>	<b>Sirevi sa jestivom korom</b>			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>		
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>	(67)	
E 104	Hinolin žuta	10	(62)	
E 160d	Likopen	30		
E 180	Litolubin BK	<i>quantum satis</i>		
E 180	Litolubin BK	<i>quantum satis</i>	(67)	
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		
(62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (67): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 i E 180 je 10 mg/kg				
<b>01.7.4.</b>	<b>Sir od sirutke</b>			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo sir, upakovan, isječen; sir u slojevima i sir sa dodatkom druge hrane
E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo mlijeko namijenjeno za proizvodnju tvrdih, polutvrdih i polumekih sireva
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i isječeni sir
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode				
<b>01.7.5.</b>	<b>Topljeni sir</b>			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizovani topljeni sir
E 100	Curcumine	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
E 102	Tartrazin	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
E 120	Košeniła, karminska kiselina, karmin	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
E 120	Košeniła, karminska kiselina, karmin	100	(33) (66)	samo aromatizovani topljeni sir
E 122	Azorubin, Karmozin	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir
E 161b	Lutein	100	(33)	samo aromatizovani topljeni sir

E 160d	Likopen	5		samo aromatizovani topljeni sir
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	15		
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	2 000	(1) (2)	
E 234	Nizin	12,5	(29)	
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
E 427	Kasija guma	2 500		
E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (29): Ova supstanca može biti prirodno prisutna u pojedinim sirevima kao posledica procesa fermentacije (33): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e i E 161b (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijskih lakova nije dopuštena				

**01.7.6. Proizvodi od sira (osim proizvoda iz kategorije 16.).**

Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo aromatizovani proizvodi bez zrenja
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo aromatizovani proizvodi bez zrenja
E 1105	Lizozim	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi od sira sa zrenjem
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	125		samo crveni mramorni proizvodi
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni beli proizvodi
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	15		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo zreli narandžasti, žuti i lomljeni bijeli proizvodi
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo crveni mramorni proizvodi
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez zrenja
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo proizvodi bez zrenja; proizvodi sa zrenjem, upakovani, isječeni; slojeviti proizvodi sa zrenjem i proizvodi sa zrenjem sa dodatkom druge hrane
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu proizvoda sa zrenjem
E 234	Nizin	12,5	(29)	samo proizvodi sa zrenjem i prerađeni proizvodi
E 235	Natamicin	1 mg/dm <sup>2</sup> površine (nije prisutan na dubini od 5 mm)		samo za površinsku obradu tvrdih, polutvrdih i polumekih proizvoda
E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo tvrdi, polutvrdi i polumeki proizvodi sa zrenjem
E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu proizvoda sa zrenjem
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo proizvodi bez zrenja
E 460	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		samo ribani i isječeni proizvodi sa zrenjem i proizvodi bez zrenja
E 504	Magnezijum karbonati	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi sa zrenjem
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi sa zrenjem
E 551–559	Silicijum dioksid, Kalcijum silikat, Magnezijum silikat, talk	10 000	(1)	samo isječeni ili ribani tvrdi i polutvrdi proizvodi; primjenjuje se do 31. januara 2014.

E 551–553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo isječeni ili ribani tvrdi i polutvrdi proizvodi
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi sa zrenjem
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (29): Ova supstanca može biti prirodno prisutna u pojedinim sirevima kao posljedica procesa fermentacije (30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode				

**01.8. Analogni proizvodi, uključujući bjelocje napitaka (zamjene za mlijeko ili pavlaku)**

Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	2 000	(1) (2)	samo proizvodi srodni siru na bazi proteina
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo proizvodi srodni siru (samo površinska obrada)
E 251-252	Nitrati	150	(30)	samo proizvodi na bazi mlijeka srodni siru

E 280-283	Propionska kiselina - propionati	quantum satis		samo proizvodi srodni siru (samo površinska obrada)
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo proizvodi srodni lupanjoj pavlaci
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo prerađeni proizvodi srodni siru
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	30 000	(1) (4)	samo bijelioci napitaka
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	50 000	(1) (4)	samo bijelioci napitaka za automate
E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo proizvodi srodni pavlaci
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	20 000	(1)	samo bijelioci napitaka
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	5 000		samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	500		samo bijelioci napitaka
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	1 000		samo bijelioci napitaka
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	5 000		samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	3 000	(1)	samo bijelioci napitaka
E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	samo proizvodi srodni mlijeku i pavlaci; bijelioci napitaka
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo narezani ili ribani proizvodi srodni siru i prerađeni proizvodi srodni siru; bejlioci napitaka
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (30): U mlijeku za proizvodnju sira, ili ekvivalentna količina ako se dodaje nakon uklanjanja surutke i dodavanja vode				

#### 01.9. Jestivi kazeinati

E 170	Kalcijum karbonat	quantum satis		
E 331	Natrijum citrati	quantum satis		
E 332	Kalijum citrati	quantum satis		
E 333	Kalcijumcitrati	quantum satis		
E 380	Triamonijum citrat	quantum satis		
E 500	Natrijum karbonati	quantum satis		
E 501	Kalijum karbonati	quantum satis		
E 503	Amonijum karbonati	quantum satis		
E 504	Magnezijum karbonati	quantum satis		
E 524	Natrijum hidroksid	quantum satis		
E 525	Kalijum hidroksid	quantum satis		
E 526	Kalcijev hidroksid	quantum satis		
E 527	Amonijum hidroksid	quantum satis		
E 528	Magnezijum hidroksid	quantum satis		

#### 02. Masti i ulja i emulzije masti i ulja

##### 02.1. Masti i ulja koji su uglavnom bez vode (isključujući anhidrovanu mliječnu mast)

E 100	Kurkumin	quantum satis		samo masti
E 160a	Karoteni	quantum satis		samo masti
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo masti
E 270	Mliječna kiselina	quantum satis		samo za kuvanje i/ili prženje ili za pripremu soseva, osim djevičanskih ulja i maslinovog ulja
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis		samo za kuvanje i/ili prženje ili za pripremu soseva, osim djevičanskih ulja i maslinovog ulja
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 307	Alfa-tokoferol	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 307	Alfa-tokoferol	200		samo rafinisano maslinovo ulje, uključujući ulje komine maslina
E 308	Gama-tokoferol	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 309	Delta-tokoferol	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji	200	(1) (41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), svinjska mast, riblje ulje, goveđa i ovčija mast, mast peradi
E 321	Butil-hidroksitoluen (BHT)	100	(41)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađene hrane; ulje i mast za prženje (osim ulja komine maslina), svinjska mast, riblje ulje, goveđa i ovčija mast, mast peradi
E 322	Lecitini	30 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja



E 330	Limunska kiselina	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 331	Natrijum-citrati	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 332	Kalijum-citrati	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 333	Kalcijum-citrati	quantum satis		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 392	Ekstrakti ruzmarina	30	(41) (46)	samo biljna ulja (osim djevičanskih i maslinovih ulja) i masti kod kojih je sadržaj polinezasićenih masnih kiselina veći od 15% m/m, masenog udjela svih masnih kiselina, za upotrebu u termički neobrađenoj hrani
E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(41) (46)	samo riblje ulje i ulje od algi; svinjska goveđa i ovčija mast, mast peradi masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađene hrane; ulja i masti za prženje, osim maslinovog

				ulja i ulja kome maslina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	10 000		osim djevičanskih i maslinovih ulja
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis		samo za kuvanje i/ili prženje ili za pripremu sosova, osim djevičanskih ulja i maslinovog ulja
E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
02.2.	Emulzije masti i ulja uglavnom tipa voda u ulju			
02.2.1.	Maslac i koncentrovani maslac, kao i maslačevo ulje i anhidrona mliječna mast			
E 160a	Karoteni	quantum satis		osim maslaca od ovčjeg i kozjeg mlijeka
E 500	Natrijum karbonati	quantum satis		samo maslac od kisele pavlake
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo maslac od kisele pavlake
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
02.2.2.	Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta masti i ulja			
Grupa I	Aditivi			
E 100	Kurkumin	quantum satis		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
E 160a	Karoteni	quantum satis		
E 160b	Anato, Biksini, Norbiksini	10		osim maslaca sa smanjenim sadržajem masti
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo emulzije masti (osim maslaca) sa sadržajem masti od 60 % ili više
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	2 000	(1) (2)	samo emulzije masti sa sadržajem masti manjim od 60 %
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji	200	(1) (2)	samo mast za prženje
E 321	Butil-hidroksitoluen (BHT)	100		samo mast za prženje
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo masti za mazanje
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	100		samo mazive masti sa sadržajem masti do 41%
E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)	samo mazive masti sa sadržajem masti manjim od 80 %
E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		
E 432-436	Polisorbati	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo emulzije masti za pečenje
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	5 000		
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo mazive masti sa sadržajem masti do 41% i srodni proizvodi za mazanje sa sadržajem masti manjim od 10%
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	10 000		samo emulzije masti za pečenje
E 479b	Termički oksidovano sojino ulje u interakciji sa mono- i digliceridima masnih kiselina	5 000		samo emulzije masti za prženje
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	10 000	(1)	
E 491-495	Estri sorbitana	10 000	(1)	
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje posuda za pečenje
E 900	Dimetil polisiloksan	10		samo ulja i masti za prženje
E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome, samo u masnim namazima, koji sadrže najviše 3% mliječne masti i u složenim masnim namazima, koji sadrže od 10 do 80% mliječne masti u ukupnom sadržaju masti
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (41): Izraženo na količinu masti			

			(46): Kao zbir karnozola i karazolne kiseline	
<b>02.3.</b>	<b>Biljno ulje u spreju za tiganje</b>			
Grupa I	Aditivi			
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo emulzije u spreju na bazi vode za premazivanje tepsija za pečenje
E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(41) (46)	samo masti i ulja za profesionalnu proizvodnju termički obrađenih proizvoda
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	30 000	(1)	samo proizvodi za podmazivanje posuda za pečenje
E 943a	Butan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tiganje (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
E 943b	Izobutan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tiganje (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
E 944	Propan	<i>quantum satis</i>		samo biljno ulje u spreju za tiganje (samo za profesionalnu uporabu) i emulzija na bazi vode u spreju
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karazolne kiseline			
<b>03.</b>	<b>SMRZNUTI DEZERTI</b> (sladoled, mliječni sladoled, krem sladoled, smrznuti aromatizovani dezert, smrznuti voćni dezert uključujući sorbet i šerbet)			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(75)	
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150	(25)	
Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		
E 160d	Likopen	40		
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	

E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo sladoledi na bazi vode
E 427	Kasija guma	2 500		
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	3 000		
E 491-495	Estri sorbitana	500	(1)	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo upakovani vafli koji sadrže sladoled
E 950	Acesulfam K	800		samo proizvodi sa smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	320		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 957	Taumatina	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	26		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	800	(11)b (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	(1): Aditivi se mogu dodavati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne sme biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (75): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 30 mg/kg; u skladu sa članom 24. ove uredbe, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva			
<b>04.</b>	<b>VOĆE I POVRĆE</b>			
<b>04.1.</b>	<b>Neprerađeno voće i povrće</b>			

<b>04.1.1.</b>	<b>Cijelo svježe voće i povrće</b>				
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa	6			samo kao pojačivač kontrasta za označavanje agruma, dinja i nara u cilju: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obaveznih podataka koje zahtijeva nacionalno zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	20			samo površinska obrada svježih agruma s korom
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	10	(3)		samo stono grožđe, svježi liči (mjereno na jestivim dijelovima) i borovnice ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)		samo slatki kukuruz pakovan u vakuumu
E 445	Glicerolski estri smole drveta	50			samo površinska obrada agruma
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	10			samo za agrume, dinje i nar u cilju: - ponovnog navođenja svih ili samo nekih od obaveznih podataka koje zahtijeva nacionalno zakonodavstvo, i/ili - dobrovoljnog navođenja marke, načina proizvodnje, PLU-koda, QR-koda i/ili bar koda
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis			samo površinska obrada agruma, dinja, ananasa, banana, papaja, manga, avokada i šipka.
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	quantum satis	(1)		samo svježe voće, površinska obrada
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis			samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, breskvi, ananasa, banana, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
E 902	Kandelila vosak	quantum satis			samo površinska obrada agruma, dinja, jabuka, krušaka, breskvi i ananasa, kao i sredstvo za poliranje jezgastog voća
E 903	Karnauba vosak	200			samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, breskvi, ananasa, nara, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
E 904	Šelak	quantum satis			samo za površinsku obradu voća: citrusnog voća, dinja, jabuka, krušaka, breskvi, ananasa, nara, manga, avokada i papaje i kao sredstvo za glaziranje orašastih plodova
E 905	Mikrokristalni vosak	quantum satis			samo za površinsku obradu voća: dinja, papaje, manga, avokada i ananasa
E 914	Oksidovani polietilenski vosak	quantum satis			samo površinska obrada agruma, dinja, papaja, manga, avokada i ananasa
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan					
<b>04.1.2.</b>	<b>Oljušteno, izrezano i usitnjeno voće i povrće</b>				
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)		samo oljušteni krompir
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	300	(3)		samo pulpa crnog luka, bijelog luka i šalotke
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	800	(3)		samo pulpa rena
E 296	Jabučna kiselina	quantum satis			samo prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 301	Natrijum-askorbat	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 302	Kalcijum-askorbat	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 330	Limunska kiselina	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 331	Natrijum-citrati	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 332	Kalijum-citrati	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 333	Kalcijum-citrati	quantum satis			samo prethodno upakovano rashlađeno i neprerađeno voće i povrće za neposrednu potrošnju i prethodno upakovani, neprerađeni i oljušteni krompir
E 401	Natrijum alginat	2 400	(82)		samo prethodno upakovano rashlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzoseviju koje se prodaje krajnjem potrošaču
(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (82) Može se upotrebljavati samo u kombinaciji sa E 302 kao sredstvo za glaziranje i u najvećoj količini od 800 mg/kg E 302 u konačnom prehrambenom proizvodu.					
<b>04.1.3.</b>	<b>Smrznuto voće i povrće</b>				
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)		samo bijelo povrće, uključujući pečurke i bijele mahunarke
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)		samo smrznuti i duboko smrznuti krompir
E 300	Askorbinska kiselina	quantum satis			
E 301	Natrijum-askorbat	quantum satis			
E 302	Kalcijum-askorbat	quantum satis			
E 330	Limunska kiselina	quantum satis			
E 331	Natrijum-citrati	quantum satis			
E 332	Kalijum-citrati	quantum satis			
E 333	Kalcijum-citrati	quantum satis			
(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan					
<b>04.2.</b>	<b>Prerađeno voće i povrće</b>				

04.2.1. Sušeno voće i povrće				
Grupa I	Aditivi			
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		E 410, E 412, E 415 i E 417 ne smiju se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se konzumira kao takva samo konzervisano crveno voće
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo sušeno voće
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo sušeni kokos
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo bijelo prerađeno povrće, uključujući mahunarke
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo sušene pečurke
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	150	(3)	samo sušeni đumbir
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo sušeni paradajz
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	400	(3)	samo bijelo povrće, sušeno
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	500	(3)	samo sušeno voće i jezgrasto voće u ljusci, osim sušenih jabuka, krušaka, banana, kajsija, breskvi, grožđa, šljiva i smokava
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	600	(3)	samo sušene jabuke i kruške
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	1 000	(3)	samo sušene banane
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	2 000	(3)	samo sušene kajsije, breskve, grožđe, šljive i smokve
E 907	Hydrogenizovani poli-1decen	2 000		samo sušeno voće, kao sredstvo za poliranje
1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133				
04.2.2. Voće i povrće u sirčetu, ulju ili slanom rastvoru				
Grupa I	Aditivi			
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 200-213	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina -	2 000	(1) (2)	samo povrće (osim maslina)

	benzoati			
--	----------	--	--	--

E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo masline i proizvodi na bazi maslina
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo masline i proizvodi na bazi maslina
E 200-213	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo masline i proizvodi na bazi maslina
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	osim maslina i žutih paprika u slanom rastvoru
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	500	(3)	samo paprike u slanom rastvoru
E 579	Gvožđe glukonat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
E 585	Gvožđe laktat	150	(56)	samo gljiva <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije
E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 951	Aspartam	300		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 955	Sukraloza	180		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 959	Neohesperidin DC	100		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo slatko-kiseloz konzervisano voće i povrće
E 961	Neotam	10		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 962	Aspartam-acesulfam so	200	(11)a (49) (50)	samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
E 969	Advantam	3		samo slatko-kiseli konzervirani proizvodi od voća i povrća
<p>1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  (56): Izraženo kao gvožđe  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola</p>				
<b>04.2.3.</b>	<b>Voće i povrće (pasterizovano) u limenkama, bocama ili teglama</b>			
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmín	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 102	Tartrazin	100		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (u konzervi)
E 133	Brilijant plava FCF	20		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (u konzervi)
E 142	Zelena S	10		samo prerađeni pire od graška i grašak u zrnu (u konzervi)
E 127	Eritrozin	200		samo trešnje i višnje za koktele i kandirane trešnje i višnje
E 127	Eritrozin	150		samo trešnje bigareaux u sirupu i kotelima
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	50	(3)	samo bijelo povrće, uključujući mahunarke i prerađene pečurke
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	250	(3)	samo na kriške narezani limuni u bocama i teglama
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo trešnje sorte Whiteheart u bocama i teglama; slatki kukuruz pakovan u vakuumu
E 260	Sirćetna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 261	Kalijum-acetati	<i>quantum satis</i>		
E 262	Natrijum-acetati	<i>quantum satis</i>		

E 263	Kalcijum-acetat	<i>quantum satis</i>		
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 325	Natrijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 326	Kalijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 335	Natrijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 336	Kalijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 337	Natrij-kalijum-tartarat	<i>quantum satis</i>		
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA )	250		samo mahunarke, zrna mahunarki (leguminoze), pečurke i artičoke
E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i>		samo kesten u tečnosti
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo kesten u tečnosti
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo kesten u tečnosti
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		
E 512	Kalaj(II) hlorid	25	(55)	samo bijele špargle (asparagus)

E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
E 579	Gvožđe glukonat	150	(56)	samo masline koje su potamnjele zbog oksidacije
E 585	Gvožđe laktat	150	(56)	samo gljiva <i>Albatrellus ovinus</i> koja se upotrebljava kao sastojak u švedskim jetrenim paštetama i masline koje su potamnjele zbog oksidacije
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 000	(51)	samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	32		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo proizvodi od voća sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kiselina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (55): Izraženo kao kalaj (56): Izraženo kao gvožđe			
<b>04.2.4.</b>	<b>Proizvodi od voća i povrća, osim proizvoda kategorije 5.4</b>			
<b>04.2.4.1.</b>	<b>Proizvodi od voća i povrća, osim kompoti</b>			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini quantum satis	<i>quantum satis</i>		samo mostarda di frutta

Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200		samo mostarda di frutta
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo tečni smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera, osim onih koje su namijenjene za proizvodnju pića na bazi voćnih sokova
E 100	Kurkumin	50		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo mostarda di frutta
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo mostarda di frutta
E 120	Košeniil, Carmineska kisjelina, Carminesi	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 120	Košeniila, karminska kisjelina, karmin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 122	Azorubin, Karmoizin	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 124	Ponso 4R, Košeniila crvena A	20	(61)	samo mostarda di frutta
E 129	Allura Red AG	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 131	Patent plava V	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 133	Brilijant plava FCF	200	(34)	samo konzervisano crveno voće
E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 150a	Obični karamel	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 160c	Ekstrakt paprike, kapsantin, kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 160e	Beta-apo-8'-karotenol (C 30)	100		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo povrće (osim maslina)
E 162	Crvena boja iz cikle, betanin	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo konzervisano crveno voće
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 171	Titanijev dioksid	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa	<i>quantum satis</i>		samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 200-202	Sorbinska kisjelina - kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo dodaci od voća i povrća, uključujući i one na bazi morskih algi, umake na bazi voća, aspik, osim pirea, mousse, kompota, salata i srodnih proizvoda, u konzervama, bocama ili teglama
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo tečni od morskih algi, masline i tečni na bazi maslina
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo kuvana crvena cvekla
E 200-213	Sorbinska kisjelina - kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo prerađevine na bazi maslina
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo prerađeno bijelo povrće i pečurke
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo rehidrirano sušeno voće i liči, mostarda di frutta
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	300	(3)	samo pulpa od crnog luka, bijelog luka i šalotke

E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	800	(3)	samo pulpa rena
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	800	(3)	samo voćni ekstrakt za želiranje, tečni pektin za prodaju krajnjem potrošaču
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo voćne prerađevine
E 338 - 452	Fosforna kisjelina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za glaziranje proizvoda od povrća
E 392	Ekstrakt ruzmarina	200	(46)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
E 432-436	Polisorbati	500	(1)	samo kokosovo mlijeko
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo mostarda di frutta

	E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 952	Ciklamska kisjelina i njene natrijumove i kalcijumove soli	250	(51)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 954	Saharin i njegove natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli	50	(52)	samo surogati riblje ikre na bazi algi
	E 954	Saharin i njegove natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 961	Neotam	32		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
	E 969	Advantam	10		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (34): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se pojedinačno ili u kombinaciji za E 120, E 122, E 129, E 131 i E 133  (46): Kao suma karnosoa i karnosone kiseline  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  (60): Izraženo kao ekvivalenti steviola  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i Boje iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III</p>					
04.2.4.2.	Kompot, osim proizvoda iz kategorije 16.				
	E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		samo voćni kompot, osim kompota od jabuka
	E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		samo voćni kompot, osim kompota od jabuka
04.2.5.	Džem, želei i marmelade i slični proizvodi				
04.2.5.1.	Extra jam i extra jelly, kao i džem, marmelada, pekmez, voćni žele i srodni proizvodi u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta proizvoda od voća, povrća i pečurki i pektinskih preparata				
	Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
	E 200-213	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez dodatog šećera, <i>marmeladas</i>
	E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez dodatog šećera, <i>marmeladas</i>
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei i <i>marmeladas</i> od voća obrađenog sumpor dioksidom
	E 270	Mliječna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Jabučna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Natrijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Natrijum malati	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		



E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 952	Ciklamska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(51)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 955	Sukraloza	400	(52)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću

E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću, kao pojačivač arome
E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade sa samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kiselina  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60):  Izraženo kao ekvivalent steviola</p>				

**04.2.5.2.**

<b>Džem, želei i marmelade i zaslađeni kesten-pire</b>				
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 120	Košeniła, karminska kiselina, karmin	100	(31) (66)	osim kesten-pirea
E 140	Hlorofilii, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 142	Zelena S	100	(31)	osim kesten-pirea
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 160d	Likopen	10	(31)	osim kesten-pirea
E 161b	Lutein	100	(31)	osim kesten-pirea
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		osim kesten-pirea
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez šećera, namazi, <i>marmeladas</i>
E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	500	(1) (2)	samo proizvodi sa niskim sadržajem šećera i srodni niskoenergetski proizvodi ili proizvodi bez šećera, namazi, <i>marmeladas</i>
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo džemovi, želei i marmelade od voća tretiranog sumpor-dioksidom
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 335	Natrijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		

E 350	Natrijum malati	<i>quantum satis</i>		
E 400-404	Alginska kiselina - alginati	10 000	(32)	
E 406	Agar	10 000	(32)	
E 407	Karagenan	10 000	(32)	
E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(32)	
E 412	Guar guma	10 000	(32)	
E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
E 418	Gellan guma	10 000	(32)	
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 493	Sorbitan monolaurat	25		samo žele marmelade
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		
E 524	Natrijum hidroksid	<i>quantum satis</i>		
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 951	Aspartam	1 000		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 952	Ciklamska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 000	(51)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 955	Sukraloza	400		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 959	Neohesperidin DC	50		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 959	Neohesperidin DC	5		samo voćni želei, kao pojačivač arome
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo džemovi, želei i marmelade smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	32		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 961	Neotam	2		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću, kao pojačivač arome
E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo džemovi, želei i marmelade sa smanjenom energetsom vrijednošću
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da				

		<p>nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (31): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 142, E 160d i E 161b (32): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kiselina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijumskih lakova nije dopuštena</p>		
<b>04.2.5.3.</b>	<b>Ostali srodni namazi od voća i povrća</b>			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>			osim <i>crème de pruneaux</i>
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		osim <i>crème de pruneaux</i>
E 120	Košeniła, karminska kiselina, karmín	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
E 142	Zelena S	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
E 160d	Likopen	10	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
E 161b	Lutein	100	(31)	osim <i>crème de pruneaux</i>
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>mermeladas</i>
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 500	(1) (2)	samo <i>marmelada</i>

E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	ostali namazi na bazi voća, <i>marmelades</i>
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo <i>dulce de membrillo</i>
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	
E 270	Mliječna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 335	Natrijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 350	Natrijum malati	<i>quantum satis</i>		
E 400-404	Alginska kisjelina - alginati	10 000	(32)	
E 406	Agar	10 000	(32)	
E 407	Karagenan	10 000	(32)	
E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(32)	
E 412	Guar guma	10 000	(32)	
E 415	Ksantan guma	10 000	(32)	
E 418	Gellan guma	10 000	(32)	
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>		
E 524	Natrijum hidroksid	<i>quantum satis</i>		
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	500	(51)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijume, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	400		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperdin DC	50		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	32		samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo za namaze od voća ili povrća smanjene energetske vrijednosti i namaze za sendviče na osnovu sušenog voća smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	500 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi sušenog voća sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
(2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina  
(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  
(11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  
(49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  
(50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951

				(51): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (31): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 120, E 142, E 160d i E 161b (32): Maksimalno pojedinačno ili u kombinaciji E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418 (60): Izraženo kao ekvivalent steviola
<b>04.2.5.4.</b>	<b>Maslac i namazi od jezgrastog voća</b>			

Grupa I	Aditivi			
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (41)	samo prerađeno jezgrasto voće
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo masti u obliku namaza, osim maslaca
E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
04.2.6.	Prerađeni proizvodi od krompira			
Grupa I	Aditivi			
E 100	Kurkumin	quantum satis		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
E 101	Riboflavini	quantum satis		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
E 160a	Karoteni	quantum satis		samo granule i pahuljice od sušenog krompira
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	2 000	(1) (2)	samo tijesto od krompira i prethodno pržene kriške krompira
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	400	(3)	samo dehidrisani proizvodi od krompira
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	25	(1)	samo dehidrisani krompir
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	uključujući prethodno prženi smrznuti i duboko smrznuti krompir
E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(46)	samo dehidrisani proizvodi od krompira
E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo prethodno upakovani prerađeni proizvodi od krompira
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisejlina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline			
05.	<b>KONDITORSKI PROIZVODI</b>			
05.1.	Kakao i čokoladni proizvodi			
Grupa I	Aditivi			samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 170	Kalcijum-karbonat	70 000	(*)	
E 322	Lecitini	quantum satis		
E 330	Limunska kisjelina	5 000		
E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	5 000		
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis		samo kao sredstva za glaziranje
E 422	Glicerol	quantum satis		
E 440	Pektini	quantum satis		samo kao sredstva za glaziranje
E 442	Amonijum fosfatidi	10 000		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	quantum satis		
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis		
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		
E 500-504	Karbonati	70 000	(*)	
E 524-528	Hidroksidi	70 000	(*)	
E 530	Magnezijum oksid	70 000	(*)	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		samo kao sredstva za glaziranje
E 902	Kandelila vosak	quantum satis		samo kao sredstva za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstva za glaziranje
E 904	Šelak	quantum satis		samo kao sredstva za glaziranje
E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera

E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 957	Taumat	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
(*) E 170, E 500-504, E 524-528 i E 530: 7% računato na suvi obezmašeni uzorak izraženo kao kalijum karbonat (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola				
<b>05.2.</b>	<b>Ostali konditorski proizvodi, uključujući proizvode za osvježanje daha</b>			
Grupa I	Aditivi			supstance navedene pod brojevima E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a,

				E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 i E 440 nisu dozvoljeni za upotrebu u žele mini-cups (konditorski proizvodi koji se konzumiraju u jednom zalogaju i čije se punjenje istiskuje pod pritiskom); E 410, E 412, E 415 i E 417 nisu dozvoljeni za upotrebu u proizvodnji dehidrisane hrane koja se kao takva konzumira. E 425 nije dozvoljen za upotrebu u žele konditorskim proizvodima.
Grupa II	Boje u količini quantum satis	quantum satis	(72)	
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(25) (72)	osim kandiranog voća i povrća
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(72)	samo kandirano voće i povrće
Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo proizvodi bez dodatog šećera
Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo namazi za sendviče na bazi kakaoa ili sušenog voća, mlijeka ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo konditorski proizvodi na bazi kakaoa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo kristalizovano voće smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 104	Hinolin žuta	30	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećerani konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričešća i sl.
E 104	Hinolin žuta	30	(61)	samo kandirano voće i povrće
E 104	Hinolin žuta	300	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećerani konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričešća i sl.
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećerani konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričešća i sl.
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	samo kandirano voće i povrće
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	50	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećerani konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričešća i sl.
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	20	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećerani konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričešća i sl.
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	samo kandirano voće i povrće
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50	(61)	osim kandiranog voća i povrća; tradicionalni ušećerani konditorski proizvodi na bazi jezgrastog voća ili kakaa, u obliku badema ili hostije, obično duži od 2 cm koji se uobičajeno koriste na proslavama kao što su vjenčanja, pričešća i sl.
E 160d	Likopen	30		
E 173	Aluminijum	quantum satis		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda od šećera za ukrašavanje kolača i peciva
E 174	Srebro	quantum satis		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda
E 175	Zlato	quantum satis		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda
E 200-219	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina – benzoate; p-hidroksibenzoati	1 500	(1) (2) (5)	osim kandiranog, kristalizovanog ili glaziranog voća i povrća
E 200-213	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo kandirano, kristalizovano ili glazirano voće i povrće
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo kandirano, kristalizovano ili glazirano voće, povrće, angelika i kora agruma

E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (samo kao preneseni aditiv iz glukoznog sirupa)
E 297	Fumarna kisjelina	1 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo konditorski proizvodi od šećera, osim kandiranog voća
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	800	(1) (4)	samo kandirano voće
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		samo konditorski proizvodi od šećera
E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo žele konditorski proizvodi, osim žele bombona
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
E 442	Amonijum fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 445	Glicerolni Estri smole drveta	320		samo za štampanje na konditorskim proizvodima sa tvrdom glazurom kojima se daje posebna nota i/ili se koriste u promotivne svrhe
E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		samo konditorski proizvodi od šećera
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	samo konditorski proizvodi od šećera
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kakaa
E 520-523	Aluminijum sulfati	200	(1) (38)	samo kandirano, kristalizovano ili glazirano voće i povrće
E 520-523	Aluminijum sulfati	200	(1) (38)	samo kandirane trešnje i višnje
E 551-559	Silicijum dioksid - silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo površinska obrada
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo površinska obrada
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za glaziranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 905	Mikrokristalni vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada

E 907	Hydrogenizovani poli-1decen	2 000		samo kao sredstvo za glaziranje konditorskih proizvoda od šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 957	Taumatina	50		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a	samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaa ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi na bazi kakaa smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	800 000		samo bomboni za žvakanje bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	990 000		samo tvrdi bomboni bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi u obliku tableta sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 955	Sukraloza	200		samo konditorski proizvodi u obliku tableta sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 961	Neotam	15		samo konditorski proizvodi u obliku tableta sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 950	Acesulfam K	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera

E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	500	(51)	samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	400		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo namazi na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera,
E 961	Neotam	32		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo namazi za sendviče na bazi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	600 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 957	Taumatina	50		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	350	(60)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera samo tvrdi slatkiši smanjene energetske vrijednosti (bomboni i lizalice) samo mekani slatkiši smanjene energetske vrijednosti (bomboni koji se žvaću, žvakaće gume voćnog ukusa i pjenasti proizvodi od šećera/sljazovi kolačići) samo sladići smanjene energetske vrijednosti samo nugat smanjene energetske vrijednosti samo marzipan smanjene energetske vrijednosti
E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	2 500		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera

	E 951	Aspartam	6 000		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	3 000	(52)	samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	2 400		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	400		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	2 000	(60)	samo osvježivači daha u obliku tableta bez dodatog šećera smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	200		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	3		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta i snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera, kao pojačivač arome
	E 962	Aspartam-acesulfam so	2 500	(11)a (49) (50)	samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	60		samo mali bombonski proizvodi za osvježanje daha u obliku tableta bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	2 000		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	1 000		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera

	E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	samo jako aromatizovane pastile za osvježavanje usne šupljine smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	65		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	20		samo snažno aromatizovane pastile za grlo bez dodatog šećera
	E 1204	Pululan	<i>quantum satis</i>		samo mikrobomboni za osvježanje daha u listićima
	<p>1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina  (3): Maksimalno dozvoljene količine, izražene kao SO<sub>2</sub>, odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi  (4): Najveća dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l  (38): Izraženo kao aluminijum  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imidi  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III  (72): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je 70 mg/kg; izuzetak su mali bombonski proizvodi za osvježanje daha, kod kojih je maksimalno dozvoljena količina 40 mg/kg</p>				
<b>05.3.</b>	<b>Žvakaće gume</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(25) (73)	
	Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi bez dodatog šećera
	E 104	Hinolin žuta	30	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
	E 160d	Lycopen	300		
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarna kiselina	2 000		
	E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		
	E 416	Karaja guma	5 000		
	E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliolicerolni estri masnih kiselina	5 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
	E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
	E 551	Silicijum dioksid	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 552	Kalcijum silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	E 553a	Magnezijum silikat	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
	553b	Talk	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Cink acetat	1 000		
	E 900	Dimetil polisiloksan	100		
	E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 903	Karnauba vosak	1 200	(47)	samo kao sredstvo za glaziranje
	E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
	E 905	Mikrokristalni vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada



E 907	Hydrogenizovani poli-1decen	2 000		samo kao sredstvo za glaziranje
E 927b	Karbamid	30 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	800	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
E 951	Aspartam	2 500	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
E 955	Sukraloza	1 200	(12)	samo proizvodi s dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač ukusa
E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
E 957	Taumatidin	(10)	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome

E 961	Neotam	3	(12)	samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
E 969	Advantam	200		samo proizvodi sa dodatim šećerom ili poliolima, kao pojačivač arome
E 950	Acesulfam K	2 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	5 500		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	1 200	(52)	samo proizvodi bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	3 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 957	Taumatidin	50		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	400		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	3 300	(60)	samo proizvodi bez dodatog šećera
E 961	Neotam	250		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	2 000	(11)a (49) (50)	samo proizvodi bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 969	Advantam	400		samo proizvodi bez dodatog šećera
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	<i>quantum satis</i>		
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina  (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (12): Ako se E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 i E 961 upotrebljavaju u kombinaciji u žvakaćim gumama, maksimalno dozvoljena količina svakoga aditiva smanjuje se srazmjerno.  (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne sme biti veća od 50 mg/kg ili mg/l  (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  (47): Maksimalni iznos odnosi se na sve namjene obuhvaćene ovom Uredbom, uključujući odredbe navedene u prilogu III  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  (61): Izraženo kao ekvivalent steviola  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (73): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porjeklom iz svih aluminijumskih lakova je 300 mg/kg</p>				

**05.4. Ukrasi (dekoracije), premazi i punjenja (punjenja (nadjevi)), osim punjenja na bazi voća kategorije 4.2.4**

Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(73)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(25) (73)	samo punjenja (nadjevi)
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo ukrasi, premazi i punjenja (nadjevi), bez dodatog šećera
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo sosevi
E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo punjenja (nadjevi)
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo punjenja (nadjevi)
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	samo ukrasi, premazi i sosevi, osim punjenja (nadjeva)
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	samo punjenja (nadjevi)
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		samo ukrasi i premazi
E 160d	Likopen	30		osim crvenih šećernih preliva za oblaganje čokoladnih konditorskih proizvoda
E 160d	Likopen	200		osim crvenih šećernih preliva za oblaganje čokoladnih konditorskih proizvoda
E 173	Aluminijum	<i>quantum satis</i>		samo spoljašnji preliv konditorskih proizvoda od šećera, za ukrašavanje kolača i peciva
E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo ukrasi čokoladnih bombona
E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo ukrasi čokoladnih bombona
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	1 000	(1) (2)	samo prelivi (sirupi za palačinke, aromatizovani sirupi za milk-šejk i sladoled; srodni proizvodi)

E 200-219	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina – benzoate; p-hidroksibenzoat	1 500	(1) (2) (5)	
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo konditorski proizvodi na bazi glukoznog sirupa (samo kao preneseni aditivi iz glukoznog sirupa)
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	40	(3)	samo prelivi (sirupi za palačinke, aromatizovani sirupi za milk-šejk i sladoled; srodni proizvodi)
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	100	(3)	samo voćni punjenja (nadjevi) za peciva
E 297	Fumarna kisjelina	1 000		
E 297	Fumarna kisjelina	2 500		samo punjenja (nadjevi) i prelivi za fine pekarske proizvode
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	samo prelivi (sirupi za palačinke, aromatizovani sirupi za milk-šejk i sladoled; srodni proizvodi)
E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	2 000	(1)	samo punjenja (nadjevi) i prelievi za fine pekarske proizvode
E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)	samo sosevi
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 500		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	5 000		samo nadjevi, prelivi i premazi za fine pekarske proizvode i dezerte
E 416	Karaja guma	5 000		samo nadjevi, prelivi i premazi za fine pekarske proizvode i dezerte
E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		samo glazure
E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo žele konditorski proizvodi (osim žele bombona)
E 427	Kasija guma	2 500		samo nadjevi, prelivi i premazi za fine pekarske proizvode i dezerte
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
E 442	Amonijum fosfatidi	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kaka
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000		
E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	5 000		samo konditorski proizvodi na bazi kaka
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		

E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	30 000		samo lupani dezertni prelivi, osim pavlake
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
E 492	Sorbitan tristearat	10 000		samo konditorski proizvodi na bazi kaka
E 551-559	Silicijum dioksid - silikati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	500		samo kao sredstvo za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokolodom
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 905	Mikrokristalni vosak	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada
E 907	Hidrogenizovani poli-1-decen	2 000		samo kao sredstvo za glaziranje
E 950	Acesulfam K	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 952	Ciklamska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo aromatizovani šlag u spreju sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijume, Kalijume i kalcijume soli	300	(52)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	150		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	65		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	3		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera, kao pojačivač arome

E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	20		samo konditorski proizvodi na bazi skroba smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	1 000		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 957	Taumatini	50		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 961	Neotam	32		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo konditorski proizvodi bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	500		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	2 000		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	800		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 957	Taumatini	50		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	100		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	65		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	20		samo proizvodi na bazi kakaia ili sušenog voća, sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	350		samo sosevi
E 951	Aspartam	350		samo sosevi
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	samo sosevi
E 955	Sukraloza	450		samo sosevi
E 959	Neohesperidin DC	50		samo sosevi
E 961	Neotam	12		samo sosevi
E 961	Neotam	25		samo sosevi, kao pojačivač arome
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	samo sosevi
E 969	Advantam	4		samo sosevi
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiseljina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO<sub>2</sub> odnose se na ukupnu količinu svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l i ne treba da se navodi  (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (41): Izraženo na količinu masti</p>				

<p>(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (73): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je 300 mg/kg</p>					
<b>06.</b>	<b>ŽITARICE I PROIZVODI OD ŽITARICA</b>				
<b>06.1.</b>	<b>Cijela, lomljena ili zrna u pahuljicama</b>				
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	30	(3)	samo sago i biserni ječam
	553b	Talk	quantum satis		samo riža
	(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan				
<b>06.2.</b>	<b>Brašno i drugi mlinarski proizvodi i skrobovi</b>				
	E 338-452	Fosforna kiseljina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 500	(1) (4)	

	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	brašno sa dodatim supstancama za dizanje tijesta
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	samo brašno za dizanje tijesta
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 920	L-cistein	<i>quantum satis</i>		
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452			
<b>06.2.2.</b>	<b>Skrobovi</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	osim skrobova u početnoj i prelaznoj hrani za odojčad, prerađenoj hrani na bazi žita i dječjoj hrani
		(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan			
<b>06.3.</b>	<b>Žita za doručak</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	<i>quantum satis</i>		samo žita za doručak, osim ekstrudiranih i ekspanziranih žitnih pahuljica i/ili žitnih pahuljica sa ukusom voća
	Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo žita za doručak ili proizvodi na bazi žita smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	200	(53)	samo žita za doručak sa ukusom voća
	E 150c	Karamel amonijačni	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirana i ekspanzirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirana i ekspanzirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	25		samo ekstrudirana i ekspanzirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo ekstrudirana i ekspanzirana žita za doručak, ili žita za doručak sa ukusom voća
	E 162	Cvekla crvena, betanin	200	(53)	samo žita za doručak sa ukusom voća
	E 163	Antocijani	200	(53)	samo žita za doručak sa ukusom voća
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo polupripremljena žita
	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	10 000		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 950	Acesulfam K	1 200		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 951	Aspartam	1 000		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 955	Sukraloza	400		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 959	Neohesperidin DC	50		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 961	Neotam	32		samo žita za doručak ili proizvodi na bazi žita smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 964	Sirup poliglicitola	200 000		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
	E 969	Advantam	10		samo žita za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i sa minimalno 20% mekinja, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (13): Maksimalno dozvoljene količine izražene na količinu masti (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (53): E 120, E 162 i E 163 se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			
<b>06.4.</b>	<b>Tjestenina</b>				
<b>06.4.1.</b>	<b>Šveža tjestenina</b>				
	E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		

	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
<b>06.4.2.</b>	<b>Sušena tjestenina</b>				
	Grupa I	Aditivi			samo tjestenina bez glutena i/ili tjestenina namijenjena hipoproteinskoj ishrani
<b>06.4.3.</b>	<b>Svježa prethodno termički obrađena tjestenina</b>				
	E 270	Mliječna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
<b>06.4.4.</b>	<b>Njoke od krompira</b>				
	Grupa I	Aditivi			osim svježih rashlađenih njoka od krompira
	E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	1 000	(1)	
	E 270	Mliječna kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		samo svježe rashlađene njoke od krompira
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo svježe rashlađene njoke od krompira
<b>06.4.5.</b>	<b>Punjenja (nadjevi) za punjenu tjesteninu (raviole i slično)</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	1 000	(1) (2)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	250	(41) (46)	samo u punjenja (nadjevi)ma za punjenu sušenu tjesteninu
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (41): Maksimalno dozvoljene količine izražene na količinu masti (46): Kao zbir karnosoa i karnosone kiseline.			
<b>06.5.</b>	<b>Rezanci</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	2 000	(4) (81)	
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo prethodno upakovani gotovi orijentalni rezanci za prodaju na malo
		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452			
<b>06.6.</b>	<b>Tijesto</b>				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500		samo tijesto za premaze
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		samo tijesto za premaze
	E 160d	Likopen	30		samo tijesto za premaze

E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	2 000	(1) (2)	
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	12 000	(1) (4)	
E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	12 000	(4) (81)	
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P2O5 (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452				
<b>06.7.</b>	<b>Prethodno termički obrađena ili prerađena žita</b>			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini quantum satis	<i>quantum satis</i>		
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	samo <i>polenta</i>
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;orbinska kisjelina - sorbati	2 000	(1) (2)	samo <i>semmelknödelteig</i>
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo prethodno termički obrađena žita

E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo upakovan pirinač spreman za jelo i proizvodi od pirinča za prodaju na malo
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo pirinač za brzo kuvanje
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo pirinač za brzo kuvanje
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(2)	samo pirinač za brzo kuvanje
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina				

**07. PEKARSKI PROIZVODI**

**07.1. Hljeb i peciva**

Grupa I	Aditivi			osim proizvoda iz 7.1.1 i 7.1.2
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo hljeb sa sladom
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	2 000	(1) (2)	samo prethodno upakovani narezani hljeb i ražani hljeb, polupečen, prethodno upakovani pekarski proizvodi za prodaju na malo i hljeb sa smanjenom energetsom vrijednošću za prodaju na malo
E 280–283	Propionska kisjelina – propionati	3 000	(1) (6)	samo prethodno upakovani narezani hljeb i ražani hljeb
E 280–283	Propionska kisjelina – propionati	2 000	(1) (6)	samo sljeb sa smanjenom energetsom vrijednosti; polupečeni prethodno upakovani hljeb; prethodno upakovana peciva, tortilje i pitta-hljeb; prethodno upakovani <i>pølsebrød, boller i dansk flutes</i>
E 280–283	Propionska kisjelina – propionati	1 000	(1) (6)	samo prethodno upakovani hljeb
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo hljeb proizveden sa sredstvima za dizanje tijesta
E 450	Difosfati	12 000	(4)	samo prethodno upakovana tijesta od kvasca koja se čuvaju u frižideru i koriste kao osnova za pripremu pizza, pita od jaja, voćnih pita i sličnih proizvoda
E 261	Kalijum-acetati	<i>quantum satis</i>		
E 262	Natrijum-acetati	<i>quantum satis</i>		
E 263	Kalcijum-acetat	<i>quantum satis</i>		
E 270	Mliječna kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>		
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>		
E 325	Natrijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 326	Kalijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		

	E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis		
	E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis		
	E 472f	Mješavina estara sirćetne i vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis		
07.1.2.	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Sirćetna kisjelina	quantum satis		
	E 261	Kalijum-acetati	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Natrijum-acetati	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Kalcijum-acetat	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Mliječna kisjelina	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Askorbinska kisjelina	quantum satis		
	E 301	Natrijum-askorbat	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Kalcijum-askorbat	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Estri masnih kisjelina i askorbinske kiseline	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecitini	quantum satis		
	E 325	Natrijum-laktat	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Kalijum-laktat	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Kalcijum-laktat	quantum satis		samo Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	quantum satis		
07.2.	Fini pekarski proizvodi				
	Grupa I	Aditivi			
	Grupa II	Boje u količini quantum satis	quantum satis		
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(25) (76)	
	Grupa IV	Polioli	quantum satis		samo proizvodi smanjene energetske vrednosti ili bez dodatog šećera
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
	E 160d	Likopen	25		
	E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	2 000	(1) (2)	samo sa aktivnošću vode većom od 0,65
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	50	(3)	samo suvi keks
	E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	2 000	(1) (6)	samo upakovani fini pekarski proizvodi (uključujući konditorske proizvode sa brašnom) sa aktivnošću vode većom od 0,65

	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo smjese za kolače
	E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnezijum dihidrogen difosfat	15 000	(4) (81)	
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	2 000		
	E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo prethodno upakovani fini pekarski proizvodi za prodaju na malo
	E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	10 000	(1)	
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	10 000		
	E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
	E 483	Stearil tartarat	4 000		
	E 491-495	Estri sorbitana	10 000	(1)	
	E 541	Natrijum aluminijum fosfat, kiseli	1 000	(38)	samo scones i biskvitni proizvodi

E 541	Natrijum aluminijum fosfat, kiseli	400	(38)	samo biskvitni proizvodi proizvedeni od različito obojenih segmenata, povezani džemom ili žele namazom i obloženi aromatizovanom šećernom pastom (maksimalno dozvoljena količina primjenjuje se samo za biskvitni deo proizvoda)
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje malih finih pekarskih proizvoda premazanih čokoladom
E 950	Acesulfam K	2 000		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	800	(52)	samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	800		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	50		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
E 961	Neotam	60		samo korneti i vafli za sladoled bez dodatog šećera
E 950	Acesulfam K	2 000		samo essoblatten – oblande
E 951	Aspartam	1 000		samo essoblatten – oblande
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	800	(52)	samo essoblatten – oblande
E 955	Sukraloza	800		samo essoblatten – oblande
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	samo essoblatten – oblande
E 961	Neotam	60		samo essoblatten – oblande
E 962	Aspartam-acesulfam so	1 000	(11)b (49) (50)	samo essoblatten – oblande
E 969	Advantam	10		samo essoblatten – oblande
E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (6): Propionska kiselina i njene soli mogu biti prisutni u određenim fermentisanim proizvodima, a nastaju postupkom fermentacije u skladu sa dobrom proizvođačkom praksom  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l  (41): Izraženo na količinu masti  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  (38): Izraženo kao aluminijum  (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (76): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova iz E 120 je 5 mg/kg; drugi aluminijumski lakovi se ne mogu koristiti, u skladu sa članom 24. ove uredbe, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva  (81): Ukupna količina fosfata ne smije veća od maksimalno dozvoljene količine za E 338 – 452</p>				
<b>08.</b>	<b>MESO</b>			
<b>08.1</b>	<b>Svježe meso, isključujući mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)</b>			
E 129	Allura Red AG	<i>quantum satis</i>		samo za obilježavanje mesa žigom
E 133	Brilliant Blue FC	<i>quantum satis</i>		samo za obilježavanje mesa žigom
E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>		samo za obilježavanje mesa žigom
<b>08.2</b>	<b>Mesne prerađevine (svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojem su dodati hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutrašnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju osobine svježeg mesa)</b>			
E 100	Curcumin	20		samo proizvodi vrste „merguez”, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>

E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo <i>breakfast sausages</i> sa najmanjim sadržajem žitarica od 6%, <i>burger meat</i> sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni, tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste <i>merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, čevapčići i pljeskavice</i>
E 129	Allura Red AG	25		samo <i>breakfast sausages</i> s najmanjim sadržajem žitarica od 6% i <i>burger meat</i> sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom; u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		najmanjim sadržajem žitarica od 6%, <i>burger meat</i> sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom (u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u cijelosti raspršeni, tako da vlakna čine emulziju sa mašću, dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled), proizvodi vrste <i>merguez, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco</i>
E 160c	Ekstrakt paprike	10		samo proizvodi vrste „merguez”, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebap</i>
E 162	Cvekla crvena	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi vrste „merguez”, <i>salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebap</i>



E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	450	(1) (3)	samo <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
E 249 – 250	Nitriti	150	(7)	samo <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šasliökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kiebasa surowa biala</i> , <i>kiebasa surowa metka</i> , <i>tatar wołowy (danie tatarskie)</i> i <i>golonka peklowana</i>
E 260	Sirćetna kiseljina	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovani prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 261	Kalijum-acetati	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci, osim aditiva ili soli
E 262	Natrijum-acetati	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 263	Kalcijum-acetat	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 270	Mliječna kiseljina	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 300	Askorbinska kiseljina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 325	Natrijum-laktat	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 326	Kalijum-laktat	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		samo prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 330	Limunska kiseljina	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		samo <i>gehakt</i> prethodno upakovane prerađevine svježeg mljevenog mesa i mesne prerađevine kojima su dodati drugi sastojci osim aditiva ili soli
E 338 - 452	Fosforna kiseljina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	Samo <i>breakfast sausages</i> : u tim proizvodima meso mora biti mljeveno tako da mišić i masno tkivo budu u potpunosti raspršeni tako da vlakna čine emulziju masti dajući tim proizvodima njihov tipičan izgled; finska soljena božićna šunka, <i>burger meat</i> sa najmanjim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4% pomiješanih sa mesom, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šasliökk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bilá klobása</i> , <i>Vinna klobása</i> , <i>Svátečni klobása</i> , <i>Syrová klobása</i> i zamrznuti mesni raznjči za rotirajuće vertikalno pečenje od ovčjeg, jagnječeg, telećeg i/ili goveđeg mesa začinenog tekućim začinama ili od mesa peradi, nezavisno od toga je li začinjeno tekućim začinama ili ne, pri čemu se upotrebljavava samo jedna vrsta mesa i/ili više njih, koje je narezano i/ili mljeveno i namijenjeno za pečenje od strane subjekta u poslovanju hranom i koje potom konzumira krajnji potrošač
E 401	Natrijum alginat	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 402	Kalijum alginat	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 403	Amonijum alginat	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 404	Kalcijum alginat	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 407a	Prerađena morska alga euhema	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 410	Karuba guma	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> i <i>souvlaki</i>
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine od mesa peradi, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> , <i>seftalia</i> , <i>čevapčići</i> i <i>pljeskavice</i>
553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo površinska obrada kobasica
E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno
				pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> i <i>seftalia</i>
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>		samo prerađevine u koje su ubrizgani sastojci; mesni prerađevine koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa sa kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> i <i>seftalia</i>

	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (7): Najveća dozvoljena količina koja se može dodati pri proizvodnji, izražena kao NaNO <sub>2</sub> ili NaNO <sub>3</sub> . (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijumskih lakova nije dopuštena			
<b>08.3</b>	<b>Proizvodi od mesa</b>			
<b>08.3.1</b>	<b>Termički neobrađeni proizvodi od mesa</b>			
Grupa I	Aditivi			
E 100	Kurkumin	20		samo kobasice
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo <i>pasturmas</i>
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	15		samo <i>sobrasada</i>
E 120	Karmiska kiselina, karmin	50		Samo sledeći tradicionalni soljeni specijaliteti od svinjskih iznutrica i govedine: <i>groin de porc à la créole, queue de porc à la créole, pied de porc à la créole i paleron de bœuf à la créole</i> . Ti se proizvodi konzumiraju nakon desalinizacije i kuvanja
E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasice
E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	200		samo kobasica <i>chorizo/salchichon</i>
E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	<i>quantum satis</i>	(66)	samo <i>pasturmas</i>
E 124	Ponšo 4R, Košenila crvena A	50		samo kobasica <i>chorizo/salchichon</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
E 160a	Karoteni	20		samo kobasice
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	10		samo kobasice
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice
E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo za površinsku obradu suhomesnatih proizvoda
E 235	Natamicin	1	(8)	samo za površinsku obradu sušenih salamurenih kobasica
E 249-250	Nitriti	150	(7)	
E 251-252	Nitrati	150	(7)	
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
E 315	Izoaskorbinska kiselina	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
E 316	Natrijum-izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ruzmarina	15	(46)	samo meso sa najviše 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(41) (46)	samo meso sa više od 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(46)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
553b	Talk	<i>quantum satis</i>		površinska obrada kobasica
E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO <sub>2</sub> ili NaNO <sub>3</sub> . (8): mg/dm <sup>2</sup> površine, nije prisutan na dubini od 5 mm (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao Eritorbinska kiselina (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline (66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 je 1,5 mg/kg; Upotreba drugih aluminijumskih lakova nije dopuštena			
<b>08.3.2</b>	<b>Termički tretirani proizvodi od mesa</b>			
Grupa I	Aditivi			osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 100	Kurkumin	20		samo kobasice, paštete i terine
E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	100	(66)	samo kobasice, paštete i terine
E 129	Allura Red AG	25		samo <i>luncheon meat</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo kobasice, paštete i terine
E 160a	Karoteni	20		samo kobasice, paštete i terine
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	10		samo kobasice, paštete i terine
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo kobasice, paštete i terine

E 200-202; 214-219	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo pašteta
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	1 000	(1) (2)	samo aspik
E 200 - 219	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;benzoična kisjelina - benzoati; p-hidroksibenzoati	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	samo površinska obrada suhomesnatih proizvoda
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo aspik
E 235	Natamicin	1	(8)	samo za površinsku obradu sušenih kobasica od salamurenog mesa
E 243	Etil-lauroil-arginat	160		osim emulgovanih kobasica, dimljenih kobasica i jetrene paštete
E 249-250	Nitriti	150	(7) (59)	osim sterilizovanih proizvoda od mesa (Fo > 3,00)
E 249-250	Nitriti	100	(7) (58) (59)	samo sterilizirani proizvodi od mesa (Fo > 3,00)
E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras/Libamáj, libamáj egézszen, libamáj tömbben</i>
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		samo <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras/Libamáj, libamáj egézszen, libamáj tömbben</i>
E 315	Izoaskorbinska kisjelina	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi

E 316	Natrijum-izoaskorbat	500	(9)	samo salamureni proizvodi i konzervisani proizvodi
E 310 – 320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egézszen, libamáj tömbben</i>
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA )	250		samo <i>libamáj, libamáj egézszen, libamáj tömbben</i>
E 392	Ekstrakti ruzmarina	15	(46)	samo meso sa najviše 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(41) (46)	samo meso sa više od 10% udjela masti isključujući sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(46)	samo sušene kobasice
E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(46)	samo dehidrisano (liofilizovano) meso
E 427	Kasija guma	1 500		
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1) (41)	osim <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egézszen, libamáj tömbben</i>
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	4 000	(1)	samo mljeveni i na kocke narezani konzervisani proizvodi od mesa
553b	Talk	<i>quantum satis</i>		samo za površinsku obradu kobasica
E 959	Neohesperidin DC	5		samo kao pojačivač arome, osim za <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egézszen, libamáj tömbben</i>

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji

(2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina

(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

(7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje, izražena kao NaNO<sub>2</sub> ili NaNO<sub>3</sub>.

(9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao eritorbinska kisjelina

(13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti

(41): Izraženo na količinu masti

(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline

(58): Fo vrijednost 3 odgovara zagrevanju u trajanju od 3 minuta na temperaturi od 121° C (smanjenje bakterijskog opterećenja od milijardu spora u svakoj od 1 000 konzervi na jednu sporu u 1 000 konzervi).

(59): Nitriti mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima usled prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiseloj sredini

(66): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova iz E 120 je 1,5 mg/kg; u skladu sa članom 24. ove uredbe, ova količina se navodi u deklaraciji aditiva od 1. februara 2014.

### 08.3.3

Omotači i sredstva za oblaganje i dekoraciju mesa				
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim vanjskih jestivih ovoja <i>pasturmas</i>
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(78)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	<i>quantum satis</i>	(78)	samo jestivi omotači
E 100	Kurkumin	<i>quantum satis</i>		samo jestiva sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo jestiva sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	<i>quantum satis</i>	(78)	samo jestiva sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		
E 104	Hinolin žuta	50	(61)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	35	(61)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	55	(61)	samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 160d	Likopen	500		samo sredstva za dekoraciju i oblaganje, osim jestivih sredstava za oblaganje <i>pasturmas</i>
E 104	Hinolin žuta	10	(62)	samo jestivi omotači
E 160d	Likopen	30		samo jestivi omotači
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	<i>quantum satis</i>		samo omotači na bazi kolagena sa vodenom aktivnošću većom od 0,6

E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2)	samo želirani omotači proizvoda od mesa (termički obrađeni, salamureni ili sušeni)
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo za glaziranje mesa
E 339	Natrijum-fosfati	12 600	(4) (89)	samo u prirodnim omotačima za kobasice

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
(2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  
(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
(61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  
(62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  
(78): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova porijeklom iz E 120 je 10 mg/kg (89): Prenesena količina u gotovom proizvodu ne smije biti veća od 250 mg/kg.

<b>08.3.4</b>	<b>Tradicionalni salamureni mesni proizvodi sa posebnim uslovima za upotrebu nitrata i nitrita</b>			
<b>08.3.4.1</b>	<b>Tradicionalni vlažno salamureni proizvodi od mesa (proizvodi od mesa salamureni potapanjem u salamuru koja sadrži nitrate i/ili nitrite, so i druge sastojke)</b>			
E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Wiltshire bacon</i> i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega sledi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire bacon</i> i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega sledi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>Wiltshire bacon</i> i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega sledi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Wiltshire bacon</i> i srodni proizvodi: u meso se ubrizgava salamura posle čega sledi potapanje u salamuru 3 do 10 dana, koja sadrži starter kulture mikroorganizama.
E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> i srodni proizvodi: meso se potapa u salamuru 3 do 5 dana, ne obrađuju se toplotom i imaju visoku aktivnost vode
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> i srodni proizvodi: meso se potapa u salamuru 3 do 5 dana, ne obrađuju se toplotom i imaju visoku aktivnost vode
E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>cured tongue</i> : jezici se potapaju u salamuru najmanje 4 dana i prije upotrebe kuvaju
E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo <i>cured tongue</i> : jezici se potapaju u salamuru najmanje 4 dana i prije upotrebe kuvaju
E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : u meso se ubrizgava salamura, posle čega se potapa u salamuru 14 do 21 dan, a nakon toga slijedi zrenje sa hladnim dimljenjem 4 do 5 nedelja
E 251-252	Nitrati	300	(7)	samo <i>kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i> : u meso se ubrizgava salamura, posle čega

				se potapa u salamuru 14 do 21 dan, a nakon toga slijedi zrenje sa hladnim dimljenjem 4 do 5 nedelja
E 249-250	Nitriti	150	(7)	samo <i>bacon, filet de bacon</i> i srodni proizvodi: potapaju se u salamuru 4 do 5 dana pri 5 do 7 °C, zatim slijedi zrenje 24 do 40 sati pri 22 °C, po mogućnosti dimljenje 24 sata pri 20 do 25 °C i skladištenje 3 do 6 nedelja pri 12 do 14 °C
E 251-252	Nitrati	250	(7) (40) (59)	samo <i>bacon, filet de bacon</i> i srodni proizvodi: potapaju se u salamuru 4 do 5 dana pri 5 do 7 °C, zatim slijedi zrenje 24 do 40 sati pri 22 °C, po mogućnosti dimljenje 24 sata pri 20 do 25 °C i skladištenje 3 do 6 nedelja pri 12 do 14 °C
E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, nassgepökelt</i> i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa, i traje oko 2 dana/kg, posle čega sledi zrenje
E 251-252	Nitrati	250	(39)	samo <i>rohschinken, nassgepökelt</i> i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa, i traje oko 2 dana/kg, posle čega sledi zrenje

(7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje  
(39): Maksimalna rezidualna količina, maksimalno dozvoljena količina ostataka na kraju procesa proizvodnje, izražena kao NaNO<sub>2</sub> ili NaNO<sub>3</sub>.  
(40): Bez dodatih nitrita  
(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima usled prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiselj sredini

<b>08.3.4.2</b>	<b>Tradicionalni suvo salamureni proizvodi od mesa (suvo salamurenje predstavlja površinsku obradu mesa solima za salamurenje u suvom obliku, koje sadrže nitrate i/ili nitrite i druge sastojke, posle čega sledi period stabilizacije/zrenja)</b>			
E 249-250	Nitriti	175	(39)	samo <i>dry cured bacon</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega sledi period zrenja od najmanje 4 dana
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>dry cured bacon</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega sledi period zrenja od najmanje 4 dana
E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>dry cured ham</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega sledi period zrenja od najmanje 4 dana
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>dry cured ham</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje posle čega sledi period zrenja od najmanje 4 dana
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje sa periodom stabilizacije od najmanje 10 dana i zrenje duže od 45 dana
E 249-250	Nitriti	100	(39)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje 10 do 15 dana, posle čega sledi stabilizacija 30 do 45 dana i zrenje od najmanje 2 meseca
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>presunto, presunto da pa i paio do lombo</i> i srodni proizvodi: suvo salamurenje 10 do 15 dana, posle čega sledi stabilizacija 30 do 45 dana i zrenje od najmanje 2 meseca
E 251-252	Nitrati	250	(39) (40) (59)	samo <i>jambon sec, jambon sel</i> i drugi srodni suvo salamureni proizvodi: suvo salamurenje od 3 dana + 1 dan/kg posle čega slede period difuzije od 7 dana i zrenje od 45 dana do 18 meseci
E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trockengepökelt</i> i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje 10 do 14 dana, nakon čega sledi stabilizacija/zrenje
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trockengepökelt</i> i srodni proizvodi: dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje 10 do 14 dana, posle čega sledi stabilizacija/zrenje

(39): Maksimalna rezidualna količina, maksimalno dozvoljena količina ostataka na kraju procesa proizvodnje, izražena kao NaNO<sub>2</sub> ili NaNO<sub>3</sub>.  
(40): Bez dodatih nitrita  
(59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima usled prirodnog prevođenja nitrita u nitrate u slabo kiselj sredini

<b>08.3.4.3</b>	<b>Ostali tradicionalni salamureni proizvodi od mesa (kombinacija suvog i vlažnog salamurenja potapanjem ili kada su nitriti i/ili nitrati uključeni u sastav proizvoda ubrizgavanjem salamure pre kuvanja)</b>			
E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> i srodni proizvodi: kombinovana upotreba suvog i vlažnog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure); dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje oko 14 do 35 dana, posle čega sledi stabilizacija/zrenje
E 251-252	Nitrati	250	(39) (59)	samo <i>rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> i srodni proizvodi: kombinovana upotreba suvog i vlažnog salamurenja (bez ubrizgavanja salamure); dužina salamurenja zavisi od oblika i mase komada mesa i traje oko 14 do 35 dana, posle čega sledi stabilizacija/zrenje
E 249-250	Nitriti	50	(39)	samo <i>jellied veal i brisket</i> : ubrizgava se salamura i posle najmanje 2 dana kuva se u vodi do 3 sata

E 251-252	Nitrati	10	(39) (59)	samo <i>jellied veal</i> i <i>brisket</i> : ubrizgava se salamura i posle najmanje 2 dana kuva se u vodi do 3 sata
E 251-252	Nitrati	300	(40) (7)	samo <i>rohwürste (salami i kantwurst)</i> : zrenje traje najmanje 4 nedelje, a odnos vode i proteina u proizvodu treba da je manji od 1,7
E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curación</i> i srodni proizvodi: zrenje traje najmanje 30 dana
E 249-250	Nitriti	180	(7)	samo <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> i srodni proizvodi: sušeni proizvod se zagreva do 70°C posle čega slede sušenje i dimljenje 8 do 12 dana. Fermentisani proizvodi se podvrgavaju trofaznom procesu fermentacije 14 do 30 dana, posle čega sledi dimljenje
E 251-252	Nitrati	250	(40) (7) (59)	samo <i>saucissons sec</i> i srodni proizvodi: fermentisana suva kobasica bez dodatih nitrata; proizvod fermentiše pri 18-22°C ili na nižoj temperaturi (10 – 12 °C), potom sazreva 3 nedelje. Odnos vode i proteina u proizvodu treba da je manji od 1,7
				(7): Maksimalna količina koja se može dodati tokom proizvodnje (39): Maksimalna rezidualna količina, maksimalno dozvoljena količina ostataka na kraju procesa proizvodnje, izražena kao NaNO <sub>2</sub> ili NaNO <sub>3</sub> . (40): Bez dodatih nitrata (59): Nitrati mogu biti prisutni u određenim toplotno obrađenim mesnim proizvodima usled prirodnog prevođenja nitrata u nitrate u slabo kiseloj sredini
<b>09.</b>	<b>RIBA I PROIZVODI RIBARSTVA</b>			
<b>09.1.</b>	<b>Neprerađena riba i proizvodi ribarstva</b>			
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati			
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji	Polioli	<i>quantum satis</i>	samo smrznuta i duboko smrznuta neprerađena riba za namjene različite od zaslađivanja
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba crvene kože
E 316	Natrijum-izoaskorbat	1 500	(9)	samo smrznuta i duboko smrznuta riba crvene kože
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
				(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao eritorbinska kiselina
09.1.2.	<b>Neprerađeni mekušci i rakovi</b>			
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		samo smrznuti i duboko smrznuti neprerađeni rakovi, mekušci i glavonošci, za namjene različite od zaslađivanja
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	150	(3) (10)	samo sveži, smrznuti i duboko smrznuti rakovi i glavonošci; rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Soenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kg
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Soenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	300	(3) (10)	samo rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Soenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natrijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalcijum-askorbat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo smrznuti i duboko smrznuti mekušci i rakovi
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA )	(75)		samo smrznuti i duboko smrznuti rakovi
E 586	4-heksilrezorcinol	2	(90)	Samo sveži, smrznuti ili duboko smrznuti rakovi
				(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (10): Maksimalno dozvoljene količine u jestivim delovima (90): Kao ostatak u mesu.
<b>09.2.</b>	<b>Prerađena riba i proizvodi ribarstva (uključujući i mekušce i rakove)</b>			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		samo surimi i srodni proizvodi i zamjene lososa
Grupa III	Boje s kombiniranim najvećim dopuštenim količinama	500	(84)	samo surimi i srodni proizvodi i zamjene lososa

E 100	kurkumin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 102	Tartrazin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	200	(63)	samo u zamjenama za losos od ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(35) (85)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	200	(63)	samo u zamjenama za losos od ribljih vrsta <i>Theragra chalcogramma</i> i <i>Pollachius virens</i>
E 140	Hlorofili, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 142	Zelena S	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 151	Brilijant crna PN	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 160e	Beta-apo-8'-karotenol (C 30)	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 161b	Lutein	100	(35)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 171	Titan dioksid	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 172	Oksidi i hidroksidi gvožđa	<i>quantum satis</i>		samo riblja pašteta i pašteta od rakova
E 100	Kurkumin	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 102	Tartazin	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 122	Azorubin, Karmoizin	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 129	Allura Red AG	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 140	Hlorofili, hlorofilini	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 142	Zelena S	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 151	Brilijant crna PN	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 155	Braon HT	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 160e	Beta-apo-8'-karotenol (C 30)	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 161b	Lutein	250	(36)	samo prethodno kuvani rakovi
E 162	Cvekla crvena, betanin	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 171	Titan dioksid	<i>quantum satis</i>		samo prethodno kuvani rakovi
E 100	kurkumin	100	(37)	samo dimljena riba
E 101	Riboflavini	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 102	Tartrazin	100	(37)	samo dimljena riba

E 120	Košenila, karminska kisjelina, karmin	100	(37)	samo dimljena riba
E 141	Bakarni kompleksi hlorofila i hlorofilina	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 151	Brilijant crna PN	100	(37)	samo dimljena riba
E 153	Biljni ugalj	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 160a	Karoteni	<i>quantum satis</i>		samo dimljena riba
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo dimljena riba

E 160c	Ekstrakt paprike, Kapsantin, Kapsorubin	quantum satis		samo dimljena riba
E 160e	Beta-apo-8'-karotenol (C 30)	100	(37)	samo dimljena riba
E 171	Titan dioksid	quantum satis		Samo dimljena riba
E 172	Gvožđei oksidi i hidroksidi	quantum satis		Samo dimljena riba
E 163	Antocijani	quantum satis	(37)	samo dimljena riba
E 160d	Likopen	10		samo zamjena lososa
E 160d	Likopen	30		samo pašteta od ribe i rakova, prethodno kuvani rakovi, surimi, dimljena riba
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	Aspik
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	200	(1) (2)	samo soljena, sušena riba
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo polukonzervisana (polutrajna) riba i proizvodi ribarstva, uključujući rakove, mekušce, surimi i paštetu od ribe/rakova; prethodno kuvani rakovi i mekušci
E 200 – 213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina – benzoati	6 000	(1) (2)	samo kuvani <i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i>
E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo kuvani rakovi i mekušci
E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	1 500	(1) (2)	samo kuvane kozice u slanom rastvoru
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3) (10)	samo kuvani rakovi i glavonošci
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	135	(3) (10)	samo kuvani rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Soenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jedinica po kg
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	180	(3) (10)	samo kuhani rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Soenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> između 80 i 120 jedinica po kg
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo sušena, soljena riba vrste <i>Gadidae</i>
E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	270	(3) (10)	samo kuhani rakovi iz porodica <i>Penaeidae</i> , <i>Soenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> više od 120 jedinica po kg
E 251-252	Nitrati	500		ukiseljena haringa i papalina
E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervisani i polukonzervisani proizvodi od ribe
E 316	Natrijum-izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervisani i polukonzervisani proizvodi od ribe
E 392	Ekstrakti ruzmarina	15	(46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove sa najviše 10% udjela masti
E 392	Ekstrakti ruzmarina	150	(41) (46)	samo riba i proizvodi ribarstva uključujući školjke i rakove sa više od 10% udjela masti
E 451	Trifosfati	5 000	(4), (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u slanom rastvoru sa najmanje 18 % soli, a često nakon toga sušeno soli
E 452	Polifosfati	5 000	(4), (79)	samo usoljena riba iz porodice <i>Gadidae</i> koja se prethodno soli ubrizgavanjem ili natapanjem u slanom rastvoru sa najmanje 18 % soli, a često nakon toga sušeno soli
E 950	Acesulfam K	200		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 951	Aspartam	300		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 955	Sukraloza	120		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 959	Neohesperidin DC	30		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	slatko-kiselu konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 961	Neotam	10		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 962	Aspartam-acesulfam so	200	(11)a	samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 969	Advantam	3		samo slatko-kisele konzerve i polukonzerve ribe i marinade od ribe, rakova i mekušaca
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	samo konzervirani proizvodi od rakova; surimi i slični proizvodi
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	samo riblja pašteta i pašteta od rakova te u prerađenim smrznutim i duboko smrznutim mekušcima i rakovima
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	75		samo riba, rakovi i mekušci u konzervama, bocama ili teglama

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
(2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  
(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  
(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
(9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao eritorbinska kiselina (10): Maksimalno dozvoljene količine u jestivim delovima  
(11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama.  
(35): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b  
(36): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b  
(37): Najviše pojedinačno ili za kombinaciju E 102, E 120, E 151, E 160e  
(41): Izraženo na masnu osnovu  
(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  
(60): Izraženo kao ekvivalent steviola  
(63): Ukupna količina E 110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veće od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  
(79): Maksimalno dozvoljena količina primjenjuje se na zbir E 450, E 451 i E452 koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji  
84): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmirin) iznosi 4 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dozvoljena količina samo za zamjene lososa iznosi 5,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi

09.3.	<b>Riblja ikra</b>				
	Grupa I	Aditivi			samo prerađena riblja ikra
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim ikre jesetre (kavijara)
Grupa III	Boje s kombiniranim najvećim dopuštenim	300	(86)	osim ikre jesetre (kavijara)	

		količinama			
E 104	Hinolin žuta	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)	
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)	
E 123	Amarant	30	(68)	osim ikre jesetre (kavijara)	
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	200	(61)	osim ikre jesetre (kavijara)	
E 160d	Likopen	30		osim ikre jesetre (kavijara)	
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat;; Benzoeva kiselina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo samo polukonzervisani (polutrajni) proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru	
E 284	Borna kiselina	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)	
E 285	Natrijum-tetraborat (boraks)	4 000	(54)	samo ikra jesetre (kavijar)	
E 315	Izoaskorbinska kiselina	1 500	(9)	samo konzervisani (trajni) i polukonzervisani (polutrajni) proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru	
E 316	Natrijum-izoaskorbat	1 500	(9)	samo konzervisani (trajni) i polukonzervisani (polutrajni) proizvodi od ribe koji sadrže riblju ikru	
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Najveća se dozvoljena količina odnosi na zbroj, a količine su izražene kao slobodna kiselina.  (9): E 315 i E 316 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, maksimalno dozvoljena količina izražena je kao izoaskorbinska kiselina (54): Izraženo kao borna kiselina  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  (68): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova iz E 123(amaranth) je 10 mg/kg; Upotreba drugih Aluminijumskih lakova nije dozvoljena  (86): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmin) iznosi 3 mg/kg. Odstupajući od ovog pravila, najveća dozvoljena količina samo za pasterizovane proizvode iznosi 50 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi</p>					

## 10. JAJA I PROIZVODI OD JAJA

### 10.1. Neprerađena jaja

Za ukrasno bojenje ljuski jaja ili za obilježavanje žigom mogu se koristiti boje iz priloga II dijela B1 ove Uredbe (77)

(77): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz svih aluminijumskih lakova iznosi *quantum satis*.

### 10.2. Prerađena jaja i proizvodi od jaja

Za ukrasno bojenje ljuski jaja mogu se koristiti boje iz priloga II dela B1 ove uredbe (77)

Grupa I	Aditivi			
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo dehidrisani i koncentrovani smrznuti i duboko zamrznuti proizvodi od jaja
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat;; Benzoeva kiselina - benzoati	5 000	(1) (2)	samo tečna jaja (bjelance, žumance ili cijelo jaje)
E 234	Nizin	6,25		samo pasterizovana tečna jaja (bjelance, žumance ili cijelo jaje)
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)	samo tečna jaja (bjelance, žumance ili cijelo jaje)
E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(46)	
E 426	Hemiceluloza iz soje	10 000		samo dehidrisani i koncentrovani smrznuti i duboko zamrznuti proizvodi od jaja
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	1 000		
E 520	Aluminijum sulfat	25	(38)	samo tečno bjelance za pjenu od belanaca
E 553b	Talk	5 400		samo na površini neoljuštenih kuvanih jaja
E 903	Karnauba vosak	3 600		samo na površini neoljuštenih obojenih kuvanih jaja
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo na površini neoljuštenih obojenih kuvanih jaja
E 1505	Trietil citrat	<i>quantum satis</i>		samo bjelance u prahu

(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
(2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina  
(4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
(38): Izraženo kao aluminijum  
(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  
(77): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz svih aluminijumskih lakova je *quantum satis*

## 11. ŠEĆERI, ŠEĆERNI SIRUPI, MED I STONI ZASLAĐIVAČI

### 11.1. Šećeri i šećerni sirupi u skladu sa posebnim propisom koji definiše oblast kvaliteta šećera

E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	10	(3)	samo šećeri, osim glukoznog sirupa
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	samo glukozni sirup, dehidrisan ili ne
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(4)	samo suva hrana u prahu
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	<i>quantum satis</i>	(1)	samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	samo suva hrana u prahu



		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (3): Maksimalno dozvoljene količine, izražene kao SO <sub>2</sub> , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		
<b>11.2.</b>	<b>Ostali šećeri i sirupi</b>			
	Grupa I	Aditivi		
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	40	(3)
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	70	(3) samo melasa
		(3): Maksimalno dozvoljene količine, izražene kao SO <sub>2</sub> , odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi		
<b>11.3.</b>	<b>Med, u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta meda</b>			
<b>11.4.</b>	<b>Stoni zaslađivači</b>			
<b>11.4.1.</b>	<b>Stoni zaslađivači u tečnom obliku</b>			
	Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>	
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>	
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>	
	E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	<i>quantum satis</i>	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	<i>quantum satis</i>	
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>	

	E 957	Taumat	<i>quantum satis</i>	
	E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>	
	E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>	
	E 962	Aspartam-acesulfam so	<i>quantum satis</i>	
	E 200-219	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati; p-hidroksibenzoati	500	(1) (2) samo ako je sadržaj vode veći od 75%
	E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	
	E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>	
	E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	
	E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i>	
	E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	
	E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	
	E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>	
	E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	
	E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	
	E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	
	E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	
	E 460 (i)	Mikrokristalna celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>	
	E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	
	E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	
	E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	
	E 466	Natrijum karboks metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>	
	E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>	
	E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>	
	E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	
	E 640	Glicin i njegova Natrijuma so	<i>quantum satis</i>	
	E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>	
	(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (60): Izraženo kao ekvivalent steviola			

11.4.2.	Stoni zaslađivači u prahu			
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
E 952	Ciklamska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	<i>quantum satis</i>		
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	<i>quantum satis</i>		
E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
E 957	Taumat	<i>quantum satis</i>		
E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
E 962	Aspartam-acesulfam so	<i>quantum satis</i>		
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 336	Kalijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 341	Kalcijum-fosfati	<i>quantum satis</i>		
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>		
E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i>		
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>		
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>		
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>		
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 466	Natrijum karboksil metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza	50 000		
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000	(1)	
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
E 576	Natrijum glukonat	<i>quantum satis</i>		

E 577	Kalijum glukonat	<i>quantum satis</i>		
E 578	Kalcijum glukonat	<i>quantum satis</i>		
E 640	Glicin i njegova Natrijuma so	<i>quantum satis</i>		
E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
E 1521	Polietilen glikol	<i>quantum satis</i>		
(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (60): Izraženi kao ekvivalent steviola				
11.4.3.	Stoni zaslađivači u tabletama			

Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	<i>quantum satis</i>		
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	<i>quantum satis</i>		
E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
E 957	Taumatina	<i>quantum satis</i>		
E 959	Neohesperidin DC	<i>quantum satis</i>		
E 960	Steviol glikozidi	<i>quantum satis</i>	(60)	
E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
E 962	Aspartam-acesulfam so	<i>quantum satis</i>		
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
E 336	Kalijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		
E 414	Guma arabika (akacija guma)	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>		
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 460 (i)	Mikrokristalna celuloza, celulozni gel	<i>quantum satis</i>		
E 460(ii)	Celuloza u prahu	<i>quantum satis</i>		
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>		
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza	50 000		
E 470a	Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>		
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	<i>quantum satis</i>		
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>		
E 576	Natrijum glukonat	<i>quantum satis</i>		
E 577	Kalijum glukonat	<i>quantum satis</i>		
E 578	Kalcijum glukonat	<i>quantum satis</i>		
E 640	Glicin i njegova Natrijuma so	<i>quantum satis</i>		
E 641	L-leucin	50 000		
E 969	Advantam	<i>quantum satis</i>		
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
E 1201	Polivinilpirolidon	<i>quantum satis</i>		
E 1202	Polivinilpolipirrolidon	<i>quantum satis</i>		
E 1521	Polietilen glikol	<i>quantum satis</i>		
	(60): Izraženi kao ekvivalenti steviola			

<b>12.</b>	<b>SOLI ZA LJUDSKU UPOTREBU, ZAČINI, SUPE, SOSEVI, SALATE I BJELANČEVINASTI PROIZVODI</b>				
<b>12.1.</b>	<b>Soli i zamjene za so</b>				
12.1.1.	So za ljudsku upotrebu				
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>			
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)		
E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)		
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>			
E 504	Magnezijum karbonati	<i>quantum satis</i>			
E 511	Magnezijum hlorid	<i>quantum satis</i>			samo morska so
E 530	Magnezijum oksid	<i>quantum satis</i>			
E 534	Gvožđe tartarat	110	(92)		
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	10 000			
E 554	Natrijum Aluminijum silikat	20 mg/kg preneseni	(38)		samo za so namijenjenu površinskoj obradi zrelog sira iz kategorije 01.7.2

			aditiv u siru		
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (57): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao anhidridni kalijumov ferocijanid (38): Izraženo kao aluminijum (92): Izraženo na suhu materiju		
<b>12.1.2.</b>	<b>Zamene za soli za ljudsku upotrebu</b>				
Grupa I	Aditivi				
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	10 000	(1) (4)		
E 534	Gvožđe tartarat	110	(92)		
E 535-538	Ferocijanidi	20	(1) (57)		
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	20 000			
E 620-625	Glutaminska kiselina - glutaminati	<i>quantum satis</i>			
E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>			
			(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (57): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao anhidridni kalijumov ferocijanid (92): Izraženo na suhu materiju		
<b>12.2.</b>	<b>Začinsko bilje, začini i dodaci jelima</b>				
<b>12.2.1.</b>	<b>Začinsko bilje</b>				
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	150	(3)		samo cimet ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>			samo suvi proizvodi
E 470a	Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>			samo suvi proizvodi
			(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan		
<b>12.2.2.</b>	<b>Dodaci jelima i mješavine začina</b>				
Grupa I	Aditivi				
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)		samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(70)		samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
E 104	Hinolin žuta	10	(62)		samo dodaci jelima, na primjer curry u prahu, tandoori
E 160d	Likopen	50			
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzojeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)		
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)		samo dodaci jelima na bazi limunovog soka
E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	200	(1) (13)		
E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)		
E 551-553	Silicijum dioksid - silikati	30 000	(1)		samo dodaci jelima
E 620-625	Glutaminska kiselina - glutaminati	<i>quantum satis</i>			
E 626-635	Ribonukleotidi	<i>quantum satis</i>			

		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (62): Ukupna količina E 104 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (70): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porjeklom iz svih aluminijumskih lakova je 120 mg/kg		
<b>12.3.</b>	<b>Sirće i razblažena sirćetna kiselina (razblažena vodom na 4–30% vol.)</b>			
	Grupa I	Aditivi		
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	170	(3) samo fermetisano sirće
				(3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan
<b>12.4.</b>	<b>Senf</b>			
	Grupa I	Aditivi		
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	
	Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>	
	E 104	Hinolin žuta	10	(61)
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	50	(61)
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	35	(61)
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	250	(3) osim Dijon senfa
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	500	(3) samo Dijon senf
	E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)
	E 950	Acesulfam K	350	
	E 951	Aspartam	350	
	E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	320	(52)

	E 955	Sukraloza	140	
	E 959	Neohesperidin DC	50	
	E 960	Steviol glikozidi	120	(60)
	E 961	Neotam	12	
	E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)
	E 969	Advantam	4	
		(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (41): Izraženo na količinu masti (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III		
<b>12.5.</b>	<b>Supe i mesne supe</b>			
	Grupa I	Aditivi		
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
	Grupa III	Boje pojedinačno ili u smješi čije su količine ograničene	50	
	E 160d	Likopen	20	
	E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	500	(1) (2) samo tečne supe i mesne supe (osim supe u konzervama)
	E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13) samo dehidrisane supe i mesne supe

E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
E 363	Čilibarna kiselina	5 000		
E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(46)	
E 427	Kasija guma	2 500		samo dehidrisane supe i mesne supe
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	samo supe
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	2 000	(1)	
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	110		samo supe smanjene energetske vrednosti
E 951	Aspartam	110		samo supe smanjene energetske vrednosti
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	110	(52)	samo supe smanjene energetske vrednosti
E 955	Sukraloza	45		samo supe smanjene energetske vrednosti
E 959	Neohesperidin DC	50		samo supe smanjene energetske vrednosti
E 960	Steviol glikozidi	40	(60)	samo supe smanjene energetske vrednosti
E 961	Neotam	5		samo supe smanjene energetske vrednosti
E 962	Aspartam-acesulfam so	110	(11)b (49) (50)	samo supe smanjene energetske vrednosti
E 969	Advantam	2		samo supe smanjene energetske vrednosti
<p>(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno se dozvoljena količina odnosi na sumu, a količine su izražene kao slobodna kiselina  (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti  (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60):  Izraženo kao ekvivalent steviola</p>				

<b>12.6. Sosevi – majonez, kečap, prelivi za salatu (dresing) i srodni proizvodi</b>				
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini quantum satis	<i>quantum satis</i>		osim soseva na bazi paradajza
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	500	(65)	uključujući soseve sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, relish, chutney i piccalilli; osim sosa na bazi paradajza
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	20	(64)	uključujući soseve sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, pickles, relish, chutney i piccalilli; osim sosa na bazi paradajza
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	30	(64)	samo u sosevima sa kiselim krastavcima i raznim vrstama ukiseljenog povrća, pickles i piccalilli;
E 160d	Likopen	50		osim soseva na bazi paradajza
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat;	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti manjim od 60 %
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat;	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti od 60 % ili više
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti od 60 % ili više; neemulgovani sosevi
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti manjim od 60 %
E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti manjim od 60 %
E 210-213	Benzoeva kiselina -	500	(1) (2)	samo emulgovani sosevi sa sadržajem masti od 60 % ili više

	benzoati			
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 385	Kalcijum dinatrijum etilen diamin tetraacetat (Kalcijum dinatrijum EDTA)	75		samo emulgovani sosevi
E 392	Ekstrakti ruzmarina	100	(41) (46)	
E 427	Kasija guma	2 500		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	8 000		
E 416	Karaja guma	10 000		samo emulgovani sosevi

E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom	10 000		
E 426	Hemiceluloza iz soje	30 000		samo emulgovani sosevi
E 432-436	Polisorbati	5 000	(1)	samo emulgovani sosevi
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	4 000		samo emulgovani sosevi
E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	samo emulgovani sosevi
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	350		
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	
E 955	Sukraloza	450		
E 957	Taumatini	5		Samo kao pojačivač arome
E 959	Neohesperidin DC	50		
E 960	Steviol glikozidi	120	(60)	osim soseva od soje (fermentisani i nefermentisani)
E 960	Steviol glikozidi	175	(60)	samo sos od soje (fermentisani i nefermentisani)
E 961	Neotam	12		
E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantam	4		
<p>(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina  (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti  (41): Izraženo na količinu masti  (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (64): Ukupna količina E 104 i E 110 i boja iz Grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III  (65): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmin) iznosi 10 mg/kg; drugi aluminijumski lakovi ne mogu se koristiti</p>				
<b>12.7.</b>	<b>Salate i začinjani namazi za sendviče</b>			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 500	(1) (2)	
E 950	Acesulfam K	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 951	Aspartam	350		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	160	(52)	samo <i>Feinkostsalat</i>
E 955	Sukraloza	140		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 959	Neohesperidin DC	50		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 961	Neotam	12		samo <i>Feinkostsalat</i>
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)b (49) (50)	samo <i>Feinkostsalat</i>
E 969	Advantam	4		samo <i>Feinkostsalat</i>
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smeju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid</p>				
<b>12.8.</b>	<b>Kvasac i proizvodi od kvasca</b>			
Grupa I	Aditivi			
E 491-495	Estri sorbitana	<i>quantum satis</i>		samo sušeni i pekarski kvasac
<b>12.9.</b>	<b>Bjelančevinasti proizvodi, osim proizvoda kategorije 1.8</b>			
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		

Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	20	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina

E 160d	Likopen	30		samo proizvodi slični mesu i ribi na bazi biljnih proteina
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat;	2 000	(1) (2)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima, glavonošcima i siru na bazi proteina
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo proizvodi slični mesu, ribi, rakovima i glavonošcima
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo želatin
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napitci
E 959	Neohesperidin DC	5		samo biljni proteinski proizvodi, samo kao pojačivač arome/ukusa
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz Grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za Grupu III				

### 13. HRANA ZA POSEBNE PREHRAMBENE POTREBE

#### 13.1. Hrana za odojčad i malu djecu, uključujući i formule za odojčad

UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE PODKATEGORIJE

Navedene maksimalno dozvoljene količine za upotrebu odnose se na gotovu hranu pripremljenu u skladu sa uputstvima proizvođača

E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c i E 1450 upotrebljavaju se u skladu sa propisom koji reguliše oblast zdravstvene ispravnosti formula za odojčad

#### 13.1.1. Početne formule za odojčad

Napomena: za proizvodnju acidifikovanog mleka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+) mliječnu kiselinu

E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo oblik L(+)-
E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	10	(16)	
E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
E 322	Lecitini	1 000	(14)	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	2 000	(43)	
E 332	Kalijum-citrati		(43)	
E 338	Fosforna kiselina	1 000	(4) (44)	
E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(4) (15)	
E 340	Kalijum-fosfati		(4) (15)	
E 412	Guar guma	1 000		samo ako proizvod u tečnom stanju sadrži delimično hidrolizovane proteine
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tečnom obliku, ako proizvod sadrži delimično hidrolizovane proteine, peptide i amino kiseline
E 473	Saharozni estri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvodi koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide i amino kiseline
(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sledećih aditiva: E 322, E 471, E 472c i E 473, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udeo drugog aditiva u toj hrani (15): E 339 i E 340 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, a u skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbednost dijetetskih proizvoda (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (43): E 331 i E 332 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, u skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbednost dijetetskih proizvoda (44): U skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbednost dijetetskih proizvoda				

#### 13.1.2. Prelazne formule za odojčad

Napomena: za proizvodnju acidifikovanog mleka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+) mliječnu kiselinu

E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo oblik L(+)-
-------	-------------------	----------------------	--	------------------



E 304(i)	L-askorbil palmitat	10		
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	10	(16)	
E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
E 308	Gama-tokoferol	10	(16)	
E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
E 322	Lecitini	1 000	(14)	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natrijum-citrati	2 000	(43)	
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>	(43)	
E 338	Fosforna kiselina		(4) (44)	
E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(4) (15)	
E 340	Kalijum-fosfati		(4) (15)	
E 407	Karagenan	300	(17)	
E 410	Brašno sjemena rogača	1 000	(17)	
E 412	Guar guma	1 000	(17)	
E 440	Pektini	5 000		samo u acidofilnim prelaznim formulama za odojčad
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tečnom obliku, ako proizvod sadrži djelimično hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
E 473	Saharozni estri masnih kiselina	120	(14)	samo proizvod koji sadrži hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline

(4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
(14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sledećih aditiva: E 322, E 471, E 472c i E 473, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio drugog aditiva u toj hrani  
(15): E 339 i E 340 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, a u skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbjednost djetetskih proizvoda (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji  
(17): Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva: E 407, E 410 i E 412, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva smanjuje se za odgovarajući udio drugih navedenih aditiva u toj hrani  
(43): E 331 i E 332 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, u skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbjednost djetetskih proizvoda (44): U skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbjednost djetetskih proizvoda

<b>13.1.3.</b>	<b>Prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu</b>			
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 261	Kalijum-acetati	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 262	Natrijum-acetati	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 263	Kalcijum-acetat	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)- oblik
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)- oblik
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	100	(19)	samo prerađene namirnice na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	samo prerađene namirnice na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	samo prerađene namirnice na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	samo prerađene namirnice na bazi žita koje sadrže masti, uključujući keks i dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 322	Lecitini	10 000		samo keks, dvopek, prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 325	Natrijum-laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)- oblik
E 326	Kalijum-laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)- oblik
E 327	Kalcijum-laktat	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti, samo L(+)- oblik
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti

E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 334	Vinska kisjelina (L(+)-)	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks, dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 335	Natrijum-tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks, dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 336	Kalijum-tartarati	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks, dvopek i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 338	Fosforna kisjelina	1 000	(4)	samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(4) (20)	samo žita
E 340	Kalijum-fosfati	1 000	(4) (20)	samo žita
E 341	Kalcijum-fosfati	1 000	(4) (20)	samo žita
E 341	Kalcijum-fosfati	1 000	(4)	samo u dezertima na bazi voća
E 354	Kalcijum tartarat	5 000	(42)	samo L(+)-oblik; samo keks i dvopek
E 400	Alginska kisjelina	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
E 401	Natrijum alginat	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
E 402	Kalijum alginat	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
E 404	Kalcijum alginat	500	(23)	samo dezerti i pudinzi
E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 412	Guar guma	10 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 440	Pektin	10 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 410	Brašno sjemena rogača	20 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita bez glutena
E 412	Guar guma	20 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita bez glutena
E 414	Guma arabika (akacija guma)	20 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita bez glutena
E 415	Ksantan guma	20 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita bez glutena
E 440	Pektin	20 000	(21)	samo prerađene namirnice na bazi žita bez glutena
E 450	Difosfati	5 000	(4) (42)	samo keks i dvopek
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	5 000	(22)	samo keks, dvopek, prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
E 503	Amonijum karbonati	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za dizanje tijesta
E 507	Hlorovodonična kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za

				podešavanje pH vrijednosti
E 524	Natrijum hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalijum hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 526	Kalcijum hidroksid	<i>quantum satis</i>		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu, samo za podešavanje pH vrijednosti
E 551	Silicijum dioksid	2 000		samo sušena žita
E 575	Glukono-delta-lakton	5 000	(42)	samo keks i dvopek
E 920	L-cistein	1 000		samo keks za odojčad i malu djecu
E 1404	Oksidovani skrob	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1412	Diskrob fosfat	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1420	Acetilovani skrob	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1451	Acetilovani Oksidovani skrob	50 000		samo prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 300	Askorbinska kisjelina	300	(18)	samo pića, sokovi i ostala hrana za odojčad i malu djecu na bazi voća i povrća
E 301	Natrijum-askorbat	300	(18)	samo pića, sokovi i ostala hrana za odojčad i malu djecu na bazi voća i povrća
E 302	Kalcijum-askorbat	300	(18)	samo pića, sokovi i ostala hrana za odojčad i malu djecu na bazi voća i povrća

E 333	Kalcijum-citrati	quantum satis		samo proizvodi na bazi voća sa niskim sadržajem šećera
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (18): E 300, E 301 i E 302 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, količine su izražene kao askorbinska kiselina (19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (20): E 339, E 340 i E 341 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (23): E 400, E 401, E 402 i E 404 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (42): Kao ostatak				

**13.1.4.**

<b>Ostala hrana za malu djecu</b>				
Napomena: za proizvodnju acidifikovanog mleka mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode L(+)-mliječnu kiselinu				
E 270	Mliječna kiselina	quantum satis		samo oblik L(+)-
E 304(i)	L-askorbil palmitat	100	(19)	
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	100	(19)	
E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
E 308	Gama-tokoferol	100	(19)	
E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
E 322	Lecitini	10 000	(14)	
E 330	Limunska kiselina	quantum satis		
E 331	Natrijum-citrati	2 000		
E 332	Kalijum-citrati	quantum satis		
E 338	Fosforna kiselina		(1) (4)	
E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
E 340	Kalijum-fosfati	1 000	(1) (4) (15)	
E 407	Karagenan	300		
E 410	Brašno sjemena rogača	10 000	(21)	
E 412	Guar guma	10 000	(21)	
E 414	Guma arabika (akacija guma)	10 000	(21)	
E 415	Ksantan guma	10 000	(21)	
E 440	Pektini	5 000	(21)	
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 000	(14)	
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	7 500	(14)	samo ako se prodaje u praškastom obliku
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	9 000	(14)	samo ako se prodaje u tečnom obliku ako proizvod sadrži delimično hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
E 473	Saharozni estri masnih kiselina	120	(14)	samo u proizvodima koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
E 500	Natrijum karbonati	quantum satis		
E 501	Kalijum karbonati	quantum satis		
E 503	Amonijum karbonati	quantum satis		
E 507	Hlorovodonična kiselina	quantum satis		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 524	Natrijum hidroksid	quantum satis		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 525	Kalijum hidroksid	quantum satis		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 1404	Oksidovani skrob	50 000		
E 1410	Monoskrob fosfat	50 000		
E 1412	Diskrob fosfat	50 000		
E 1413	Fosfatizovani diskrob fosfat	50 000		
E 1414	Acetilovani diskrob fosfat	50 000		
E 1420	Acetilovani skrob	50 000		
E 1422	Acetilovani diskrobni adipat	50 000		
E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	50 000		

		(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (14): Ako se hrani dodaje više od jednog od sledećih aditiva: E 322, E 471, E 472c i E 473, maksimalno dozvoljena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udeo drugog aditiva u toj hrani (15): E 339 i E 340 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji, a u skladu sa propisom koji reguliše zdravstvenu bezbednost dijetetskih proizvoda (16): E 306, E 307, E 308 i E 309 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji (21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji			
<b>13.1.5.</b>	<b>Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad</b>				
<b>13.1.5.1.</b>	<b>Hrana za odojčad za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad</b>				
	Mogu se koristiti aditivi navedeni u 13.1.1 i 13.1.2				
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>			
E 304(i)	L-askorbil palmitat	100			
E 331	Natrijum-citrati	<i>quantum satis</i>			
E 332	Kalijum-citrati	<i>quantum satis</i>			
E 333	Kalcijum-citrati	<i>quantum satis</i>			
E 338	Fosforna kiselina	1 000	(1) (4)		samo za podešavanje pH vrijednosti
E 339	Natrijum-fosfati	1 000	(1) (4) (20)		
E 340	Kalijum-fosfati	1 000	(1) (4) (20)		
E 341	Kalcijum-fosfati	1 000	(1) (4) (20)		
E 401	Natrijum alginat	1 000			od četiri meseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane sa prilagođenim sastavom, koja je potrebna kod poremećaja metabolizma i za hranjenje sondom
E 405	Propan-1,2-diol alginat	200			od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
E 410	Brašno sjemena rogača	10 000			od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-efoagealnog refluksa
E 412	Guar guma	10 000			od rođenja nadalje u proizvodima u tečnom stanju koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000			samo ako se prodaje u obliku tečnosti; od rođenja nadalje
E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120			samo proizvodi koji sadrže hidrolizovane protein, peptide i aminokiseline
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>			samo kao sredstvo za dizanje tijesta
E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>			samo kao sredstvo za dizanje tijesta
E 507	Hlorovodonična kiselina	<i>quantum satis</i>			samo kao sredstvo za dizanje tijesta
E 524	Natrijum hidroksid	<i>quantum satis</i>			samo za podešavanje pH
E 525	Kalijum hidroksid	<i>quantum satis</i>			samo za podešavanje pH
E 526	Kalcijum hidroksid	<i>quantum satis</i>			samo za podešavanje pH
E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	20 000			samo u početnoj i prijelaznoj hrani za odojčad
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (20): E 339, E 340 i E 341 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji				
<b>13.1.5.2.</b>	<b>Hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namjene</b>				
	Primenjuju se aditivi iz kategorije 13.1.3 osim E 270, E 333, E 341				
E 401	Natrijum alginat	1 000			od četiri meseca starosti nadalje u posebnim kategorijama hrane sa prilagođenim sastavom, koja je potrebna kod poremećaja metabolizma i za hranjenje sondom
E 405	Propan-1,2-diol alginat	200			od 12 mjeseci starosti nadalje u posebnim dijetama koje su namijenjene maloj djeci koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
E 410	Brašno sjemena rogača	10 000			od rođenja nadalje u proizvodima za smanjenje gastro-efoagealnog refluksa
E 412	Guar guma	10 000			od rođenja nadalje u proizvodima u tečnom stanju koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide ili amino kiseline
E 415	Ksantan guma	1 200			od rođenja nadalje za upotrebu u proizvodima na bazi aminokisjelina ili peptida koji su namenjeni pacijentima sa gastrointestinalnim smetnjama, slabom apsorpcijom proteina ili urođenim poremećajima metabolizma
E 440	Pektini	10 000			od rođenja nadalje u proizvodima koji se koriste u slučaju gastrointestinalnih smetnji
E 466	Natrijum karboksil metil celuloza, celulozna guma	10 000			od rođenja nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se regulišu ishranom
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	5 000			od rođenja nadalje u posebnim dijetama, posebno onima bez proteina
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	7 500			samo ako se prodaje u praškastom obliku, od rođenja nadalje
E 472c	Estri limunske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	9 000			samo ako se prodaje u tečnom obliku, od rođenja nadalje
E 473	Saharozni estri masnih kisjelina	120			samo proizvodi koji sadrže hidrolizovane proteine, peptide i amino kiseline
E 1450	Natrijum oktenil sukcinat skroba	2 000			
<b>13.2.</b>	<b>Hrana za posebne medicinske namjene, osim proizvoda iz kategorije hrane 13.1.5</b>				
	Proizvodi iz ove kategorije mogu takođe sadržavati aditive koji su dozvoljeni u odgovarajućim kategorijama hrane				

Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	50	(88)	
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	10	(61)	
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
E 160d	Likopen	30		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 500	(1) (2)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		

E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	5 000		
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	1 000		
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
E 950	Acesulfam K	450		
E 951	Aspartam	1 000		
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	400	(51)	
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	200	(52)	
E 955	Sukraloza	400		
E 959	Neohesperidin DC	100		
E 960	Steviol glikozidi	330	(60)	
E 961	Neotam	32		
E 962	Aspartam-acesulfam so	450	(11)a (49) (50)	
E 960	Advantam	10		
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina  (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smeju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  (88): Najveća dopuštena količina za aluminijum koji potiče od aluminijumskih lakova Košenila, karminska kiselina, karmin (E 120) iznosi 3 mg/kg samo u tečnim termički obrađenim proizvodima. Drugi aluminijumski lakovi nijesu dopušteni.</p>				

13.3.

<b>Hrana za osobe na dijeti za mršavljenje koja se koristi kao zamjena za ukupni dnevni unos hrane ili za pojedinačne obroke (cjelodnevna ishrana ili njen dio)</b>				
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	50		
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	

E 160d	Likopen	30		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 500	(1) (2)	
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 200		
E 432-436	Polisorbati	1 000	(1)	
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	5 000		
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kiselina	1 000		
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	
E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
E 950	Acesulfam K	450		
E 951	Aspartam	800		
E 952	Ciklamska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	400	(51)	
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	240	(52)	
E 955	Sukraloza	320		
E 959	Neohesperidin DC	100		
E 960	Steviol glikozidi	270	(60)	
E 961	Neotam	26		
E 962	Aspartam-acesulfam so	450	(11)a (49) (50)	
E 960	Advantam	8		
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina				

				(52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III
<b>13.4.</b>	<b>Hrana za osobe intolerantne na gluten</b>			
	Proizvodi ove kategorije takođe mogu sadržavati aditive koji su dozvoljeni u odgovarajućim kategorijama hrane			
Grupa I	Aditivi			uključujući suhu tjesteninu
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	Pored toga, u hrani koja ne sadrži gluten dozvoljeni su svi aditivi za odgovarajuću kategoriju hrane koja sadrži gluten.			
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
<b>14.</b>	<b>PIĆA (NAPICI)</b>			
<b>14.1.</b>	<b>Bezalkoholna pića (napici)</b>			
<b>14.1.1.</b>	<b>Voda, uključujući prirodnu mineralnu vodu, prirodnu izvorsku vodu i stonu vodu, kao i sve ostale flaširane ili pakovane vode</b>			
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pripremljena stolna voda
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (48): Mineralne soli dodate pripremljenoj stonoj vodi radi podešavanja sastava ne smatraju se aditivima			
<b>14.1.2.</b>	<b>Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća</b>			
Grupa I	Aditivi			samo sokovi od povrća
E 170	Kalcijum-karbonat	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	500	(1) (2)	samo Sød ... saft i sødet ... saft
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	2 000	(1) (2)	samo sok od grožđa, nefermentisan, za crkvenu obrednu upotrebu

E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	200	(1) (2)	samo Sød ... saft i sødet ... saft
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	2 000	(3)	samo koncentrisani sok od grožđa za proizvodnju vina u domaćinstvima
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo sok od pomorandže, grejpfruta, jabuke i ananasa za snabdijevanje na veliko u ugostiteljskim objektima
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	350	(3)	samo sok od limuna i limete
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	70	(3)	samo sok od grožđa, nefermentisan, zacrkvenu obrednu upotrebu
E 296	Jabučna kisjelina	3 000		samo sok od ananasa
E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kisjelina	3 000		
E 336	Kalijum-tartarati	<i>quantum satis</i>		samo sok od grožđa
E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje (Passion fruit)
E 900	Dimetil polisiloksan	10		Samo sok od ananasa i Sød ... saft i sødet ... saft
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan</p>				

**14.1.3.**

<b>Voćni nektari i srodni proizvodi i nektari od povrća i srodni proizvodi</b>				
Grupa I	Aditivi			samo nektari od povrća, E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 ne mogu se koristiti
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	300	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	250	(1) (2)	samo tradicionalni švedski voćni sirupi, maksimalno dozvoljena količina se primjenjuje ako su upotrebljeni i E 210-213 (benzoeva kisjelina – benzoati)
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	150	(1) (2)	samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
E 270	Mliječna kisjelina	5 000		
E 296	Jabučna kisjelina	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi
E 300	Askorbinska kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 330	Limunska kisjelina	5 000		
E 440	Pektini	3 000		samo sok od ananasa i marakuje (Passion fruit)
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		samo tradicionalni švedski i finski voćni sirupi od citrusa
E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	600		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	300		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	30		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	20		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	6		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera

(11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  
(49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  
(50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smeju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951  
(51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina  
(52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60):  
Izraženo kao ekvivalent steviola

**14.1.4.**

<b>Aromatizovana pića (napici), uključujući osvežavajuća bezalkoholna pića</b>				
Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966 i E 967 nijesu dozvoljeni za upotrebu; E 968 nije dozvoljen za upotrebu osim ako je drugačije predviđeno u ovoj kategoriji hrane

Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100	(25)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100	(25) (74)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	20	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada

E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	osim čokoladnog mlijeka i proizvoda od slada
E 160d	Likopen	12		osim pića koja se razblažuju prije upotrebe
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	300	(1) (2)	osim pića na bazi mlijeka
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	250	(1) (2)	maksimalno dozvoljena količina se primjenjuje ako su upotrebljeni i E 210-213 (benzoeva kiselina – benzoati)
E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	150	(1) (2)	osim pića na bazi mlijeka
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	samo kao preneseni aditiv iz koncentrata u aromatizovanim pićima koja sadrže voćni sok
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo aromatizovana pića koja sadrže najmanje 235 g/l glukoznog sirupa
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	350	(3)	samo koncentrat na bazi voćnog soka, koji sadrže najmanje 2,5 % ječma (ječmene vode)
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	250	(3)	samo drugi koncentrat na bazi voćnog soka ili drobljenog voća; <i>capilé, groselha</i>
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant pića u prahu na bazi voća
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	700	(1) (4)	
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	500	(1) (4)	samo pića za sportiste (sport drinks)
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	4 000	(1) (4)	samo pića za sportiste (sport drinks) koja sadrže proteine surutke
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	20 000	(1) (4)	samo biljni proteinski napici
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo čokoladni napici i napici od slada, na bazi mlijeka
E 355-357	Adipinska kiselina - adipati	10 000	(1)	samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
E 363	Čilbarna kiselina	3 000		samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
E 405	Propan-1,2-diol alginat	300		
E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcinskom kiselinom	1 000		Samo u energetskim napicima i pićima koja sadrže voćni sok
E 426	Hemiceluloza iz soje	5 000		samo napici na bazi mlijeka za prodaju krajnjem potrošaču
E 444	Saharoza acetat izobutirat	300		samo mutna pića
E 445	Glicerolni Estri smole drveta	100		samo mutna pića
E 459	Beta-ciklodekstrin	500		samo aromatizovana instant pića u prahu
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	samo pića na bazi anisa, pića na bazi mleka i pića od kokosa i od badema
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
E 481-482	Natrijum i Kalcijum stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
E 900	Dimetil polisiloksan	10		
E 950	Acesulfam K	350		samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	600		samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo „gaseosa“ napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	300		samo napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 959	Neohesperidin DC	30		samo aromatizovani napici smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera, osim aromatizovanih napitaka na bazi mlijeka i mliječnih derivata
E 959	Neohesperidin DC	50		samo aromatizovani napici na bazi mlijeka i mliječnih derivata, smanjene energetske vrijednosti, ili bez dodatog šećera
E 957	Taumat	0,5		samo aromatizovana pića na bazi vode, samo kao pojačivači arome/ukusa
E 960	Steviol glikozidi	80	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	20		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	2		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera, kao pojačivač arome/ukusa
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednošću ili bez dodatog šećera



E 968	Eritritol	16 000		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatnih šećera, samo kao pojačivač ukusa
E 969	Advantam	6		samo proizvodi sa smanjenom energetsom vrijednošću ili bez dodatog šećera
E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji				

				(2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (25): Količina svake boje E 122 i E 155 ne smije biti veća od 50 mg/kg ili mg/l (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950) (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt (60): Izraženo kao ekvivalent steviola (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (74): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 15 mg/kg
--	--	--	--	--

**14.1.5. Infuzi kafe, čajni, biljni i voćni infuzi, cikorija; ekstrakti čaja i biljnih i voćnih infuza i cikorije; čajni, biljni i voćni infuzi i proizvodi od žita za infuze; kao i mešavine i instant mešavine tih proizvoda**

**14.1.5.1. Kafa i ekstrakti od kafe**

E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo zrna kafe, kao sredstvo za glaziranje

**14.1.5.2. Ostalo**

Grupa I	Aditivi			Osim nearomatizovanog čaja, uključujući aromatizovane instant kafe; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 nisu dozvoljeni za upotrebu u pićima
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	600	(1) (2)	samo tečni koncentri čaja i tečni koncentri biljnih i voćnih infuza
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	samo tečni koncentri čaja
E 297	Fumarna kiselina	1 000		samo instant proizvodi za pripremu aromatizovanih čajeva i biljnih infuza
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	2 000	(1) (4)	samo pića na bazi kafe za automate, instant čajevi i instant biljne infuze
E 355-357	Adipinska kiselina - adipati	10 000	(1)	samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
E 363	Čilbarna kiselina	3 000		samo pića u prahu namijenjena za pripremu u domaćinstvu
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	1 000	(1)	samo tečna kafa u konzervi
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	10 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
E 481-482	Natrijum i Kalcijum stearoil-2-laktilat	2 000	(1)	samo praškovi za pripremu toplih napitaka
E 491-495	Estri sorbitana	500	(1)	samo tečni koncentri čaja i tečni koncentri biljnih i voćnih infuza
E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo kafa, čaj i biljne infuzije, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatka šećera
E 960	Steviol glikozidi	30	(60) (93)	samo aromatizovana instant-kafa i aromatizovani instant-kapućino, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatka šećera
E 960	Steviol glikozidi	20	(60) (93)	samo pića na bazi slada i sa ukusom čokolade/kapućina, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatka šećera
(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (60): Izraženi kao ekvivalenti steviola (93): Maksimalno dozvoljena količina primjenjuje se na gotova pića (npr. u limenci) i njihove mješavine i koncentrate nakon pripreme i spremne za potrošnju.				

**14.2. Alkoholna pića, uključujući pića iz kojih je uklonjen alkohol i niskoalkoholna pića**

**14.2.1. Pivo i pića od slada**

E 150a,b,d	Obični karamel, karamel kaustično sulfidni i sulfidno- amonijačni karamel	<i>quantum satis</i>		
E 150c	Karamel amonijačni	6 000		
E 150c	Karamel amonijačni	9 500		samo stono pivo — Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada); Brown Ale , porter (crno pivo), stout i old ale
E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodatog šećera koji može da fermentiše i/ili voćnih sokova ili koncentrata
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	samo bezalkoholno pivo; točeno pivo koje sadrži više od 0,5 % dodatog šećera koji može da fermentiše i/ili voćnih sokova ili koncentrata
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	

E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50		samo pivo sa sekundarnim (naknadnim) alkoholnim vrenjem u bačvama
E 270	Mliječna kisjelina	quantum satis		
E 300	Askorbinska kisjelina	quantum satis		
E 301	Natrijum-askorbat	quantum satis		
E 330	Limunska kisjelina	quantum satis		
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		
E 414	Guma arabika (akacija guma)	quantum satis		
E 950	Acesulfam K	350		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 951	Aspartam	600		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove	80	(52)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ;

	i kalcijumove soli			pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 955	Sukraloza	250		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 959	Neohesperidin DC	10		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 960	Steviol glikozidi	70	(60)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 961	Neotam	20		samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo bezalkoholno pivo ili pivo sa zapreminskim udjelom alkohola do 1,2 %; Bière de table/Tafelbier/Table beer (sa manje od 6 % ekstrakta slada), osim Obergäriges Einfachbier ; pivo sa najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 969	Advantam	6		samo bezalkoholno pivo ili pivo s volumnim udjelom alkohola do 1,2 % vol; „Bière de table/Tafelbier/Table beer“ (s manje od 6 % ekstrakta slada), osim „Obergäriges Einfachbier“; pivo s najmanjom kiselosti od 30 miliekvivalenata, izraženih kao NaOH; tamna piva vrste „oud bruin“
E 950	Acesulfam K	25	(52)	samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 951	Aspartam	25		samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 955	Sukraloza	10		samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 959	Neohesperidin DC	10		samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 961	Neotam	1		samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 962	Aspartam-acesulfam so	25	(11)b (49) (50)	samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 969	Advantam	0,5		samo pivo sa smanjenom energetsom vrijednošću
E 1105	Lizozim	quantum satis		samo piva koja se ne pasterizuju, niti sterilno filtriraju
E 1200	Polidekstroza	quantum satis		samo piva smanjene energetske vrijednosti i niskoalkoholna piva
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smeju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid (60):  Izraženo kao ekvivalent steviola</p>				
<b>14.2.2.</b>	<b>Vino i drugi proizvodi (na bazi vina) i vino i drugi proizvodi (na bazi vina) iz kojih je uklonjen alkohol</b>			
Upotreba aditiva dozvoljena je u skladu sa propisima koji regulišu oblast kvaliteta vina				
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat;	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
E 210-213	Benzoeva kisjelina – benzoati	200	(1) (2)	samo bezalkoholna pića
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	samo bezalkoholna pića
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	samo bezalkoholna pića
<p>(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kisjelina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan</p>				

(24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju

14.2.3. Cider i Perry (vino od jabuke i vino od kruške)				
Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim <i>cidre bouché</i>
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200		osim <i>cidre bouché</i>
E 104	Hinolin žuta	25	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(64)	osim <i>cidre bouché</i>
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		samo <i>cidre bouché</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		osim <i>cidre bouché</i>
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 900	Dimetil polisiloksan	10		osim <i>cidre bouché</i>
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	600		
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	
E 955	Sukraloza	50		
E 959	Neohesperidin DC	20		
E 961	Neotam	20		
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantam	6		
E 999	Quillaia ekstrakt	200	(45)	osim <i>cidre bouché</i>

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
 (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  
 (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
 (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su ili (a) kao ekvivalent acesulfama K ili (b) kao ekvivalenti aspartama  
 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  
 (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom aspartam-acesulfam soli, niti pojedinačno niti u kombinaciji sa E 950 ili E 951  
 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  
 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju  
 (45): Izračunato kao anhidridni ekstrakt  
 (64): Ukupna količina E 104, E 110 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III

14.2.4. Voćno vino i made wine				
Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim <i>wino owocowe markowe</i>
Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200		osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 104	Hinolin žuta	20	(61)	
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	1	(61)	
E 160d	Lycopene	10		osim <i>wino owocowe markowe</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	260	(3)	samo mješavine vina sa drugim proizvodima
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	samo voćno vino, vino sa smanjenim udjelom alkohola i <i>wino owocowe markowe</i> , <i>wino owocowe wzmocnione</i> , <i>wino owocowe aromatyzowane</i> , <i>wino z soku winogronowego</i> i <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>

	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kiselina	100		samo mješavine vina s drugim proizvodima i <i>wino z soku winogronowego</i> i <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000		
	E 1105	Lizozim (Lizozim)	<i>quantum satis</i>		samo <i>wino z soku winogronowego</i> i <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatku količinu, ostaci se ne detektuju (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III				
<b>14.2.5.</b>	<b>Mead (alkoholni napici od medovače, slada i začina, ili samo od meda, uključujući vino zaslado medom)</b>				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat;	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	200	(3)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(24)	
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO <sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO <sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatku količinu, ostaci se ne detektuju				
<b>14.2.6.</b>	<b>Alkoholna pića</b>				
	Grupa I	Aditivi			osim whiskyja ili whiskeyja; E 420, E421, E 953, E 965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu, osim u likerima
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		osim: jakih alkoholnih pića koja su kategorisana u aktu kojim se uređuje kvalitet alkoholnih pića, kao i jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(87)	osim: jakih alkoholnih pića koja su kategorisana u aktu kojim se uređuje kvalitet alkoholnih pića, kao i jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 104	Quinoline Yellow	180	(61)	osim: jakih alkoholnih pića koja su kategorisana u aktu kojim se uređuje kvalitet alkoholnih pića, kao i jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	100	(61)	osim: jakih alkoholnih pića koja su kategorisana u aktu kojim se uređuje kvalitet alkoholnih pića, kao i jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 123	Amarant	30		osim: jakih alkoholnih pića koja su kategorisana u aktu kojim se uređuje kvalitet alkoholnih pića, kao i jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	170	(61)	osim: jakih alkoholnih pića koja su kategorisana u aktu kojim se uređuje kvalitet alkoholnih pića, kao i jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra
	E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim: voćnih jakih alkoholnih pića (ispred čijeg se naziva navodi naziv voća) dobijenih maceracijom i destilacijom, pića Geist (sa nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine), London
					Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ili Maraskino i Mistra. Whisky, whiskey može sadržavati samo E 150a
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo likeri
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		samo likeri
	E 175	Zlato	<i>quantum satis</i>		samo likeri
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo destilisana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	osim: whisky, whiskey
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	10 000		samo emulgirani likeri
	E 416	Karaja guma	10 000		samo likeri na bazi jaja
	E 445	Glicerolni Estri smole drveta	100		samo mutna jaka alkoholna pića
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	osim: whisky, whiskey
	E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	5 000		samo emulgovani likeri
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo emulgovani likeri

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
 (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
 (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  
 (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi

**14.2.7. Aromatizovani proizvodi na bazi vina**

**14.2.7.1. Aromatizovana vina**

Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
E 150a-d	Karameli	<i>quantum satis</i>		
E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	samo <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	100	(26) (27) (87)	samo <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(26) (27)	samo <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 123	Amarant	100	(26) (27)	samo <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50	(26) (27)	samo <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 129	Alura crvena AC	100	(27)	samo <i>bitter vino</i>
E 123	Amarant	30		samo aperitivna vina
E 163	Antocijani	<i>quantum satis</i>		samo <i>americano</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	
E 220 – E 228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
 (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  
 (3): Maksimalno dozvoljene količine izražavaju se kao ukupni SO<sub>2</sub> koji potiče iz svih izvora. Ako je sadržaj SO<sub>2</sub> manji od 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  
 (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatnu količinu, ostaci se ne detektuju  
 (26): Za *americano* su E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji  
 (27): Za *bitter vino* su E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dozvoljeni pojedinačno ili u kombinaciji  
 (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  
 (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi

**14.2.7.2. Aromatizovana pića na bazi vina**

Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
E 100	Kurkumin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
E 101	Riboflavini	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
E 102	Tartrazin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
E 104	Quinoline yellow	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
E 120	Košenila, karminska kiselina, karmin	100	(28) (87)	samo <i>bitter soda</i>
E 122	Azorubin, Karmoizin	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
E 123	Amarant	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	samo <i>bitter soda</i>
E 129	Allura Red AG	100	(28)	samo <i>bitter soda</i>
E 150a – d	Karameli	<i>quantum satis</i>		osim <i>sangria</i> , <i>clarea</i> , <i>zurra</i>
E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	
E 220 – E 228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	
E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	

(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
 (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina  
 (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
 (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatnu količinu, ostaci se ne detektuju  
 (28): Za *bitter soda* E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 dozvoljeni su pojedinačno ili u kombinaciji  
 (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  
 (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi

**14.2.7.3. Aromatizirani kokteli od vinskih proizvoda**

	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(87)	
	E 104	Hinolin žuta	50	(61)	
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	50	(61)	
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	50	(61)	
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	
	E 220 – E 228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	(1): Aditivi mogu biti dodati pojedinačno ili u kombinaciji (2): Maksimalno dozvoljene količine se odnose na zbir, a količine su iskazane kao slobodna kiselina (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiselina, karmir) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi				
<b>14.2.8.</b>	<b>Ostala alkoholna pića, uključujući mešavine alkoholnih pića sa bezalkoholnim pićima i žestoka pića sa udjelom alkohola manjim od 15%(v/v)</b>				
	Grupa I	Aditivi			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nijesu dozvoljeni za upotrebu
	Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Boje u kombinaciji čije su količine ograničene	200	(87)	samo alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15% i <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 104	Hinolin žuta	180	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%
	E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	100	(61)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15%
	E 123	Amaranth	30		Samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15% i <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	170	(61)	samo alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 160d	Likopen	30		
	E 200-202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15% i <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 210-213	Benzoeva kiselina - benzoati	200	(1) (2)	samo alkoholna pića s udjelom alkohola manjim od 15 %
	E 220-228	Sumpor-dioksid – sulfiti	200	(3)	samo <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
	E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	20	(3)	samo pića na bazi fermentisane šire
	E 242	Dimetil-dikarbonat	250	(24)	
	E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metavinska kiselina	100		samo <i>nalewka na winie z soku winogronowego i aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i>
	E 405	Propan-1,2-diol alginat	100		samo pića na bazi fermentisane šire
	E 444	Saharozna acetat izobutirat	300		samo aromatizovana mutna alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 445	Glicerolni Estri smole drveta	100		samo aromatizovana mutna alkoholna pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	5 000	(1)	
	E 481-482	Stearoil-2-laktilati	8 000	(1)	samo aromatizovana pića sa udjelom alkohola manjim od 15%
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	80		samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi vode
	E 499	Biljni steroli bogati stigmasterolom	800		samo za alkoholne koktele za zamrzavanje na bazi pavlake

E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	600		
E 952	Ciklaminska kiseljina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo mješavine alkoholnih pića sa bezalkoholnim pićima
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	
E 955	Sukraloza	250		
E 959	Neohesperidin DC	30		
E 960	Steviol glikozidi	150	(60)	
E 961	Neotam	20		
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantam	6		

E 1105	Lizozim (Lizozim)	<i>quantum satis</i>		samo <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskoalkoholowe i aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe</i>
<p>(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiseljina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO<sub>2</sub> odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora, za sadržaj SO<sub>2</sub> koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama (24): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na dodatu količinu, ostaci se ne detektuju  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiseljina  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  (87): Najveća dozvoljena količina aluminijuma iz aluminijumskih lakova aditiva E 120 (Košenila, karminska kiseljina, karmin) iznosi 1,5 mg/kg. Ne smiju se upotrebljavati nikakvi drugi aluminijumski lakovi</p>				

**15. SNEK PROIZVODI**

**15.1. Snek proizvodi na bazi krompira, žita, brašna ili skroba**

Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(71)	
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čija je količina ograničena	100	(71)	osim ekstrudiranih i/ili ekspanziranih začinenih snek proizvoda
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	200		samo ekstrudirani i/ili ekspanzirani začineni snek proizvodi
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		osim ekstrudiranih i/ili ekspanziranih začinenih snek proizvoda
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	20		samo ekstrudirani i/ili ekspanzirani začineni snek proizvodi
E 160d	Likopen	30		
E 200-202; 214-219	Sorbinska kiseljina – kalijum sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo snek proizvodi na bazi žita i krompira
E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1)	samo snek proizvodi na bazi žita
E 338-452	Fosforna kiseljina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 392	Ekstrakti ruzmarina	50	(41) (46)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	3 000		samo snek proizvodi na bazi žita i krompira
E 416	Karaja guma	5 000		samo snek proizvodi na bazi žita i krompira
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	2 000	(1)	samo snek proizvodi na bazi žita
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	samo snek proizvodi na bazi žita
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za glaziranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstva za glaziranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstva za glaziranje
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	500		
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	

E 955	Sukraloza	200		
E 957	Taumat	5		samo kao pojačivač arome
E 959	Neohesperidin DC	50		
E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
E 961	Neotam	18		
E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/ukusa
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantam	5		
<p>(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kiselina  (3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO<sub>2</sub> odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora, za sadržaj SO<sub>2</sub> koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  (4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg  (11): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  (41): Izraženo na količinu masti  (46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (71): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porjeklom iz aluminijumskih lakova je 30 mg/kg</p>				

**15.2.**

<b>Prerađeno jezgrasto voće</b>				
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo začinjani obloženi proizvodi
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		samo začinjani obloženi proizvodi
E 160d	Likopen	30		
E 200-202; 214-219	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; p-hidroksibenzoati	1 000	(1) (2) (5)	samo premazano orašasto voće
E 220-228	Sumpor-dioksid - sulfiti	50	(3)	samo marinirani proizvodi

E 310-320	Propil galat, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	5 000	(1) (4)	
E 392	Ekstrakti ruzmarina	200	(41) (46)	
E 416	Karaja guma	10 000		samo obloženi proizvodi
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 903	Karnauba vosak	200		samo kao sredstvo za glaziranje
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		samo kao sredstvo za glaziranje
E 950	Acesulfam K	350		
E 951	Aspartam	500		
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	
E 955	Sukraloza	200		
E 959	Neohesperidin DC	50		
E 960	Steviol glikozidi	20	(60)	
E 961	Neotam	18		
E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome/ukusa
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)b (49) (50)	
E 969	Advantam	5		



(1): Aditivi se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji  
(2): Maksimalno dozvoljena količina se odnosi na zbir, a količine su izražene kao slobodna kisjelina  
(3): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao SO<sub>2</sub> odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora, za sadržaj SO<sub>2</sub> koji ne premašuje 10 mg/kg ili 10 mg/l smatra se da nije prisutan  
(4): Maksimalno dozvoljena količina izražena je kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
(5): E 214-219: p-hidroksibenzoati (PHB), najviše 300 mg/kg  
(11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  
(13): Maksimalno dozvoljena količina izražena na osnovu masti  
(41): Izraženo na količinu masti  
(46): Kao zbir karnozola i karnozolne kiseline  
(49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  
(50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  
(52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid (60):  
Izraženo kao ekvivalent steviola

16. DEZERTI OSIM PROIZVODA IZ KATEGORIJA 1,3 I 4				
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	150	(74)	
Grupa IV	Polioili	<i>quantum satis</i>		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	5	(61)	
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
E 160b	Anato, Biksin, Norbiksin	10		
E 160d	Likopen	30		
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	1 000	(1) (2)	samo <i>frugtgrød</i> , <i>rote Grütze</i> i <i>pasha</i>
E 200-202	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat	2 000	(1) (2)	samo <i>ostkaka</i>
E 200-213	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina - benzoati	300	(1) (2)	samo mliječni dezerti koji nisu termički obrađeni
E 210-213	Benzoeva kisjelina - benzoati	500	(1) (2)	samo <i>frugtgrød</i> i <i>rote Grütze</i>
E 234	Nizin	3		samo semolina i pudinzi od tapioke i srodni proizvodi
E 280-283	Propionska kisjelina - propionati	1 000	(1) (6)	samo <i>Christmas pudding</i>
E 297	Fumarna kisjelina	4 000		samo dezerti nalik na žele, dezerti sa ukusom voća, suve mešavine (u prahu) za deserte
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	3 000	(1) (4)	
E 338-452	Fosforna kisjelina - fosfati - di-, tri- i polifosfati	7 000	(1) (4)	smese za deserte u prahu
E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	1 000	(1)	samo smjese za deserte u prahu
E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	6 000	(1)	samo dezerti nalik na žele
E 355-357	Adipinska kisjelina - adipati	1 000	(1)	samo dezerti sa ukusom voća
E 363	Čilibarna kisjelina	6 000		
E 416	Karaja guma	6 000		
E 427	Kasija guma	2 500		samo dezerti na bazi mlijeka i slični proizvodi
E 432-436	Polisorbati	3 000	(1)	
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	5 000	(1)	
E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	2 000		
E 477	Propan-1,2-diol estri masnih kisjelina	5 000		
E 481-482	Stearoil-2-laktilati	5 000	(1)	
E 483	Stearil tartarat	5 000		

E 491-495	Estri sorbitana	5 000	(1)	
E 950	Acesulfam K	350		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 951	Aspartam	1 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 952	Ciklamsinska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	250	(51)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera

E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	100	(52)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 955	Sukraloza	400		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 957	Taumatina	5		samo kao pojačivač arome
E 959	Neohesperidin DC	50		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 960	Steviol glikozidi	100	(60)	proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 961	Neotam	32		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 964	Sirup poliglicitola	300 000		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
E 969	Advantam	10		samo proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodatog šećera
<p>(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kiselina i odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora (4): Maksimalno dozvoljene količine izražene kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  (6): Propionska kiselina i njene soli mogu se naći u određenim fermentisanim proizvodima kao rezultat procesa fermentacije preteći dobru proizvođačku praksu  (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina  (52): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodni imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (74): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum ponjeklom iz aluminijumskih lakova je 15 mg/kg</p>				
<b>17.</b>	<b>DODACI ISHRANOSIM DODATAKA ISHRANI ZA ODOJČAD I MALU DJECU</b>			
UVODNI DIO, PRIMJENJUJE SE NA SVE POTKATEGORIJE				
Navedeni najviši nivoi upotrebe za boje, poliole, zaslađivače i E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 426, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201, E 1505 i E 1521 odnose se na dodatke ishrani spremne za potrošnju pripremljene u skladu sa uputstvima proizvođača za upotrebu. Faktor razrjeđivanja za dodatke ishrani koji se moraju razrijediti ili rastvoriti mora se dostaviti zajedno sa uputstvom za upotrebu.				
<b>17.1.</b>	<b>Dodaci ishrani koji su u prometu u čvrstom obliku, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu</b>			
Grupa I	Aditivi			E 410, E 412, E 415, E 417 i E 425 ne mogu se upotrebljavati u proizvodnji dehidrisanih dodataka ishrani koji se moraju rehidrisati prilikom unosa
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	Period primjene od 1. avgusta 2014
Grupa III	Boje sa kombinovanim najvećim dopuštenim količinama	300	(69)	Period primjene od 1. avgusta 2014
Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	35	(61)	Period primjene od 1. avgusta 2014 Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 104	Hinolin žuta	35	(61) (69)	Period primjene od 1. avgusta 2014 Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61) (69)	Period primjene od 1. avgusta 2014
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	35	(61) (69)	Period primjene od 1. avgusta 2014 Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A		(61) (69)	Period primjene od 1. avgusta 2014 Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 160d	Likopen	30		
E 200-213	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat; Benzoeva kiselina - benzoati	1 000	(1) (2)	samo kada su u osušenom obliku i sadrže vitamin A ili kombinacije vitamina A i D, osim u obliku za žvakanje
E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
E 338-452	Fosforna kiselina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
E 392	Ekstrakti ruzmarina	400	(46)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>		
E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
E 459	Beta-ciklodekstrin	<i>quantum satis</i>		samo hrana u obliku tableta i dražeja
E 463 a	Niskosupstituirana hidroksipropil celuloza (L-HPC)	20 000		samo dodaci ishrani u obliku tableta
E 468	Unakrsno vezana natrijum-karboksimetil celuloza	30 000		Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 473-474	Saharozni estri masnih kiselina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	
E 475	Poliglicerolni estri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>		
E 491-495	Estri sorbitana	<i>quantum satis</i>	(1)	

E 551-553	Silicijum dioksid – silikati	quantum satis		Period primjene od 1. Februara 2014.
E 900	Dimetil polisiloksan	10	(91)	samo dodaci ishrani u obliku (šumećih) tableta
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis		
E 902	Kandelila vosak	quantum satis		
E 903	Karnauba vosak	200		
E 904	Šelak	quantum satis		
E 950	Acesulfam K	500		
E 950	Acesulfam K	2 000		Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 951	Aspartam	2 000		
E 951	Aspartam	5 500		Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	500	(51)	
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 250	(51)	Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	500	(52)	
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	1 250	(52)	Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 955	Sukraloza	800		
E 955	Sukraloza	2 400		Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 957	Taumat	400		Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 959	Neohesperidin DC	100		
E 959	Neohesperidin DC	400		Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 960	Steviol glikozidi	670	(60)	
E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 961	Neotam	60		
E 961	Neotam	185		Samo dodaci ishrani za žvakanje

E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome, osim dodataka ishrani za žvakanje
E 961	Neotam	2		Samo vitamin i/ili dodaci ishrani na bazi mineral za žvakanje, kao pojačivač arome
E 962	Aspartam-acesulfam so	500	(11)a (49) (50)	
E 962	Aspartam-acesulfam so	2 000	(11)a (49) (50)	Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 969	Advantam	20		
E 969	Advantam	55		Samo dodaci ishrani za žvakanje
E 1201	Polivinilpirolidon	quantum satis		samo dodaci ishrani u obliku tableta i dražeja
E 1202	Polivinilpolipirrolidon	quantum satis		Samo-dodaci ishrani u obliku tableta i dražeja
E 1203	Polivinil alkohol (PVA)	18 000		samo dodaci ishrani u obliku kapsula i tableta
E 1204	Pululan	quantum satis		samo dodaci ishrani u obliku kapsula i tableta
E 1205	Osnovni kopolimer metakrilata	100 000		Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 1206	Neutralni kopolimer metakrilata	200 000		Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 1207	Anjonski kopolimer metakrilata	100 000		Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 1208	Kopolimer polivinilpirolidon-vinil acetata	100 000		Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 1209	Polivinil alkoholpolietilen glikol-graftkopolimer	100 000		Osim dodataka ishrani za žvakanje
E 1505	Trietil citrat	3 500		samo dodaci ishrani u obliku kapsula i tableta
E 1521	Polietilen glikol	10 000		samo hrana dodaci ishrani u obliku kapsula i
<p>(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji  (2): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kiselina i odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora  (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalentni aspartama  (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline  (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smeju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kiselina  (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  (61): Ukupna količina E 104, E 110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III  (69): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 150 mg/kg;  (91): Maksimalno dozvoljena količina odnosi se na rastvoreni dodatak ishrani spreman za konzumiranje razblaživanjem u 200 ml vode</p>				
<b>17.2.</b>	<b>Dodaci ishrani koji su u prometu u tečnom obliku, osim dodataka ishrani za odojčad i malu djecu</b>			

Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	Period primjene: od 1. Avgusta 2014. Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
Grupa III	Boje sa kombinovanim najvećim dopuštenim količinama	100		
Grupa IV	Polioli	<i>quantum satis</i>		
E 104	Hinolin žuta	10	(61) (69)	Period primjene: od 1. Avgusta 2014.
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61) (69)	Period primjene: od 1. Avgusta 2014.
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61) (69)	Period primjene: od 1. Avgusta 2014.
E 160d	Likopen	30		
E 200-213	Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat; Benzoeva kisjelina - benzoati	2 000	(1) (2)	Osim dodataka ishrani u obliku sirupa
E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
E 338-452	Fosforna kisjelina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
E 392	Ekstrakti ruzmarina	400	(46)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>		
E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	
E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 491-495	Estri sorbitana	<i>quantum satis</i>	(1)	
E 551-553	Silicijum dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		Period primjene: od 1. Februara 2014.
E 950	Acesulfam K	350		
E 950	Acesulfam K	2 000		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 951	Aspartam	600		
E 951	Aspartam	5 500		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	400	(51)	
E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 250	(51)	Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	80	(52)	
E 954	Saharin i njegove Natrijumove, Kalijumove i kalcijumove soli	1 200	(52)	Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 955	Sukraloza	240		
E 955	Sukraloza	2400		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 957	Taumat	400		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 959	Neohesperidin DC	50		
E 959	Neohesperidin DC	400		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 960	Steviol glikozidi	200	(60)	
E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 961	Neotam	20		
E 961	Neotam	185		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 961	Neotam	2		samo kao pojačivač arome osim dodataka ishrani u obliku sirupa
E 962	Aspartam-acesulfam so	350	(11)a (49) (50)	
E 962	Aspartam-acesulfam so	2 000	(11)a (49) (50)	Samo dodaci ishrani u obliku sirupa
E 969	Advantam	6		
E 969	Advantam	55		Samo dodaci ishrani u obliku sirupa

(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji  
(2): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodna kisjelina i donose se na ukupnu količinu iz svih izvora  
(11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  
(46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline  
(49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  
(50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smiju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  
(51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina  
(52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  
(60): Izraženo kao ekvivalent steviola  
(61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne sme biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III

17.3. Dodaci ishrani koji su u prometu u obliku sirupa ili u obliku za žvakanje				
Grupa I	Aditivi			
Grupa II	Boje u količini <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	
Grupa IV	Polioili	<i>quantum satis</i>		
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	300	(69)	samo dodaci ishrani u čvrstom obliku
Grupa III	Boje pojedinačno ili u kombinaciji čije su količine ograničene	100		samo dodaci ishrani u čvrstom obliku
E 104	Hinolin žuta	10	(61)	
E 110	Sanset žuta FCF/Oranž žuta S	10	(61)	
E 124	Ponso 4R, Košenila crvena A	10	(61)	
E 160d	Likopen	30		
E 310-321	Propil galat, TBHQ, BHA i BHT	400	(1)	
E 338-452	Fosforna kisjelina – fosfati - di-, tri- i polifosfati	<i>quantum satis</i>		
E 392	Ekstrakti ruzmarina	400	(46)	
E 405	Propan-1,2-diol alginat	1 000		
E 416	Karaja guma	<i>quantum satis</i>		
E 426	Hemiceluloza iz soje	1 500		
E 432-436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>		
E 473-474	Saharozni estri masnih kisjelina, saharogliceridi	<i>quantum satis</i>	(1)	
E 475	Poliglicerolni estri masnih kisjelina	<i>quantum satis</i>		
E 491-495	Estri sorbitana	<i>quantum satis</i>		
E 551-553	Silicijum dioksid – silikati	<i>quantum satis</i>		
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>		
E 902	Kandelila vosak	<i>quantum satis</i>		
E 903	Karnauba vosak	200		
E 904	Šelak	<i>quantum satis</i>		
E 950	Acesulfam K	2 000		
E 951	Aspartam	5 500		
E 952	Ciklaminska kisjelina i njene Natrijume i Kalcijume soli	1 250	(51)	
E 954	Saharin i njegove Natrijume, Kalijumove i kalcijumove soli	1 200	(52)	
E 955	Sukraloza	2 400		
E 957	Taumatina	400		
E 959	Neohesperidin DC	400		
E 960	Steviol glikozidi	1 800	(60)	
E 961	Neotam	185		
E 961	Neotam	2		samo dodaci ishrani na bazi vitamina i/ili minerala, kao pojačivač arome/ukusa
E 962	Aspartam-acesulfam so	2 000	(11)a (49) (50)	
E 969	Advantam	55		

(1): Aditivi mogu da se dodaju pojedinačno ili u kombinaciji  
 (11): Ograničenja su izražena kao (a) ekvivalent acesulfama K ili (b) ekvivalenti aspartama  
 (46): Kao suma karnozola i karnozolne kiseline  
 (49): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu dobijene su na osnovu maksimalno dozvoljenih količina sastojaka soli aspartama (E 951) i acesulfama K (E 950)  
 (50): Maksimalno dozvoljene količine E 951 i E 950 ne smeju se prekoračiti upotrebom soli aspartam-acesulfama, bilo pojedinačno ili u kombinaciji sa E 950 ili E 951  
 (51): Maksimalno dozvoljene količine za upotrebu izražene su kao slobodna kisjelina  
 (52): Maksimalno dozvoljene količine izražene su kao slobodan imid  
 (60): Izraženo kao ekvivalent steviola  
 (61): Ukupna količina E 104, E110, E 124 i boja iz grupe III ne smije biti veća od maksimalno dozvoljene količine navedene za grupu III (69): Maksimalno dozvoljena količina za aluminijum porijeklom iz aluminijumskih lakova je 150 mg/kg

18.	<b>PRERAĐENA HRANA KOJA NIJE OBUHVAĆENA KATEGORIJAMA 1 DO 17, OSIM HRANE ZA ODOJČAD I MALU DJECU</b>			
	Grupa I	Aditivi		

## LISTA 2

# ADITIVI KOJI SE MOGU KORISTITI U HRANI, ENZIMIMA, AROMAMA I U NUTRIJENTIMA SA USLOVIMA NJIHOVOG KORIŠĆENJA, UKLJUČUJUĆI I NOSAČE

### DIO 1. Nosači u aditivima

E broj nosača	Naziv nosača	Maksimalno dozvoljene količine	Aditivi kojima se nosač može dodati	
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg uhrani (kao preneseni aditiv) <sup>(1)</sup>	boje, emulgatori, antioksidansi	
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	svi prehrambeni aditivi	
E 420	Sorbitol			
E 421	Manitol			
E 953	Izomalt			
E 965	Maltitol			
E 966	Laktitol			
E 967	Ksilitol			
E 968	Eritritol			
E 400 – E 404	Alginska kisjelina – alginati (Tabela 7. iz dijela 6.)			
E 405	Propan-1,2-diol alginat			
E 406	Agar			
E 407	Karagenan			
E 410	Brašno sjemena rogača			
E 412	Guar guma			
E 413	Tragakant			
E 414	Guma arabika (akacija guma)			
E 415	Ksantan guma			
E 440	Pektini			
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)	<i>quantum satis</i>		sredstva protiv stvaranja pene
E 442	Amonijum fosfatidi	<i>quantum satis</i>	antioksidansi	
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	svi aditivi	
E 461	Metil celuloza			
E 462	Etil celuloza			
E 463	Hidroksipropil celuloza			
E 464	Hidroksipropil metil celuloza			
E 465	Etil metil celuloza			
E 466	Natrijum karboksil metil celuloza, celulozna guma	<i>quantum satis</i>		
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	boje i antioksidansi rastvorljivi u mastima	
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)			
E 470b	Magnezijumove soli masnih kisjelina			
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina			
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina			
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kisjelina			
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina			
E 473	Saharozni Estri masnih kisjelina			
E 475	Poliglicerolni Estri masnih kisjelina			
E 491 – E 495	Sorbitan Estri (Tabela 5. iz dijela 6.)	<i>quantum satis</i>		boje i sredstva protiv stvaranja pene
E 1404	Oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>		svi aditivi
E 1410	Monoskrob fosfat			
E 1412	Diskrob fosfat			
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani			
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani			
E 1420	Acetilovani skrob			
E 1422	Acetilovani diskrob adipat			
E 1440	Hidroksi propil skrob			
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat			

E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat		
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob		
E 170	Kalcijum karbonat		
E 263	Kalcijum acetat		
E 331	Natrijum citrati		
E 332	Kalijum citrati		
E 341	Kalcijum fosfati		
E 501	Kalijum karbonati		
E 504	Magnezijum karbonati		
E 508	Kalijum hlorid		
E 509	Kalcijum hlorid		
E 511	Magnezijum hlorid		
E 514	Natrijum sulfati		
E 515	Kalijum sulfati		
E 516	Kalcijum sulfat		
E 517	Amonijum sulfat		
E 577	Kalijum glukonat		
E 640	Glicin i njegova natrijuma so		
E 1505 <sup>(1)</sup>	Trietil citrat		
E 1518 <sup>(1)</sup>	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 551	Silicijum dioksid	quantum satis	emulgatori i boje
E 552	Kalcijum silikat		
E 553b	Talk	50 mg/kg u preparatima boja	boje
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	quantum satis	boje
E 1200	Polidekstroza	quantum satis	svi aditivi
E 1201	Polivinilpirolidon	quantum satis	zaslađivači
E 1202	Polivinilpolipirrolidon		
E 322	Lecitini	quantum satis	sredstva za glaziranje voća
E 432 – E 436	Polisorbati		
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina		
E 491 – E 495	Sorbitan Estri		
E 570	Masne kiseline		
E 900	Dimetil poliksiloksan		
E 1521	Polietilenglikol	quantum satis	zaslađivači
E 425	Konjak	quantum satis	svi aditivi
E 459	Beta-ciklodekstrin	1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi aditivi
E 468	Umrežena Na-katboksimitil celuloza Unakrsno vezana celulozna guma	quantum satis	zaslađivači
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimitil celuloza Enzimski hidrolizovana celulozna guma	quantum satis	svi aditivi
E 555	Kalijum Aluminijum silikat	90 % u odnosu na pigment	u E 171 titan- dioksidu i E 172 oksidima i hidroksidima gvožđa

<sup>(1)</sup> Maksimalno dozvoljena količina iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji sa E 1505, E 1517 i E 1518). Za pića (napitke), osim krem likera, maksimalno dozvoljena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora.

## DIO 2.

### Prehrambeni aditivi osim nosača u prehrambenim aditivima <sup>(1)</sup>

E broj dodatog aditiva	Naziv dodatog aditiva	Maksimalno dozvoljena količina	Preparati aditiva kojima se aditiv može dodati
Tabela 1.		quantum satis	svi preparati aditiva
E 200 – E 202	Sorbinska kiselina – kalijum sorbat (Tabela 2. iz dijela 6.)	1500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u preparatu, 15 mg/kg u hrani izraženo kao slobodna kiselina	preparati boja
E 210	Benzoeva kiselina		
E 211	Natrijum benzoat		
E 212	Kalijum benzoat		
E 220 – E 228	Sumpor dioksid – sulfiti (Tabela 3. iz dijela 6.)	100 mg/kg u preparatu i 2mg/kg izraženo kao SO <sub>2</sub> u hrani	preparati boja (osim E163 antocijanina, E 150b kaustično-sulfitnog karamela i E 150d amonijačno-sulfitnog karamela) <sup>(2)</sup>
E 320	Butil hidroksianizol (BHA)	20 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji (izraženo na količinu masti) u preparatu i 0,4 mg/kg u hrani (pojedinačno ili u kombinaciji)	emulgatori koji sadrže masne kiseline
E 321	Butil hidroksitoluen (BHT)		
E 338	Fosforna kiselina	40 000 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji u preparatu (izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	preparati boje E 163 antocijana
E 339	Natrijum fosfati		
E 340	Kalijum fosfati		
E 343	Magnezijum fosfati		
E 450	Di-fosfati		
E 451	Tri-fosfati		
E 341	Kalcijum fosfati	40 000 mg/kg u preparatu (izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	preparati boja i emulgatora

		10 000 mg/kg u preparatu (izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	preparati poliola
		10 000 mg/kg u preparatu (izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	preparati E 412 guar gume
E 392	Ekstrakti ruzmarina	1 000 mg/kg u preparatu i 5 mg/kg u hrani, izraženo kao zbir karnozolne kiseline i karnozola	preparati boja
E 416	Karaja guma	50 000 mg/kg u preparatu i 1 mg/kg u hrani	preparati boja
E 432 – E 436	Polisorbati	<i>quantum satis</i>	preparati boja, pojačivača kontrasta, antioksidansi rastvorljivi u mastima i sredstva za glaziranje voća
E 473	Saharozni Estri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	preparati boja i antioksidansi rastvorljivi u mastima
E 475	Poliglicerolni ester masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	preparati boja i antioksidansi rastvorljivi u mastima
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	50 000 mg/kg u smjesi, 500 mg/kg u gotovoj hrani	kao emulgator u preparatima boja koji se koriste u sljedećim proizvodima: -surimi i japanski proizvodi od ribe (Kamaboko) (E 120 Košenila, karminska kiselina, karmin). - Proizvodi od mesa, riblje pašete i poluproizvodi od voća koji se koriste u aromatizovanim mlečnim proizvodima i dezertima (E 163 Antocijani, E 100 Kurkumin i E 120 Košenila, karminska kiselina, karmin).
E 491 – 495	Sorbitan Estri (Tabela 5. iz dijela 6.)	<i>quantum satis</i>	preparati boja, sredstva protiv stvaranja pjene i sredstva za glaziranje voća
E 551	Silicijum dioksid	50 000 mg/kg u preparatu	preparati boja u prahu
E 551	Silicijum dioksid	10 000 mg/kg u preparatu	E 508 kalijum hlorid i preparati E 412 guar gume
E 551	Silicijum dioksid	50 000 mg/kg u preparatu	preparati emulgatora u praškastom obliku
E 552	Kalcijum silikat		
E 551	Silicijum dioksid	10 000 mg/kg u preparatu	preparati poliola u praškastom obliku
E 552	Kalcijum silikat		
E 553a	Magnezijum silikat		
E 553b	Talk		
E 551	Silicijum dioksid	5 000 mg/kg u preparatu	E 1209 polivinil alkohol-polieten glikol-graft-kopolimer
E 551	Silicijum dioksid	30 000 mg/kg u preparatu	sušeni ekstrakti ruzmarina u prahu (E 392)
E 551	Silicijum dioksid	10 000 mg/kg u preparatu	E 252 Kalijum nitrat
E 900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u preparatu, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	Preparati boja E 160a karoteni, E 160b annato, bixin, norbixin, E 160c ekstrakt paprike, capsanthin, capsorubin, E 160d likopen in E 160e beta-apo-8'-karotenol
E 903	Karnauba vosak	130 000 mg/kg u preparatu, 1200 mg/kg u gotovom proizvodu iz svih izvora	kao stabilizator u preparatima zaslađivača i/ili kiselina namijenjenih za upotrebu u gumama za žvakanje
E 943a	Butan	1 mg/kg u gotovoj hrani	Preparati boja Grupe II i Grupe III, kako je definisano u Dijelu C Liste 1 (samo za profesionalnu uporabu)
E 943b	Izobutan	1 mg/kg u gotovoj hrani	Preparati boja Grupe II i Grupe III, kako je definisano u Dijelu C Liste 1 (samo za profesionalnu uporabu)
E 944	Propan	1 mg/kg u gotovoj hrani	Preparati boja Grupe II i Grupe III, kako je definisano u Dijelu C Liste 1 (samo za profesionalnu uporabu)

(1) Osim enzima koji su odobreni kao aditivi.

(2) E 163 Antocijani mogu da sadrže do 100 000 mg/kg sulfita. E 150b karamel kaustično – sulfitni i E 150d karamel amonijačno-sulfitni mogu da sadrže 2 000 mg/kg u skladu sa specifikacijama

Napomena: Opšta pravila za uslove upotrebe aditiva u Dijelu 2:

(1) Aditivi iz Tabele 1 Dijela 6 Liste 2 koji su generalno dozvoljeni za korišćenje u hrani prema generalnom principu „*quantum satis*“, uključeni u Grupu I Liste 1 dijela C (1), kao aditivi (osim za svrhu nosača) mogu biti dodati u smjese aditiva u skladu sa opštim načelom „*quantum satis*“ osim ako nije drugačije određeno.

(2) Za fosfate i silikate maksimalno dozvoljene količine su određene samo za preparate aditiva, a ne i za gotovu hranu.

(3) Za sve ostale aditive sa određenom vrijednošću prihvatljivog dnevnog unosa (eng. Acceptable Daily Intake – ADI), maksimalno dozvoljene količine su određene i za preparate aditiva i za hranu.

(4) Aditivi navedeni u ovoj tabeli ne mogu se koristiti kao boje, zaslađivači ili pojačivači arome

### DIO 3.

#### ADITIVI UKLJUČUJUĆI NOSAČE U ENZIMIMA ZA HRANU <sup>(1)</sup>

E broj dodatog aditiva	Naziv dodatog aditiva	Maksimalno dozvoljena količina u preparatu enzima	Maksimalno dozvoljena količina u hrani osim pića (napitaka)	Maksimalno dozvoljena količina u pićima (napicima)	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 170	Kalcijum karbonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 200	Sorbinska kiselina	20 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kalijum sorbat				
E 210	Benzoeva kiselina	5 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) 12 000 mg/kg u sirilu	1,7 mg/kg	0,85 mg/l	
E 211	Natrijum benzoat		5 mg/kg u siru za koje se koristilo sirilo	2,5 mg/l u napicima na bazi sirutke za koje se koristilo sirilo	
E 214	Etil p-hidroksibenzoat	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Natrijum etil p-hidroksibenzoat				
E 218	Metil p-hidroksibenzoat				
E 219	Natrijum metil p-hidroksibenzoat				
E 220	Sumpor dioksid	2 000 mg/kg (pojedinačno ili u	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natrijum sulfit				



E 222	Natrijum hidrogen sulfit	kombinaciji izraženo kao SO <sub>2</sub> ) 5 000 mg/kg samo u prehrambenim enzimima za proizvodnju piva 6 000 mg/kg samo za beta-amilazu ječma 10 000 mg/kg samo za papain u čvrstom obliku			
E 223	Natrijum metabisulfit				
E 224	Kalijum metabisulfit				
E 250	Natrijum nitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	ne upotrebljava se	
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 261	Kalijum acetati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 262	Natrijum acetati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Kalcijum acetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 281	Natrijum propionat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Ugljen dioksid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 301	Natrijum askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 302	Kalcijum askorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 325	Natrijum laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Kalijum laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Kalcijum laktat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 331	Natrijum citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 332	Kalijum citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 333	Kalcijum citrati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 335	Natrijum tartarati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 336	Kalijum tartarati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 337	Natrijum Kalijum tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 350	Natrijum malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 338	Fosforna kiselina	10 000 mg/kg (izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 339	Natrijum fosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 340	Kalijum fosfati				
E 341	Kalcijum fosfati				
E 343	Magnezijum fosfati				
E 351	Kalijum malat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 352	Kalcijum malati	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 354	Kalcijum tartarat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triamonijum citrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Alginska kiselina	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da

E 401	Natrijum alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 402	Kalijum alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 403	Amonijum alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 404	Kalcijum alginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 407a	Obrađene eušema alge	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 414	Akacia guma, (guma arabika)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da

E 420	Sorbitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 421	Manitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 422	Glicerol	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 440	Pektini	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 450	Difosfati	50 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	quantum satis	quantum satis		
E 451	Trifosfati					
E 452	Polifosfati					
E 460	Celuloza	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 461	Metil celuloza	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 462	Etil celuloza	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 463	Hidroksipropil celuloza	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 465	Etil metil celuloza	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, Celulozna guma	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza (enzimatski hidrolizovana celulozna guma)	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 470b	Magnezijumove soli masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 471	Mono- i digliceridi masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono i diglicerida masnih kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 473	Saharozni Estri masnih kisjelina	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l		Da, samo kao nosač
E 500	Natrijum karbonati	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 501	Kalijum karbonati	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da, samo E 501(i) kalijum karbonat
E 503	Amonijum karbonati	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 504	Magnezijum karbonati	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 507	Hlorovodonična kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 508	Kalijum hlorid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 509	Kalcijum hlorid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 511	Magnezijum hlorid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 513	Sulfatna kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 514	Natrijum sulfati	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da, samo E 514(i) natrijum sulfat
E 515	Kalijum sulfati	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 516	Kalcijum sulfat	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 517	Amonijum sulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l		Da
E 524	Natrijum hidroksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 525	Kalijum hidroksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 526	Kalcijum hidroksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 527	Amonijum hidroksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 528	Magnezijum hidroksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 529	Kalcijum oksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 530	Magnezijum oksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 551	Silicijum dioksid	50 000 mg/kg u smjesi u praškastom obliku	quantum satis	quantum satis		Da
E 570	Masne kiseline	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 574	Glukonska kisjelina	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 575	Glukono-delta-lakton	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 576	Natrijum glukonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 577	Kalijum glukonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 578	Kalcijum glukonat	quantum satis	quantum satis	quantum satis		Da
E 640	Glicin and njegova Natrijuma so	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 920	L-Cistein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l		
E 938	Argon	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 939	Helijum	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 941	Azot	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 942	Azot(I) oksid	quantum satis	quantum satis	quantum satis		
E 948	Kiseonik	quantum satis	quantum satis	quantum satis		

E 949	Vodonik	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da (samo kao nosač)
E 967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da (samo kao nosač)
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1404	Oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1420	Acetilovani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1422	Acetilovani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Da
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	500 g/kg	vidjeti napomenu <sup>(2)</sup>	vidjeti napomenu <sup>(2)</sup>	Da, samo kao nosač

<sup>(1)</sup> Uključujući enzime koji su dozvoljeni kao aditivi

<sup>(2)</sup> Maksimalno dozvoljena količina iz svih izvora u hrani je 3 000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji sa E 1505, E 1517 i E 1518). Za pića (napitke), uz izuzetak krem likera, maksimalno dozvoljena količina E 1520 je 1000 mg/l iz svih izvora

Napomena: Opšta pravila za uslove upotrebe aditiva iz dijela 3

(1) Aditivi iz Tabele 1 dijela 6 Liste 2 koji su generalno dozvoljeni za korišćenje u hrani prema principu „quantum satis“, uključeni u Grupu I Liste 1 dijela V (1), kao aditivi mogu se dodati u enzime za hranu u skladu sa opštim principom „quantum satis“, osim ukoliko je drugačije određeno.

(2) Za fosfate i silikate, kada se koriste kao aditivi, maksimalno dozvoljene količine su određene samo za preparate enzima za hranu, a ne i za hranu

(3) za sve ostale aditive sa određenom vrijednošću prihvatljivog dnevnog unosa (eng. Acceptable Daily Intake – ADI), maksimalno dozvoljene količine su određene i za preparate enzima za hranu i za hranu (4) Aditivi navedeni u ovoj tabeli ne mogu se koristiti kao boje, zaslađivači ili pojačivači arome

#### DIO 4.

#### Aditivi uključujući nosače u aromama za hranu

E broj aditiva	Naziv aditiva	Kategorije aroma kojima se može dodati aditiv	Maksimalno dozvoljena količina
Tabela 1		sve arome	<i>quantum satis</i>
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbitol Manitol Izomalt Maltitol Laktitol Ksilitol Eritritol	sve arome	<i>quantum satis</i> za sve namjene osim zaslađivanja, ali ne kao pojačivači arome
E 200 – E 202 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinska kiselina i kalijum sorbat (Tabela 2. iz dijela 6.), Benzoeva kiselina, Natrijum benzoat, Kalijum benzoat Kalcijum benzoat	sve arome	1 500 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji izraženo kao slobodna kiselina) u aromama
E 310 E 319 E 320	Propil galat Tercijalni butil hidrohinon (TBHQ) Butil hidroksianizol (BHA)	Etarska ulja Arome osim etarskih ulja	1 000 mg/kg (Propil galat, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u etarskim uljima 100 mg/kg <sup>(1)</sup> ( Propil galat) 200 mg/kg <sup>(1)</sup> (TBHQ, BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) u aromama
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati- di-, tri- i polifosfati (Tabela 6. iz dijela 6.)	sve arome	40 000 mg/kg (izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) u aromama
E 392	Ekstrakti ruzmarina	sve arome	1 000 mg/kg (izraženo kao suma karnozolne kiseline i karnozola) u aromama
E 416	Karaja guma	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 423	Guma arabika modifikovana oktenilsukcin-skom kiselinom	Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama: 03. smrznuti dezerti; 07.2. Fini pekarski proizvodi; 08.3. Mesni proizvodi , samo prerađena živina; 09.2. Prerađena riba i proizvodi ribarstva, uključujući mekušce i rakove; 16. Dezerti, osim proizvoda iz kategorija 1, 3. i 4.	500 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatiziranih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama: 14.1.4. Aromatizovana pića (napici)-samo aromatizovana pića koja ne sadrže voćne sokove i u gaziranim aromatizovanim pićima koja sadrže voćne sokove; 14.2. Alkoholna pića, uključujući pića iz kojih je uklonjen alkohol i niskoalkoholna pića	220 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama: 05.1. Kakao i čokoladni proizvodi, 05.2. Ostali konditorski proizvodi uključujući i proizvode za osveženje daha, 05.4. Ukrasi (dekoracije), premazi, preliv i punjenja (nadjevi), osim punjenja na bazi voća kategorije 4.2.4; 06.3. Žita za doručak.	300 mg/kg u gotovom proizvodu

		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 01.7.5. Topljeni sir	120 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 05.3. Gume za žvakanje	60 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama 01.8. Analogni proizvodi, uključujući bjelocne napitaka (zamjene za mlijeko ili pavlaku); 04.2.5. Džem, žele i marmelada i srodni proizvodi; 04.2.5.4. Maslac i namazi od jezgrastog voća; 08.3. Proizvodi od mesa; 12.5. Supe i mesne supe; 14.1.5.2. Ostalo, samo instantkafa i čaj, kao i u gotovim jelima na bazi žitarica	240 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 10.2. Prerađena jaja i proizvodi od jaja.	140 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategorijama 14.1.4. Aromatizovana pića (napici), uključujući osvježavajuća bezalkoholna pića, samo negazirana aromatizovana pića koja sadrže voćne sokove; 14.1.2. Voćni sokovi, koncentrisani voćni sokovi, voćni sokovi u prahu i srodni proizvodi i sokovi od povrća; 12.6. Sosevi (majonez, kečap, preliv za salatu (dresing) i srodni proizvodi)-samo sosevi od mesa i slatki sosevi	400 mg/kg u gotovom proizvodu
		Emulzije aromatizovanih ulja koje se upotrebljavaju u kategoriji 15. Snek proizvodi	440 mg/kg u gotovom proizvodu
E 425	Konjak	sve arome	<i>quantum satis</i>
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)	sve arome, osim tečne arome dima i aroma na bazi začinskih oleorezina <sup>(2)</sup>	10 000 mg/kg u aromama
		hrana koja sadrži tečnu aromu dima i arome na bazi začinskih oleorezina	1 000 mg/kg u gotovoj hrani
E 459	Beta-ciklodekstrin	Kapsulirane arome u: — aromatizovanim čajevima i aromatizovanim instant pićima u prahu — aromatizovanim grickalicama	500 mg/l u gotovoj hrani 1 000 mg/kg u gotovom hrani za konzumaciju ili pripremljenoju po uputstvu proizvođača
E 473	Saharozni estri masnih kiselina	Arome za bistra aromatizovana pića na bazi vode koja pripadaju kategoriji 14.1.4.	15 000 mg/kg u aromama, 30 mg/l u gotovom proizvodu
E 551	Silicijum dioksid	sve arome	50 000 mg/kg u aromama
E 900	Dimetil poliksiloksan	sve arome	10 mg/kg u aromama
E 901	Pčelinji vosak	arome u bezalkoholnim aromatizovanim pićima	200 mg/l u aromatizovanim pićima
E 1505	Trietil citrat	sve arome	3 000 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani za gotovom hrani za konzumaciju ili pripremljenoju po uputstvu proizvođača; pojedinačno ili u kombinaciji za pića, uz izuzetak krem likera, najveća dozvoljena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)		
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)		
E 1520	Propan-1, 2-diol (propilen glikol)		
E 1519	Benzil alkohol	Arome za: — likere, aromatizovana vina, aromatizovana pića na bazi vina i aromatizovane koktele od vina	100 mg/l u gotovom proizvodu
		— poslastice i bomboni na bazi šećera uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	250 mg/kg iz svih izvora u gotovom hrani za konzumaciju ili pripremljenoju po uputstvu proizvođača

<sup>(1)</sup> Pravilo proporcije: ako se koristi kombinacija Propil galata, TBHQ i BHA, pojedinačne količine se moraju proporcionalno umanjiti

<sup>(2)</sup> Začinski oleorezi nisu definisani kao ekstrakti začina iz kojih je ispario ekstrakcioni rastvarač, ostavljajući mješavinu isparljivog ulja i smolastih materija iz začina.

#### DIO 5. ADITIVI U NUTRIJENTIMA Odjeljak A

Aditivi u nutrijentima osim nutrijenata namijenjenih za upotrebu u hrani za odojčad i malu djecu navedenih u tački 13.1, dio E Liste 1

E broj aditiva	Naziv aditiva	Maksimalno dozvoljena količina	Nutrijent kome se aditiv može dodati	Može li se upotrebljavati kao nosač?
E 170	Kalcijum karbonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 260	Sirćetna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 261	Kalijum acetati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 262	Natrijum acetati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	

E 263	Kalcijum acetat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 270	Mliječna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 290	Ugljen dioksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	

E 296	Jabučna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 300	Askorbinska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 301	Natrijum askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 302	Kalcijum askorbat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 308	Gama-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 322	Lecitini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 325	Natrijum laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 326	Kalijum laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 327	Kalcijum laktat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 330	Limunska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 331	Natrijum citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 332	Kalijum citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 333	Kalcijum citrati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 335	Natrijum tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 336	Kalijum tartarati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 337	Natrijum Kalijum tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 338 – E 452	Fosforna kiselina – fosfati- di-, tri- i polifosfati (Tabela 6. iz dijela 6.)	40 000 mg/kg izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> u smješi nutrijenata	svi nutrijenti	
E 350	Natrijum malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 351	Kalijum malat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 352	Kalcijum malati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 354	Kalcijum tartarat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 380	Triamonijum citrat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 392	Ekstrakti ruzmarina	1 000 mg/kg u smješama betakarotena i likopena, 5 mg/kg u hrani izraženo kao suma karnozolne kiseline i karnozola	u smješama beta-karotena i likopena	
E 400 – E 404	Alginska kiselina – alginati (Tabela 7. iz dijela 6.)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 407	Karagenan	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 407a	Obrađene eušema alge	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 410	Brašno sjemena rogača	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 412	Guar guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 413	Tragakant	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 414	Akacia guma, (guma arabika)	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 415	Ksantan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 417	Tara guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 418	Gellan guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 421	Manitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 432 – E 436	Polisorbati (Tabela 4. iz dijela 6.)	<i>quantum satis</i> samo u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E. U smješama vitamina A i D maksimalno dozvoljena količina u gotovom proizvodu je 2 mg/kg	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina A, D i E	Da
E 440	Pektini	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 459	Beta-ciklodekstrin	100 000 mg/kg u smješi i 1 000 mg/kg u gotovoj hrani	svi nutrijenti	Da
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 461	Metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 462	Etil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da

E 463	Hidroksipropil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 465	Etil metil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 466	Natrijum karboksil metil celuloza, Celulozna guma	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 472b	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 473	Saharozni Estri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	Da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smješama vitamina A i D	
E 475	Poliglicerolni Estri masnih kiselina	<i>quantum satis</i>	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	Da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u prerađevinama vitamina A i D	
E 491 – E 495	Sorbitan Estri (Tabela 5. iz dijela 6.)	<i>quantum satis</i>	u smješama beta karotena, luteina, likopena i vitamina E	Da
		2 mg/kg u gotovoj hrani	u smješama vitamina A i D	
E 500	Natrijum karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 501	Kalijum karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 503	Amonijum karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 504	Magnezijum karbonati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 507	Hlorovodonična kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 508	Kalijum hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 509	Kalcijum hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 511	Magnezijum hlorid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 513	Sulfatna kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 514	Natrijum sulfati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 515	Kalijum sulfati	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 516	Kalcijum sulfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 524	Natrijum hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 525	Kalijum hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 526	Kalcijum hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 527	Amonijum hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 528	Magnezijum hidroksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 529	Kalcijum oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 530	Magnezijum oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 551 E 552	Silicijum dioksid Kalcijum silikat	50 000 mg/kg u smješi u praškastom obliku (pojedinačno ili u kombinaciji)	u smješama u praškastom obliku u svim nutrijentima	
		10 000 mg/kg u smješi (samo E 551)	u smješama kalijum hlorida koji se koristi u zamjeni za so	
E 554	Natrijum Aluminijum silikat	15 000 mg/kg u smješi	u smješama vitamina rastvorljivih u mastima	
E 570	Masne kiseline	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti osim nutrijenata koji sadrže nezasićene masne kiseline	
E 574	Glukonska kiselina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 575	Glukono-delta-lakton	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 576	Natrijum glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 577	Kalijum glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 578	Kalcijum glukonat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 640	Glicin i njegova natrijuma so	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	

E 900	Dimetil poliksiloksan	200 mg/kg u smješi, 0,2 mg/l u gotovoj hrani	u smješama beta-karotena i likopena	
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 939	Helijum	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 942	Azot(I) oksid	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 948	Kiseonik	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 949	Vodonik	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 953	Izomalt	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 967	Ksilitol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 968	Eritritol	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 1103	Invertaza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1404	Oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1410	Monoskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1412	Diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1420	Acetilovani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1422	Acetilovani diskrob adipat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1440	Hidroksi propil skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	Da
E 1452	Aluminijum oktenil jantarat skrob	35 000 mg/kg u konačnom gotovoj hrani	u dodacima ishrani, zbog njegove upotrebe u vitaminskim preparatima u obliku kapsula	Da
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	(1)	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač
E 1520 <sup>(1)</sup>	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	1 000 mg/kg u gotovoj hrani samo kao preneseni aditiv	svi nutrijenti	Da, samo kao nosač

(1) Maksimalno dozvoljena količina za E 1518 i E 1520 iz svih izvora u hrani je 3000 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji sa E 1505 i E 1517). Za napitke, osim krem likera, maksimalno dozvoljena količina E 1520 je 1 000 mg/l iz svih izvora

#### Odjeljak B

Aditivi koji se mogu dodavati nutrijentima namjenjenim za upotrebu u hrani za odojčad i malu djecu navedenoj u tački 13.1 Dijela E Liste 1

E broj aditiva	Naziv aditiva	Maksimalno dozvoljena količina	Nutrijent kome se aditiv može dodati	Kategorija hrane
E 301	Natrijum askorbat	100 000 mg/kg u preparatu vitamina D i najviše 1 mg/l u konačnoj hrani kao preneseni aditiv Ukupna prenesena količina 75 mg/l	Prerađevine vitamina D	početna i prelazna hrana za odojčad
E 304(i)	Askorbil palmitat	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E, Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima Alfa-tokoferol	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 307	Delta- tokoferol			
E 308				
E 309				
E 322	Lecitini	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena najveća dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 330	Limunska kisjelina	<i>quantum satis</i>	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 331	Natrijum citrati	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1 i da se poštuju navedeni uslovi upotrebe	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 332	Kalijum citrati	za upotrebu u smješama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1 i da se poštuju navedeni uslovi upotrebe	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 333	Kalcijum citrati	Ukupna prenesena količina („carry over“) je 0,1 mg/kg izražen kao kalcijum i u okviru dozvoljenih granica za kalijum i odnos kalcijum/fosfor koji su utvrđeni za tu kategoriju hrane	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 341 (iii)	Tri-kalcijum fosfat	ukupna prenesena količina 150 mg/kg kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> i u skladu sa graničnim vrijednostima koje su za kalcijum, fosfor i odnos kalcijuma i fosfora navedene u propisima koji regulišu ovu oblast	svi nutrijenti	početna i prelazna hrana za odojčad

		maksimalno dozvoljena količina 1 000 mg/kg izražena kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> iz svih izvora u krajnjem proizvodu kako je navedeno u tački 13.1.3 dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i dječija hrana za odojčad i malu djecu
E 401	Natrijum alginat	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 402	Kalijum alginat	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 404	Kalcijum alginat	Za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 414	Guma arabika (akacija guma)	150 000 mg/kg u preparatima nutrijenata i 10 mg/kg kao preneseni aditiv u hrani	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 415	Ksantan guma	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 421	Manitol	1 000 puta više nego vitamin B <sub>12</sub> , 3 mg/kg ukupno preneseni aditiv	kao nosač za vitamin B <sub>12</sub>	hrana za odojčad i malu djecu
E 440	Pektini	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prelazne formule za odojčad i prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 466	Natrijum karboks metil celuloza, Celulozna guma	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu za posebne medicinske namjene uključujući i specijalne formule za odojčad
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	za upotrebu u smjesama nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1 i da se poštuju navedeni uslovi upotrebe	svi nutrijenti	hrana za odojčad i malu djecu
E 472c	Estri limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	početne i prelazne formule za zdravu odojčad i malu djecu
E 551	Silicijum dioksid	10 000 mg/kg u preparatima nutrijenata	preparati nutrijenata u prahu	hrana za odojčad i malu djecu
E 1420	Acetilovani skrob	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu
E 1450	Skrob-natrijumoktenilsukcinat	kao preneseni aditiv 100 mg/kg kao preneseni aditiv 1000 mg/kg	preparati vitamina polinezasićenih masnih kiselina	hrana za odojčad i malu djecu
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob	za upotrebu u preparatima nutrijenata pod uslovom da nije prekoračena maksimalno dozvoljena količina u hrani navedena u tački 13.1.3. dijela E Liste 1	svi nutrijenti	prerađene namirnice na bazi žita i ostala hrana za odojčad i malu djecu

Napomena: Opšta pravila za uslove upotrebe prehrambenih aditiva iz Dijela 5

- (1) Aditivi iz Tabele 1 dijela 6 Liste 2 koji su dozvoljeni za upotrebu u hrani prema principu „*quantum satis*“ uključeni u Grupu I Liste 1 Dijela C (1), kao aditivi mogu biti dodati nutrijentima u skladu sa opštim principom „*quantum satis*“ osim ako nije drugačije određeno.
- (2) Za fosfate i silikate, kad se koriste kao aditivi, maksimalno dozvoljene količine su određene samo za preparate nutrijenata, a ne i za hranu.
- (3) Za sve ostale aditive sa određenom vrijednošću prihvatljivog dnevnog unosa (eng. Acceptable Daily Intake – ADI), maksimalno dozvoljene količine su određene i za preparate nutrijenata i za hranu
- (4) Aditivi navedeni u ovoj tabeli ne mogu se koristiti kao boje, zaslađivači ili pojačivači

#### DIO 6.

#### DEFINICIJE GRUPA ADITIVA KOJE SE ODNOSE NA DJELOVE 1-5 LISTE 2

Tabela 1.

E broj	Naziv
E 170	Kalcijum karbonat
E 260	Sirćetna kiselina
E 261	Kalijum acetati
E 262	Natrijum acetati
E 263	Kalcijum acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 290	Ugljen dioksid
E 296	Jabučna kiselina



E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrijum askorbat
E 302	Kalcijum askorbat
E 304	Estri masnih kiselina i askorbinske kiseline
E 306	Ekstrakt bogat tokoferolima
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitini
E 325	Natrijum laktat
E 326	Kalijum laktat
E 327	Kalcijum laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrijum citrati
E 332	Kalijum citrati
E 333	Kalcijum citrati
E 334	Vinska kiselina (L (+)-)
E 335	Natrijum tartarati
E 336	Kalijum tartarati
E 337	Natrijum kalijum tartarat
E 350	Natrijum malati
E 351	Kalijum malat
E 352	Kalcijum malati
E 354	Kalcijum tartarat
E 380	Triamonijum citrat
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijum alginat
E 402	Kalijum alginat
E 403	Amonijum alginat
E 404	Kalcijum alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Obrađene eušema alge
E 410	Brašno sjemena rogača
E 412	Guar guma
E 413	Tragakant
E 414	Akacia guma, (guma arabika)
E 415	Ksantan guma
E 417	Tara guma
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 440	Pektini
E 460	Celuloza
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza
E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Natrijum karboksi metil celuloza, celulozna guma
E 469	Enzimatski hidrolizovana karboksimetil celuloza
E 470a	Natrijumove, kalijumove i kalcijumove soli masnih kiselina
E 470b	Magnezijumove soli masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Estri sirćetne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Estri mliječne kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetil estri vinske kiseline i mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estara sirćetne i vinske kiseline i mono i diglicerida masnih kiselina
E 500	Natrijum karbonati
E 501	Kalijum karbonati
E 503	Amonijum karbonati
E 504	Magnezijum karbonati
E 507	Hlorovodonična kiselina
E 508	Kalijum hlorid
E 509	Kalcijum hlorid
E 511	Magnezijum hlorid
E 513	Sulfatna kiselina
E 514	Natrijum sulfati
E 515	Kalijum sulfati
E 516	Kalcijum sulfat
E 524	Natrijum hidroksid
E 525	Kalijum hidroksid

E 526	Kalcijum hidroksid
E 527	Amonijum hidroksid
E 528	Magnezijum hidroksid
E 529	Kalcijum oksid
E 530	Magnezijum oksid
E 570	Masne kiseline
E 574	Glukonska kisjelina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijum glukonat
E 577	Kalijum glukonat
E 578	Kalcijum glukonat
E 640	Glicin i njegova natrijuma so
E 938	Argon
E 939	Helijum
E 941	Azot
E 942	Azot(I) oksid
E 948	Kiseonik
E 949	Vodonik
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Oksidovani skrob
E 1410	Monoskrob fosfat
E 1412	Diskrob fosfat
E 1413	Diskrob fosfat fosfatizovani
E 1414	Diskrob fosfat acetilovani
E 1420	Acetilovani skrob
E 1422	Acetilovani diskrob adipat
E 1440	Hidroksi propil skrob
E 1442	Hidroksi propil diskrob fosfat
E 1450	Skrob- natrijum-oktenilsukcinat
E 1451	Acetilovani oksidovani skrob

**Tabela 2.**  
**Sorbinska kisjelina – kalijum sorbat**

E broj	Naziv
E 200	Sorbinska kisjelina
E 202	Kalijum sorbat

**Tabela 3.**  
**Sumpor dioksid - sulfiti**

E broj	Naziv
E 220	Sumpor dioksid
E 221	Natrijum sulfit
E 222	Natrijum hidrogen sulfit
E 223	Natrijum metabisulfit
E 224	Kalijum metabisulfit
E 226	Kalcijum sulfit
E 227	Kalcijum hidrogen sulfit
E 228	Kalijum hidrogen sulfit

**Tabela 4.**  
**Polisorbati**

E broj	Naziv
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)

**Tabela 5.**  
**Sorbitan estri**

E broj	Naziv
E 491	Sorbitan monostearat
E 492	Sorbitan tristearat
E 493	Sorbitan monolaurat
E 494	Sorbitan monooleat

E 495	Sorbitan monopalmitat
-------	-----------------------

**Tabela 6.**

**Fosforna kiselina – fosfati- di-, tri- i polifosfati**

E broj	Naziv
E 338	Fosforna kiselina
E 339	Natrijum fosfati
E 340	Kalijum fosfati
E 341	Kalcijum fosfati
E 343	Magnezijum fosfati
E 450	Difosfati
E 451	Trifosfati
E 452	Polifosfati

**Tabela 7.**

**Alginska kiselina – alginati**

E broj	Naziv
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijum alginat
E 402	Kalijum alginat
E 403	Amonijum alginat
E 404	Kalcijum alginat

## Član 2

U Prilogu 2 poslije tabele E 452 KALCIJUM-POLIFOSFAT, dodaje se nova tabela koja glasi:

**456 KALIJUM POLIASPARTAT**

E broj	Naziv
E 456	KALIJUM POLIASPARTAT
Sinonimi	
Definicija	Kalijum poliaspartat je kalijumova so poliasparaginske kiseline proizvedena od L-asparaginske kiseline i kalijum hidroksida. Asparaginska kiselina se toplotnim postupkom pretvara u nerastvorni polisukcinimid. Polisukcinimid se tretira kalijum hidroksidom kako bi se omogućilo otvaranje prstena i polimerizacija jedinica. Zadnji korak je sušenje raspršivanjem, što rezultira svijetlosmeđim prahom.
CAS broj	64723-18-8
Hemijsko ime	L-asparaginska kiselina, homopolimer, kalijumova so
Hemijska formula	[C <sub>4</sub> H <sub>4</sub> NO <sub>3</sub> K] <sub>n</sub>
Prosječna molekulska masa	Oko 5 300 g/mol
Određivanje	Ne manje od 98% u odnosu na suhu materiju
Veličina čestica	Najmanje 45 μm (najviše 1% mase čestica manjih od 45 μm)
Osobine	Svijetlosmeđi prah bez mirisa
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo dobro rastvoran u vodi i slabo rastvoran u organskim rastvaračima
pH	7,5–8,5 (40% vodeni rastvor)
Čistoća	
Stepen supstitucije	Ne manje od 91,5% u odnosu na suhu materiju
Gubitak sušenjem	Najviše 11% (105 °C, 12 sati)
Kalijum hidroksid	Najviše 2%
Asparaginska kiselina	Najviše 1%
Ostale nečistoće	Najviše 0.1 %
Arsen	Najviše 2,5 mg/kg
Olovo	Najviše 1,5 mg/kg
Živa	Najviše 0,5 mg/kg
Kadmijum	Najviše 0,1 mg/kg <sup>†</sup>

Poslije tabele E 463 (hidroksipropil celuloza), dodaje se nova tabela koja glasi:

**463A NISKO SUPSTITUISANA HIDROKSIPROPIL CELULOZA (L-HPC)**

**463A**

<b>E broj</b>	<b>Naziv</b>
<b>E 463A</b>	<b>(NISKO SUPSTITUISANA HIDROKSIPROPIL CELULOZA (L-HPC))</b>
<b>Sinonimi</b>	Celulozni hidroksipropilni eter, nisko supstituisan
<b>Definicija</b>	L-HPC je nisko supstituiran poli (hidroksipropilni) eter celuloze. L-HPC proizvodi se djelimičnom eterifikacijom jedinica anhidroglukoze čiste celuloze (celulozna vlakna) sa propilen oksidom/hidroksipropilnim grupama. Zatim se proizvod tog procesa pročišćava suši i melje radi dobijanja nisko supstituirane hidroksipropil celuloze. L-HPC sadrži najmanje 5,0 % i najviše 16,0 % hidroksipropilnih grupa, izračunatih na temelju suve materije. L-HPC razlikuje se od hidroksipropil celuloze (E 463) po nivou molarne supstitucije sa hidroksipropilnim grupama glukoze jedinice prstenaste strukture (0,2 za L-HPC u odnosu na 3,5 za E 463) glavnog celuloznog lanca.
<b>Hemijski naziv prema IUPAC-U</b>	
CAS broj	9004-64-2
EINECS broj	
Hemijsko ime	Hidroksipropilni eter celuloze, nisko supstituiran
Hemijska formula	Polimeri sadrže supstituisane jedinice anhidroglukoze sledeće opšte formule: $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$ , gdje $R_1$ , $R_2$ i $R_3$ mogu biti jedno od sledećeg: — H — $CH_2CHOHCH_3$ — $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ — $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Molekulska masa	Od oko 30 000 do 150 000 g/mol
Sadržaj	Prosječan broj hidroksipropilnih grupa ( $-OCH_2CHOHCH_3$ ) odgovara 0,2 hidroksipropilnih grupa po jedinici anhidroglukoze na bezvodnoj osnovi
Veličina čestica	Metodom laserske difrakcije – najmanje 45 $\mu m$ (najviše 1 % mase čestica manjih od 45 $\mu m$ ) i najviše 65 $\mu m$ Pomoću hromatografije isključivanjem po veličini (SEC) – prosječna veličina (D50) čestica između 47,3 $\mu m$ i 50,3 $\mu m$ ; vrijednost D90 (90 % ispod dane vrijednosti) između 126,2 $\mu m$ i 138 $\mu m$
<b>Osobine</b>	Blago higroskopi bijeli ili žućkasti ili sivkasti, zrnasti ili vlaknasti prah bez mirisa i ukusa
<b>Identifikacija</b>	Pozitivan
Rastvorljivost	Nerastvorljiv u vodi; bubi u vodi. Rastvara se u rastvaraču od 10 % natrijum hidroksida stvarajući viskozni rastvor.
Sadržaj	Određivanje stepena molarne supstitucije plinskom hromatografijom
pH	Najmanje 5,0 i najviše 7,5 (jednopoltna koloidna suspenzija)
<b>Čistoća</b>	
Gubitak sušenjem	Najviše 5,0 % (105 °C, 1 sat)
Ostatak nakon spaljivanja	Najviše 0,8 %, utvrđeno na 800 °C $\pm$ 25 °C
Propilen hlodridni	Najviše 0,1 mg/kg (na bezvodnoj osnovi) (plinska hromatografija – masena spektrometrija (GC-MS))
Arsen	Najviše 2 mg/kg
Olovo	Najviše 1 mg/kg
Živa	Najviše 0,5 mg/kg
Kadmijum	Najviše 0,15 mg/kg"

### Član 3

Ova uredba stupa na snagu danom objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

\* U ovu uredbu prenijete su odredbe: Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća od 16. decembra 2008. godine o prehrambenim aditivima; Uredba Komisije (EZ) br. 1399/2017 od 28. jula 2017. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EZ) br. 231/2012 u pogledu kalijum poliaspartata; Uredba Komisije (EZ) br. 74/2018 od 17. januara 2018. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu upotrebe fosforne kiseline – fosfata – di -, tri – i polifosfata E 338 – 452 u zamrznutim mesnim ražnjićima za obrađeno pečenje; Uredba Komisije (EZ) br. 97/2018 od 22. januara 2018.. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu upotrebe zaslađivača u finim pekarskim proizvodima; Uredba Komisije (EZ) br. 98/2018 od 22. januara 2018. o izmjeni Priloga II i III Uredbi (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EZ) br. 231/2012 u pogledu kalcijum sorbata (E 203); Uredba Komisije (EZ) br. 677/2018 od 03. maja 2018. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu upotrebe taumatina (E 957) kao pojačivača arome u određenim kategorijama hrane; Uredba Komisije (EZ) br. 682/2018 od 04. maja 2018. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu upotrebe poliglicerol poliricinoleata (E 476) u emulgovanim umacima; Uredba Komisije (EZ) br. 1461/2018 od 28. septembra 2018. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u i Priloga Uredbi Komisije (EZ) br. 231/2012 u pogledu upotrebe niskosupstituirane hidroksipropil celuloze (L-HPC) u dodacima ishrani; Uredba Komisije (EZ) br. 1481/2018 od 04. oktobra 2018. o izmjeni Priloga II i III Uredbe (EZ) br. 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EZ) br. 231/2012 u pogledu oktil galata (E 311) i dodecil galata (E 312); Uredba Komisije (EZ) br. 1497/2018 od 08. oktobra 2018. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu kategorije hrane 17. i upotrebe prehrambenih aditiva u dodacima ishrani; Uredba Komisije (EZ) br. 800/2019 od 17. maja 2019. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu proširenja upotrebe materija “karminska kiselina, karmin” (E 120) u određenim mesnim proizvodima koji su tradicionalni u Francuskim prekomorskim područjima; Uredba Komisije (EZ) br. 801/2019 od 17. maja 2019. o izmjeni Priloga II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu upotrebe monoglicerida i diglicerida masnih kiselina (E 471) na određenom svježem voću; Uredba Komisije (EZ) br. 891/2019 od 28. maja 2019. o izmjeni Priloga I i II Uredbe (EZ) br 1333/2008 Evropskog parlamenta i Vijeća u pogledu funkcionalnog razreda “stabilizatora2 i upotrebe gvožđe laktata (E 585) na gljivi *Albatrellus ovinus* kao sastojku švedskih jetrenih pašteta.

Broj: 07-5675

Podgorica, 10. oktobra 2019. godine

**Vlada Crne Gore**  
Predsjednik,  
**Duško Marković, s.r.**

Na osnovu člana 17 st. 1 i 4 Zakona o nacionalnom okviru kvalifikacija („Službeni list CG“, broj 80/10), Vlada Crne Gore, na sjednici od 24. oktobra 2019. godine, donijela je

## **ODLUKU O OSNIVANJU SAVJETA ZA KVALIFIKACIJE**

### Član 1

Radi unapređivanja sistema kvalifikacija, odobravanja i svrstavanja kvalifikacija u nacionalni okvir kvalifikacija osniva se Savjet za kvalifikacije (u daljem tekstu: Savjet).

### Član 2

Savjet ima 17 članova.

Članovi Savjeta imenuju se na period od četiri godine.

### Član 3

Savjet čine:

1. Veljko Tomić, generalni direktor Direktorata za opšte srednje, srednje stručno i obrazovanje odraslih u Ministarstvu prosvjete, predsjednik;
2. Prof. dr Đorđe Borozan, predsjednik Nacionalnog savjeta za obrazovanje, član;
3. Predsjednik Savjeta za visoko obrazovanje, član;
4. Zora Bogićević, Ministarstvo prosvjete, član;
5. Mr Julka Ostojić, Ministarstvo prosvjete, član;
6. Irma Zilić, Ministarstvo prosvjete, član;
7. Senka Vukčević, Ministarstvo rada i socijalnog staranja, član;
8. Prof. dr Mileta Golubović, Univerzitet Crne Gore, član;
9. Mr Milica Kovačević, Univerzitet „Mediteran“, član;
10. Prof. dr Maja Drakić Grgur, Univerzitet Donja Gorica, član;
11. Vesna Radulović, Zavod za zapošljavanje Crne Gore, član;
12. Prof. dr Mladen Perazić, Privredna komora Crne Gore, član;
13. Anita Mitrović Milić, Unija poslodavaca Crne Gore, član;
14. Mr Stanka Vukčević, Sindikat prosvjete Crne Gore, član;
15. Duško Rajković, JU Centar za stručno obrazovanje, član;
16. Vidosava Kaščelan, Zavod za školstvo, član;
17. Dragana Dmitrović, JU Ispitni centar, član.

### Član 4

Savjet radi i odlučuje na sjednicama.

Sjednica Savjeta može se održati ako prisustvuje većina od ukupnog broja članova Savjeta.

Savjet donosi odluke većinom glasova od ukupnog broja članova.

### Član 5

Sredstva za rad Savjeta obezbjeđuju se iz Budžeta Crne Gore.

Naknada za rad članova Savjeta i članova njegovih radnih tijela utvrđuje se posebnim aktom organa državne uprave nadležnog za poslove prosvjete u skladu sa zakonom kojim se uređuje zarada, naknada zarade i druga primanja zaposlenih u javnom sektoru.

### Član 6

Danom stupanja na snagu ove odluke prestaje da važi Odluka o osnivanju Savjeta za kvalifikacije („Službeni list CG“, br. 29/11, 53/15, 89/17 i 37/18).

Član 7

Ova odluka stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 07-6198

Podgorica, 24. oktobra 2019. godine

**Vlada Crne Gore**  
Predsjednik,  
**Duško Marković, s.r.**

Na osnovu člana 34 stav 3 Zakona o državnoj imovini ("Službeni list CG", broj 21/09), Vlada Crne Gore, na sjednici od 31. oktobra 2019. godine, donijela je

**ODLUKU**  
**O DAVANJU PRETHODNE SAGLASNOSTI OPŠTINI ULCINJ ZA OTUĐENJE**  
**NEPOKRETNOSTI**

1. Daje se prethodna saglasnost Opštini Ulcinj za otuđenje nepokretnosti i to:
  - katastarske parcele, broj 3532/1, površine 4638 m<sup>2</sup>;
  - katastarske parcele, broj 3534/2, površine 191 m<sup>2</sup>;
  - katastarske parcele, broj 3535, površine 733 m<sup>2</sup>;
  - katastarske parcele, broj 3537, površine 547 m<sup>2</sup> i
  - katastarske parcele, broj 3538/1, površine 1793 m<sup>2</sup>,sve upisane u list nepokretnosti broj 7175, KO Ulcinj, Opština Ulcinj, po ukupno procijenjenoj vrijednosti od 3.552.000,00 €.
2. Odluka će se objaviti u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 07-6268

Podgorica, 31. oktobra 2019. godine

**Vlada Crne Gore**  
Predsjednik,  
**Duško Marković, s.r.**



Na osnovu člana 47 stav 6 Zakona o osnovnom obrazovanju i vaspitanju („Službeni list RCG”, br. 64/02 i 49/07 i „Službeni list CG”, br. 45/10, 39/13 i 47/17), Ministarstvo prosvjete donijelo je

## **PRAVILNIK O NAČINU OCJENJIVANJA UČENIKA U OSNOVNOJ ŠKOLI**

### **Sadržaj pravilnika**

#### **Član 1**

Ovim pravilnikom propisuje se način ocjenjivanja znanja, postignuća i vladanja učenika po programu osnovne škole.

### **Definicija**

#### **Član 2**

Ocjenjivanje, u smislu ovog pravilnika, podrazumijeva praćenje, provjeravanje i vrednovanje znanja, postignuća i vladanja učenika.

### **Načela za ocjenjivanje**

#### **Član 3**

Prilikom provjeravanja i ocjenjivanja znanja i postignuća učenika, nastavnik naročito vodi računa:

- o poznavanju i razumijevanju nastavnog gradiva, sposobnosti analize i interpretacije, kao i o sposobnosti stvaralačke upotrebe znanja;
- o različitim načinima provjeravanja i ocjenjivanja znanja i postignuća u odnosu na ciljeve nastavnih predmeta, ishode učenja i razred;
- o poštovanju integriteta učenika i različitosti među učenicima;
- o pravovremenom davanju informacije učenicima i roditeljima o učenikovom individualnom napredovanju;
- o razvoju kritičkog odnosa učenika prema sopstvenim znanjima i postignućima;
- razvijanju demokratskih odnosa između učenika i nastavnika;
- da ocjena bude iskazana razumljivim jezikom;
- da ocjena odražava predviđene elemente ocjenjivanja;
- da se ocjena oslanja na utvrđene kriterijume ocjenjivanja;
- da ocjena jasno upućuje na razvojne potrebe učenika.

### **Praćenje znanja i postignuća**

#### **Član 4**

Pod praćenjem znanja i postignuća učenika podrazumijevaju se kontinuirana zapažanja na različitim nivoima o:

- poznavanju činjenica, definicija i postupaka;
- razumijevanju i zaključivanju (sposobnost učenja, analiziranja, upoređivanja, povezivanja i zaključivanja);
- primjeni i transformaciji znanja (sposobnost rješavanja problema, kreativno i kritičko mišljenje);
- komunikacijskim vještinama (slušanje, čitanje, pisanje, govorenje);
- socijalnim odnosima (saradnja i timski rad);
- psihomotornim sposobnostima (crtanje, sviranje, igranje, izrada modela/mapa i sl.);

- odnosu učenika prema radu i obavezama u školi (inicijativnost, odgovornost, samokontrola i sl.).

## **Provjeravanje znanja**

### **Član 5**

Provjeravanjem se prikupljaju informacije o tome kako učenik usvaja, razumije i primjenjuje znanja. Nastavnik provjerava znanje prije, u toku i na kraju učenja.

Provjeravanje znanja prije učenja novih nastavnih sadržaja je namijenjeno procjeni učenikovog predznanja.

Provjeravanje znanja u toku nastavnog procesa namijenjeno je procjeni učenikovog poznavanja, razumijevanja nastavnih sadržaja i mogućnosti primjene naučenog, kako bi se analizirali i prevazišli uzroci zbog kojih učenik sadržaje slabo poznaje, razumije i primjenjuje ili ih ne poznaje, ne razumije i ne umije da ih primijeni.

Provjeravanje znanja na kraju učenja je namijenjeno procjeni nivoa poznavanja, razumijevanja i primjene naučenog.

## **Načini provjere**

### **Član 6**

Provjera znanja i postignuća učenika obavlja se na svakom času.

Provjeravanje znanja i postignuća učenika može biti pisano, usmeno i praktično.

## **Ocjenjivanje znanja i postignuća**

### **Član 7**

Učenik se ocjenjuje na osnovu sljedećih elemenata:

- znanja;
- kognitivnih, komunikacijskih, socijalnih i psihomotornih vještina;
- stavova, vrijednosti i sl.

Ocjenjivanjem se procjenjuje nivo i obim znanja, stepen razumijevanja i zaključivanja, sposobnost primjene i transformacije znanja, stepen razvijenosti psihomotornih sposobnosti, komunikacije, socijalnih odnosa i odnos učenika prema radu i obavezama u nastavnom procesu.

Ocjenjuju se učenikovi usmeni odgovori, pisani, likovni, tehnički, praktični i drugi radovi, kao i nastupi učenika i druge aktivnosti.

Učenici se ocjenjuju kontinuirano, uz blagovremeno evidentiranje u odjeljenjsku knjigu i elektronski dnevnik. Dobijena ocjena je validna ako se evidentira u roku od sedam dana od dana ocjenjivanja.

## **Učenici sa posebnim obrazovnim potrebama**

### **Član 8**

Učenici sa posebnim obrazovnim potrebama koji su usmjereni na obrazovne programe sa prilagođenim izvođenjem ocjenjuju se na osnovu ostvarenosti obrazovno-vaspitnih ishoda i standarda postignuća u skladu sa individualnim razvojno-obrazovnim programom (IROP).

## **Ocjenjivači**

### **Član 9**

Znanja i postignuća učenika iz nastavnog predmeta ocjenjuje nastavnik koji izvodi nastavu tog predmeta, osim ako ovim pravilnikom nije drugačije određeno.

Zaključnu ocjenu na kraju klasifikacionih perioda i nastavne godine iz nastavnog predmeta predlaže predmetni nastavnik.

Zaključnu ocjenu utvrđuje odjeljenjsko vijeće.

Ako se u odjeljenjskom vijeću više od polovine od ukupnog broja članova odjeljenjskog vijeća izjasni protiv predložene ocjene, spornu ocjenu utvrđuje nastavničko vijeće.

## **Ocjenjivanje pisanih radova**

### **Član 10**

U toku jednog dana učenik može imati najviše jednu pisanu provjeru znanja (pismeni zadatak ili kontrolna vježba u trajanju dužem od 15 minuta), a u toku sedmice najviše dvije.

O datumu izrade pisanog rada učenici moraju biti upoznati obavezno sedam dana unaprijed.

U slučaju da je na osnovu pisanog rada najmanje jedna polovina učenika ocijenjena negativno, pisani rad se ponavlja za učenike koji su dobili nedovoljnu ocjenu i učenike koji nijesu zadovoljni ocjenom.

Pisana provjera iz stava 3 ovog člana ponavlja se jedanput i može da bude organizovana na posebnom času.

Nakon poništene pisane provjere, a prije organizovanja ponovljene, nastavnik je dužan da održi dopunsku nastavu.

U dokumentaciju se upisuje ocjena ponovljenog ocjenjivanja. Za učenike koji su kod prvog ocjenjivanja imali višu ocjenu upisuje se ocjena sa prvog pisanog rada.

Pisane provjere postignuća u trajanju do 15 minuta mogu se obavljati bez najave, a sprovode se radi utvrđivanja usvojenosti ishoda časa i savladanosti dijela programskih sadržaja.

Ocjena pisane provjere iz stava 7 ovog člana ne mora se upisivati u odjeljenjsku knjigu i elektronski dnevnik.

Učenik i roditelj mogu da zatraže obrazloženje ocjene i uvid u pisani rad.

## **Opisna ocjena**

### **Član 11**

Opisna ocjena predstavlja riječima izražen napredak učenika u odnosu na postizanje definisanih obrazovno-vaspitnih ishoda u predmetnim programima.

Opisne ocjene su: djelimično postignut, uglavnom postignut i postignut u cjelini.

Kada je ocjenjivanje samo opisno ne izvodi se uspjeh na nivou nastavnog predmeta, a ne izvodi se ni opšti uspjeh za učenika.

## **Brojčana ocjena**

### **Član 12**

Brojčanim ocjenjivanjem ocjenjuju se postignuća učenika na skali od 1 do 5. Brojčane ocjene su: nedovoljan (1), dovoljan (2), dobar (3), vrlo dobar (4) i odličan (5).

Ocjenu odličan (5) dobija učenik koji je u potpunosti usvojio nivo postignuća prema elementima ocjenjivanja iz člana 7 ovog pravilnika, uz veoma visok stepen angažovanja.

Ocjenu vrlo dobar (4) dobija učenik koji je pokazao visok nivo postignuća prema elementima ocjenjivanja iz člana 7 ovog pravilnika, uz manju pomoć nastavnika i visok stepen sopstvenog angažovanja.

Ocjenu dobar (3) dobija učenik koji ima prosječan nivo postignuća prema elementima ocjenjivanja iz člana 7 ovog pravilnika, uz veću pomoć nastavnika i prosječan stepen sopstvenog angažovanja.

Ocjenu dovoljan (2) dobija učenik koji ima zadovoljavajući nivo postignuća prema elementima ocjenjivanja iz člana 7 ovog pravilnika, uz veliku pomoć nastavnika i nizak stepen sopstvenog angažovanja.

Ocjenu nedovoljan (1) dobija učenik koji nije dostigao zadovoljavajući nivo postignuća prema elementima ocjenjivanja iz člana 7 ovog pravilnika.

### **Zaključna ocjena**

#### **Član 13**

Zaključna ocjena utvrđuje se na kraju svakog klasifikacionog perioda i na kraju nastavne godine, a za učenike prvog razreda na kraju prvog klasifikacionog perioda.

Učenik može popraviti zaključnu ocjenu iz prethodnog klasifikacionog perioda tokom trajanja nastavne godine. Promjena ocjene se evidentira u odjeljenjskoj knjizi i elektronskom dnevniku.

### **Vladanje**

#### **Član 14**

Ocjene iz vladanja učenika su: primjerno, dobro i nezadovoljava.

Ocjenu iz vladanja utvrđuje odjeljenjsko vijeće na prijedlog odjeljenjskog starješine.

Vladanje učenika vrednuje se i prati na osnovu sljedećih zapažanja i pokazatelja:

- poštovanje školskih pravila;
- zainteresovanost za učenje;
- odgovornost prema obavezama, zadacima i rokovima;
- odgovornost za vlastite postupke;
- primjereno izražavanje i kontrola vlastitih osjećanja;
- razumijevanje i uvažavanje prava i osjećanja drugih;
- primjereno reagovanje na različitosti među djecom i odraslima;
- spremnost na saradnju i pomaganje drugima;
- nenasilno rješavanje sukoba sa vršnjacima i odraslima;
- inicijativnost (originalni prijedlozi za učenje, aktivnosti, druženje); i
- drugih pokazatelja prema procjeni odjeljenjskog starješine.

### **Opšti uspjeh**

#### **Član 15**

Opšti uspjeh učenika izvodi se u slučajevima kada je ocjenjivanje brojčano.

Opšti uspjeh učenika određuje se kao: nedovoljan, dovoljan, dobar, vrlo dobar i odličan.

Učenik je završio razred sa:

- odličnim uspjehom ako je postigao prosječnu ocjenu najmanje 4,50;
- vrlo dobrim uspjehom ako je postigao prosječnu ocjenu najmanje 3,50;
- dobrim uspjehom ako je postigao prosječnu ocjenu najmanje 2,50;
- dovoljnim uspjehom ako je postigao prosječnu ocjenu najmanje 2.

Ocjenu opšteg uspjeha na kraju trećeg razreda utvrđuje nastavnik.

Ocjenu opšteg uspjeha u drugom i trećem ciklusu utvrđuje odjeljenjsko vijeće.

### **Oslobađanje pohađanja nastave**

#### **Član 16**

Učenik koji je iz zdravstvenih razloga privremeno oslobođen nastave iz fizičkog vaspitanja, ne ocjenjuje se za vrijeme privremene spriječenosti.

Opšti uspjeh se učeniku određuje na osnovu ocjena iz nastavnih predmeta iz kojih je učenik ocijenjen.

### **Prestanak važenja**

#### Član 17

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o načinu ocjenjivanja učenika u osnovnoj školi („Službeni list RCG“, broj 54/04 i „Službeni list CG“, broj 12/18).

### **Stupanje na snagu**

#### Član 18

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

Broj: 023-1528/2019

Podgorica, 30. oktobra 2019. godine

Ministar,  
dr **Damir Šehović**, s.r.

Na osnovu člana 132 stav 4 Zakona o bezbjednosti saobraćaja na putevima ("Službeni list CG", br. 33/12, 58/14 i 14/17), Ministarstvo unutrašnjih poslova, po prethodno pribavljenom mišljenju Ministarstva saobraćaja i pomorstva, donijelo je

**N A R E D B U**  
**O VREMENSKOM PERIODU I PUTU ODNOSNO DJELOVIMA PUTA NA KOJIMA JE**  
**OBAVEZNA UPOTREBA ZIMSKE OPREME**

Član 1

Put, odnosno djelovi puta na kojima je obavezna upotreba zimske opreme za sva motorna vozila, u vremenskom periodu od 15. novembra 2019. godine do 31. marta 2020. godine, bez obzira da li na tom putu postoje zimski uslovi su:

<b>Oznaka puta (u zagradama su date ranije oznake puteva)</b>	<b>Put, odnosno dio puta</b>	<b>Dužina u km</b>
<b>M-2</b>	Petrovac – Sotonići	24,5 km
<b>M-10</b> (M-2.3)	Cetinje – Budva	30 km
<b>M-8</b> (M-4)	Lipci – Grahovo – Vilusi	39 km
<b>M-10</b> (M-2.3)	Meterizi – Cetinje	15 km
<b>M-7</b> (M-6)	Ilino brdo (granica sa BiH) – Vilusi – Nikšić (Petlja 2)	37,3 km
<b>M-3</b> (M-18)	Šćepan Polje (granica sa BiH) – Jasenovo Polje – Nikšić (Duklo – Petlja 2 – Petlja 1) – Danilovgrad	115 km
<b>M-2</b>	Bioče – Kolašin – Ribarevina	100,4 km
<b>M-5</b> (M-2)	Ribarevina – Berane – Rožaje – Špiljani (granica sa R. Srbijom)	80,2 km
<b>M-6</b> (M-4.1)	Jasenovo Polje – Kruševica – Šavnik	28 km
<b>M-6</b> (M-4.1)	Šavnik – tunel "Ivica" – obilaznica Žabljak	28,5 km
<b>M-6</b> (R-4)	Đurđevića Tara – Žabljak	22,4 km
<b>M-6</b> (R-4)	Pljevlja – Đurđevića Tara	38,3 km
<b>M-6</b> (M-8)	Pljevlja – Mihajlovica (granica sa R. Srbijom)	16,8 km
<b>M-2</b> (M-21)	Barski most (granica sa R. Srbijom) – Bijelo Polje – Ribarevina	22,3 km

<b>M-9</b> (R-12)	Vilusi – Deleuša	21,3 km
<b>R-19</b> (M-9)	Mateševo – Bare Kraljske – Trešnjevnik – Andrijevića	11,61 km
<b>R-2</b> (M-9)	Andrijevića – Murino	15 km
<b>R-9</b> (M-9)	Murino – Bjeluha (granica sa R. Kosovo)	35 km
<b>R-18</b> (M-8)	Gradac – Pljevlja	25 km
<b>R-1</b>	Cetinje – Njeguši – Trojica	39,9 km
<b>R-15</b> (R-16)	Virpazar – Ostros	34 km
<b>R-15</b> (R-16)	Ostros – Vladimir	17,2 km
<b>R-17</b> (R-15)	Čekanje – Resna – Čevo	20 km
<b>R-17</b> (R-15)	Čevo – Riđani	34,5 km
<b>R-7</b> (R-6)	Vir – Krstac (granica sa BiH)	42,1 km
<b>R-14</b> (R-23)	Danilovgrad – Čevo	26 km
<b>R-8</b> (R-23)	Resna – Grahovo – Nudo (granica sa BiH)	53,2 km
<b>R-20</b> (R-5)	Tušina – Šavnik	14,9 km
<b>R-20</b> (R-5.1)	Virak – Bukovica – Tušina	22,6 km
<b>R-21</b> (R-18)	Mioska – Dragovića Polje – Semolj	26,7 km
<b>R-21</b> (R-18)	Semolj – Krnja Jela – Boan – Tušina	14 km
<b>R-13</b> (R-19)	Bioče – Mateševo	50,7 km
<b>R-2</b>	Berane – Andrijevića	16 km
<b>R-6</b> (R-7)	Most Zeleni – Vuča (granica sa R. Srbijom)	28,4 km
<b>R-5</b> (R-8)	Rožaje – Kula – Stubica (granica sa R. Kosovo)	23 km
<b>R-2</b> (R-9)	Murino – Plav – Gusinje – Grnčar (granica sa R. Albanijom)	25,7 km
<b>R-11</b> (R-10)	Slijepač Most – Trlica	65,6 km
<b>R-12</b> (R-20)	Berane – Stjenica – Kalače	36,1 km

<b>R-16</b> (R-14)	Plužine – Trsa – Virak	48,7 km
<b>R-3</b>	Pljevlja – Metaljka (granica sa BIH)	40 km
<b>R-4</b> (R-3)	Dajevića Han – Čemerno (granica sa R.Srbijom)	10,4 km
<b>R-10</b> (R-4)	Đurđevića Tara – Mojkovac	46,2 km
<b>R-13</b> (M-9)	Kolašin – Mateševo	11,6 km
<b>R-18</b> (R-21)	Gradac – Šula (naselje)	10,7 km
<b>R-23</b>	Cerovo – Bogetići – Glava Zete – Danilovgrad	19 km
<b>R-24</b>	Buča – Lubnice	10,3 km
	„Bablja greda“ – Ski centar „Kolašin 1450“ – Ski centar „Kolašin 1600“ Cetinje – Ivanova Korita – Međuvršje – Krstac Žabljak – skijalište „Savin kuk“ Nikšić – Vučje	11 km 26,5 km 3,3 km 17 km

#### Član 2

Upotreba zimske opreme za sva motorna vozila koja učestvuju u saobraćaju obavezna je na svim putevima ako postoje zimski uslovi na putu (snijeg, led ili poledica).

#### Član 3

Ova naredba stupa na snagu danom objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“.

01 Broj: 050/19-38609

Podgorica, 11. novembra 2019. godine

Ministar,  
**Mevludin Nuhodžić, s.r.**



Na osnovu člana 57 stav 2 Zakona o vanjskim poslovima („Službeni list CG”, broj 70/17),  
Vlada Crne Gore, na sjednici od 31. oktobra 2019. godine, donijela je

**R J E Š E N J E**  
**O IMENOVANJU DRŽAVNOG SEKRETARA U**  
**MINISTARSTVU VANJSKIH POSLOVA**

Za državnog sekretara u Ministarstvu vanjskih poslova, imenuje se Vladimir Radulović,  
diplomirani pravnik.

Broj: 07-6058/3

Podgorica, 31. oktobra 2019. godine

**Vlada Crne Gore**  
Predsjednik,  
**Duško Marković, s.r.**

Na osnovu člana 32 stav 2 Zakona o državnoj upravi („Službeni list CG", broj 78/18), a u vezi sa članom 57 stav 1 Zakona o državnim službenicima i namještenicima („Službeni list CG", br. 2/18 i 34/19), Vlada Crne Gore, na sjednici od 31. oktobra 2019. godine, donijela je

**R J E Š E N J E**  
**O POSTAVLJENJU GENERALNE DIREKTORICE DIREKTORATA ZA**  
**EVROPSKE INTEGRACIJE, PROGRAMIRANJE, IMPLEMENTACIJU EU**  
**FONDOVA I MEĐUNARODNU SARADNJU U MINISTARSTVU RADA I**  
**SOCIJALNOG STARANJA**

Za generalnu direktoricu Direktorata za evropske integracije, programiranje, implementaciju EU fondova i međunarodnu saradnju u Ministarstvu rada i socijalnog staranja, postavlja se Ljiljana Simović, dosadašnja v.d. generalne direktorice ovog direktorata.

Broj: 07-6237/3

Podgorica, 31. oktobra 2019. godine

**Vlada Crne Gore**  
Predsjednik,  
**Duško Marković, s.r.**