

ПРИЛОЖЕНИЕ
ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ ДОБАВОК И ИХ
ПРЕДЕЛЬНЫЕ КОЛИЧЕСТВА ДЛЯ СЛЕДУЮЩИХ КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 8: МЯСО И
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

КЛАССИФИКАЦИЯ ДОБАВОК		
ГРУППА 8 - МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ		
Добавка:	Добавка	Добавки:
Номер:	Функция / Имя	Предельная концентрация
INS (международная система кодировки пищевых добавок)		г/100г

8. МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Для каждой функции разрешены:

- а) Любая из включенных далее добавок в предельно допустимых концентрациях при использовании;
- б) Смесь добавок с одинаковой функцией, если сумма всех их концентраций не превышает максимального предельного количества любой из них;
- в) Аналогичные критерии применяются к пункту "б" для конкретного случая фосфатов и производных, выполняющих или не выполняющих одну и ту же функцию.

8.1 МЯСО		
8.1.1 СВЕЖЕЕ МЯСО		Не допустимо
8.1.2 ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО		Не допустимо
8.2 МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ		
8.2.1 МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА		
8.2.1.1 СВЕЖИЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, В КИШЕЧНОЙ ОБОЛОЧКЕ ИЛИ БЕЗ		

ПОДКИСЛИТЕЛЬ		
260	Уксусная кислота	q.s.
270	Молочная кислота	q.s.
330	Лимонная кислота	q.s.
575	Глюконо-дельта-лактон	q.s.

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ		
325	Лактат натрия	q.s.
327	Лактат кальция	q.s.
331iii	Тринатрия цитрат, цитрат натрия	q.s.
332ii	Трикалия цитрат, цитрат калия	q.s.
333	Трикальция цитрат, цитрат кальция	q.s.

АНТИОКСИДАНТ		
300	Аскорбиновая кислота (L-)	q.s.
301	Аскорбат натрия	q.s.
302	Аскорбат кальция	q.s.
303	Аскорбат калия	q.s.
315	Изоаскорбиновая кислота	q.s.
316	Изоаскорбат натрия	q.s.
320	Бутилгидроксанизол, ВНА (1)	0.01(2)
321	Бутилгидрокситолуол, ВНТ(1)	0.01(2)
310	Пропилгаллат (1)	0.01(2)

АРОМАТИЗАТОР/ВКУСОВАЯ ДОБАВКА		
КРАСИТЕЛЬ		
100	Куркумин	0,002
120	Кохинеальная, карминовая кислота	0,01
150a	Натуральная карамель карамель I простая	q.s
150b	Карамель II каустический сульфитный процесс	q.s
150c	Карамель III аммиачный процесс	q.s
150d	Карамель IV аммиачно-сульфитная технология	q.s
160aii	Натуральные каротины	0,002
160b	Урукум, Аннато, Биксин, Норбиксин, Року	0,002(10)
160c	Паприка, капсорубин, капсантин	0,001
162	Свекла красная, беталаин	q.s

КОНСЕРВАНТЫ		
249	Нитрит калия	0,015 (3)
250	Нитрит натрия	0,015 (3)
251	Нитрат натрия	0,03 (3)
252	Азотнокислый калий	0,03 (3)

РЕГУЛЯТОР ЦВЕТА		
375	Никотиновая кислота	0,01 (4)

РЕГУЛЯТОР		
339i	Мононатрийфосфат, одноосновный фосфат натрия, гидромонофосфат монопотассиевый, ортофосфат натрия	0,5 (9)
339ii	Динатрийфосфат, двухосновный фосфат натрия, динатрийдигидромонофосфат.	0,5 (9)
339iii	Тринатрийфосфат, трехосновный натрийфосфат, тринатриймонофосфат.	0,5 (9)
340i	Монокалийфосфат, монофосфат калия	0,5 (9)
340ii	Гидрофосфат дикалия, дикалия фосфат	0,5 (9)
450i	Дигидрофосфат натрия, дигидропирофосфат натрия	0,5 (9)
450ii	Тринатрийдифосфат	0,5 (9)
450iii	Тетранатрий дифосфат, тетранатрий пирофосфат	0,5 (9)
450v	Тетракалий дифосфат, тетракалий пирофосфат	0,5 (9)
451ii	Пентакалий трифосфат, триполифосфат калия, трифосфат калия.	0,5 (9)
452i	Гексаметафосфат натрия, полифосфат натрия	0,5 (9)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0,5 (9)

ЗАГУСТИТЕЛЬ		
407	Каррагинан	0,3

УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА		
620	Глутаминовая кислота	q.s
621	Глутамат натрия, глютаминат натрия, монопотассиевая соль глутаминовой кислоты	q.s
622	Глутамат калия, глютаминат калия, монокалийная соль глутаминовой кислоты	q.s
627	Гуанилат натрия, 5-гуанилат динатрий, динатрий 5-гуанилат	q.s
630	Инозиновая кислота	q.s
631	Инозинат натрия, 5-инозинат динатрий, динатрий 5-инозинат	q.s

УВЛАЖНИТЕЛЬ		
422	Глицерин	q.s

8.2.1.2 МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА СУШЕНЫЕ И КОПЧЕНЫЕ И/ИЛИ ВЫДЕРЖАННЫЕ ИЛИ НЕТ

ПОДКИСЛИТЕЛЬ

270	Молочная кислота	q.s
330	Лимонная кислота	q.s
575	Глюконо-дельта-лактон	q.s

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ

325	Лактат натрия	q.s.
327	Лактат кальция	q.s.
331iii	Цитрат натрия, Тринатрия цитрат	q.s.
332ii	Цитрат калия, Трикалия цитрат	q.s.
333	Цитрат кальция, Трикальция цитрат	q.s.

АНТИОКСИДАНТ

300	Аскорбиновая кислота (L-)	q.s.
301	Аскорбат натрия	q.s.
302	Аскорбат кальция	q.s.
303	Аскорбат калия	q.s.
310	Пропилгаллат	0.01(1) (5)
315	Изоаскорбиновая кислота	q.s.
316	Изоаскорбат натрия	q.s.
320	Бутилгидроксанизол, ВНА	0.01(1) (5)
321	Бутилгидрокситолуол, ВНТ	0.01(1) (5)

АРОМАТИЗАТОР/ВКУСОВАЯ ДОБАВКА

КРАСИТЕЛЬ

100	Куркумин	0,002
120	Кохинеальная, карминовая кислота	0,01
150a	Натуральная карамель карамель I простая	q.s
150b	Карамель II каустический сульфитный процесс	q.s
150c	Карамель III аммиачный процесс	q.s
150d	Карамель IV аммиачно-сульфитная технология	q.s
160aii	Натуральные каротины	0,002
160b	Урукум, Аннато, Биксин, Норбиксин, Року	0,002 (10)
160c	Паприка, капсорубин, капсантин	0,001
162	Свекла красная, беталаин	q.s

КОНСЕРВАНТЫ

200	Сорбиновая кислота	0.02 (6)
201	Сорбат натрия	0.02 (6)
202	Сорбат калия	0.02 (6)
203	Сорбат кальция	0.02 (6)

249	Нитрит калия	0,015 (3) (12)
250	Нитрит натрия	0,015 (3) (12)
251	Нитрат натрия	0,03 (3) (12)
252	Азотнокислый калий	0,03 (3) (12)

РЕГУЛЯТОР

339i	Мононатрийфосфат, одноосновный фосфат натрия, дигидромонофосфат моносодиевый, ортофосфат натрия	0,5 (9) (11)
339ii	Динатрийфосфат, двухосновный фосфат натрия, динатрийгидромонофосфат.	0,5 (9) (11)
339iii	Тринатрийфосфат, трехосновный натрийфосфат, тринатриймонофосфат.	0,5 (9) (11)
340i	Монокалийфосфат, монофосфат калия	0,5 (9) (11)
340ii	Гидрофосфат дикалия, дикалия фосфат	0,5 (9) (11)
450i	Дигидродифосфат динатрия, дифосфат натрия, пиродифосфат динатрия	0,5 (9) (11)
450ii	Тринатрийдифосфат	0,5 (9) (11)
450iii	Дифосфат тетранатрия, пиродифосфат тетранатрий.	0,5 (9) (11)
450 v	Тетракалий дифосфат, тетракалий пиродифосфат	0,5 (9) (11)
451ii	Пентакалий трифосфат, триполифосфат калия, трифосфат калия.	0,5 (9) (11)
452i	Гексаметафосфат натрия, полифосфат натрия	0,5 (9) (11)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0,5 (9) (11)

УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА

620	Глутаминовая кислота	q.s
621	Глутамат натрия, глютаминат натрия, моносодиевая соль глутаминовой кислоты	q.s
622	Глутамат калия, глютаминат калия, монокалийевая соль глутаминовой кислоты	q.s
627	Гуанилат натрия, 5-гуанилат динатрий, динатрий 5-гуанилат	q.s
630	Инозиновая кислота	q.s
631	Инозинат натрия, 5-инозинат динатрий, динатрий 5-инозинат	q.s

8.2.1.3 ВАРЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В ОБОЛОЧКЕ ИЛИ БЕЗ

ПОДКИСЛИТЕЛЬ

270	Молочная кислота	q.s
330	Лимонная кислота	q.s
575	Глюконо-дельта-лактон	q.s

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ

325	Лактат натрия	q.s
327	Лактат кальция	q.s

331iii	Цитрат натрия, Тринатрия цитрат	q.s
332ii	Цитрат калия, Трикалия цитрат	q.s
333	Цитрат кальция, Трикальция цитрат	q.s

АНТИОКСИДАНТ

300	Аскорбиновая кислота (L-)	q.s
301	Аскорбат натрия	q.s
302	Аскорбат кальция	q.s
303	Аскорбат калия	q.s
315	Изоаскорбиновая кислота	q.s
316	Изоаскорбат натрия	q.s
310	Пропилгаллат	0,01 (1) (7)
320	Бутилгидроксианизол, ВНА	0,01 (1) (7)
321	Бутилгидрокситолуол, ВНТ	0,01 (1) (7)

АРОМАТИЗАТОР/ВКУСОВАЯ ДОБАВКА

КРАСИТЕЛЬ

100	Куркумин	0,002
120	Кошинеель карминовая	0,01
150 ^a	Натуральная карамель карамель I простая	q.s
150b	Карамель II каустический сульфитный процесс	q.s
150c	Карамель III аммиачный процесс	q.s
150d	Карамель IV аммиачно-сульфитная технология	q.s
160aii	Натуральные каротины	0,002
160b	Урукум, Аннато, Биксин, Норбиксин, Року	0,002 (10)
160c	Паприка, капсорубин, капсантин	0,001
162	Свекла красная, беталаин	q.s

КОНСЕРВАНТЫ

249	Нитрит калия	0,015 (3)
250	Нитрит натрия	0,015 (3)
251	Нитрат натрия	0,03 (3)
252	Азотнокислый калий	0,03 (3)

ЭМУЛЬГАТОР

450ii	Тринатрийдифосфат	0,5 (9)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0,5 (9)

РЕГУЛЯТОР

339i	Мононатрийфосфат, одноосновный фосфат натрия, дигидромонофосфат мононатриевый, ортофосфат натрия	0,5 (9)
339ii	Динатрийфосфат, двухосновный фосфат натрия, динатрийгидромонофосфат.	0,5 (9)
339iii	Тринатрийфосфат, трехосновный натрийфосфат, тринатриймонофосфат.	0,5 (9)
340i	Монокалийфосфат, монофосфат калия	0,5 (9)
340ii	Гидрофосфат дикалия, дикалия фосфат	0,5 (9)
450i	Дигидродифосфат динатрия, дифосфат натрия, пирофосфат динатрия	0,5 (9)
450iii	Дифосфат тетранатрия, пирофосфат тетранатрий.	0,5 (9)

450 v	Тетракалий дифосфат, тетракалий пирофосфат	0,5 (9)
451ii	Пентакалий трифосфат, триполифосфат калия, трифосфат калия.	0,5 (9)
452i	Гексаметафосфат натрия, полифосфат натрия	0,5 (9)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0,5 (9)

ЗАГУСТИТЕЛЬ

400	Альгиновая кислота	0.3
401	Альгинат натрия	0.3
402	Альгинат калия	0.3
403	Альгинат аммония	0.3
404	Альгинат кальция	0.3
405	Альгинат пропиленгликоля	0.3
406	Агар	0.3
407	Каррагинан	0.5
412	Гуаровая камедь	0.3
415	Ксантановая камедь	0.3
410	Гаррофин камедь	0.3

УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА

620	Глутаминовая кислота	q.s
621	Глутамат натрия, глютаминат натрия, мононатриевая соль глутаминовой кислоты	q.s
622	Глутамат калия, глютаминат калия, монокалиевая соль глутаминовой кислоты	q.s
627	Гуанилат натрия, 5-гуанилат динатрий, динатрий 5-гуанилат	q.s
630	Инозиновая кислота	q.s
631	Инозинат натрия, 5-инозинат динатрий, динатрий 5-инозинат	q.s

УВЛАЖНИТЕЛЬ

422	Глицерин	q. ^s
-----	----------	-----------------

8.2.2. СОЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

8.2.2.1. СЫРЫЕ СОЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПОДКИСЛИТЕЛЬ

270	Молочная кислота	q.s
330	Лимонная кислота	q.s
575	Глюконо-дельта-лактон	q.s

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ

325	Лактат натрия	q.s
327	Лактат кальция	q.s
331iii	Цитрат натрия, Тринатрия цитрат	q.s
332ii	Цитрат калия, Трикалия цитрат	q.s
333	Цитрат кальция, Трикальция цитрат	q.s

АНТИОКСИДАНТ

300	Аскорбиновая кислота (L-)	q.s
301	Аскорбат натрия	q.s
302	Аскорбат кальция	q.s
303	Аскорбат калия	q.s

315	Изоаскорбиновая кислота	q.s
316	Изоаскорбат натрия	q.s

КОНСЕРВАНТЫ

249	Нитрит калия	0,015 (3)
250	Нитрит натрия	0,015 (3)
251	Нитрат натрия	0,03 (3)
252	Азотнокислый калий	0,03 (3)
200	Сорбиновая кислота	0,02 (6)
201	Сорбат натрия	0,02 (6)
202	Сорбат калия	0,02 (6)
203	Сорбат кальция	0,02 (6)

АРОМАТИЗАТОР/ВКУСОВАЯ ДОБАВКА УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА

620	Глутаминовая кислота	q.s.
621	Глутамат натрия, глютаминат натрия, моносодиевая соль глутаминовой кислоты	q.s.
622	Глутамат калия, глютаминат калия, монокалийная соль глутаминовой кислоты	q.s.
627	Гуанилат натрия, 5-гуанилат динатрий, динатрий 5-гуанилат	q.s.
630	Инозиновая кислота	q.s.
631	Инозинат натрия, 5-инозинат динатрий, динатрий 5-инозинат	q.s.

РЕГУЛЯТОР

339i	Моносодийфосфат, одноосновный фосфат натрия, дигидромоносодийфосфат моносодиевый, ортофосфат натрия	0,5 (9) (11)
339ii	Динатрийфосфат, двухосновный фосфат натрия, динатрийгидромоносодийфосфат.	0,5 (9) (11)
339iii	Тринатрийфосфат, трехосновный натрийфосфат, тринатриймоносодийфосфат.	0,5 (9) (11)
340i	Монокалийфосфат, моносодийфосфат калия	0,5 (9) (11)
340ii	Гидрофосфат дикалия, дикалия фосфат	0,5 (9) (11)
450i	Дигидродифосфат динатрия, дифосфат натрия, пирофосфат динатрия	0,5 (9) (11)
450ii	Тринатрийдифосфат	0,5 (9) (11)
450iii	Дифосфат тетранатрия, пирофосфат тетранатрий.	0,5 (9) (11)
450 v	Тетракалий дифосфат, тетракалий пирофосфат	0,5 (9) (11)
451ii	Пентакалий трифосфат, триполифосфат калия, трифосфат калия.	0,5 (9) (11)
452i	Гексаметафосфат натрия, полифосфат натрия	0,5 (9) (11)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0,5 (9) (11)
		0,5 (9) (11)

8.2.2.2 ГОТОВЫЕ СОЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПОДКИСЛИТЕЛЬ

270	Молочная кислота	q.s
330	Лимонная кислота	q.s
575	Глюконо-дельта-лактон	q.s

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ

325	Лактат натрия	q.s
327	Лактат кальция	q.s
331iii	Цитрат натрия, Тринатрия цитрат	q.s
332ii	Цитрат калия, Трикалия цитрат	q.s
333	Цитрат кальция, Трикальция цитрат	q.s

АНТИОКСИДАНТ

300	Аскорбиновая кислота (L-)	q.s
301	Аскорбат натрия	q.s
302	Аскорбат кальция	q.s
303	Аскорбат калия	q.s
315	Изоаскорбиновая кислота	q.s
316	Изоаскорбат натрия	q.s

КОНСЕРВАНТЫ

249	Нитрит калия	0,015 (3)
250	Нитрит натрия	0,015 (3)
251	Нитрат натрия	0,03 (3)
252	Азотнокислый калий	0,03 (3)

АРОМАТИЗАТОР/ВКУСОВАЯ ДОБАВКА КРАСИТЕЛЬ

100	Куркумин	0,002
120	Кохинеальная, карминовая кислота	0,01
150a	Натуральная карамель карамель I простая	q.s
150b	Карамель II каустический сульфитный процесс	q.s
150c	Карамель III аммиачный процесс	q.s
150d	Карамель IV аммиачно-сульфитная технология	q.s
160aii	Натуральные каротины	0,002
160b	Урукум, Аннато, Биксин, Норбиксин, Року	0,002 (10)
160c	Паприка, капсорубин, капсантин	0,001
162	Свекла красная, беталаин	q.s

РЕГУЛЯТОР

339i	Мононатрийфосфат, одноосновный фосфат натрия, дигидромонофосфат мононатриевый, ортофосфат натрия	0,5 (9)
339ii	Динатрийфосфат, двухосновный фосфат натрия, динатрийгидромонофосфат.	0,5 (9)
339iii	Тринатрийфосфат, трехосновный натрийфосфат, тринатриймонофосфат.	0,5 (9)
340i	Монокалийфосфат, монофосфат калия	0,5 (9)
340ii	Гидрофосфат дикалия, дикалия фосфат	0,5 (9)

450i	Дигидродифосфат динатрия, дифосфат натрия, пирофосфат динатрия	0.5 (9)
450iii	Дифосфат тетранатрия, пирофосфат тетранатрий.	0.5 (9)
450 v	Тетракалий дифосфат, тетракалий пирофосфат	0.5 (9)
451ii	Пентакалий трифосфат, триполифосфат калия, трифосфат калия.	0.5 (9)
452i	Гексаметафосфат натрия, полифосфат натрия	0.5 (9)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0.5 (9)

ЗАГУСТИТЕЛЬ

400	Альгиновая кислота	0,3
401	Альгинат натрия	0,3
402	Альгинат калия	0,3
403	Альгинат аммония	0,3
404	Альгинат кальция	0,3
405	Альгинат пропиленгликоля	0,3
406	Агар	0,3
407	Каррагинан	0,5
412	Гуаровая камедь	0,3
415	Ксантановая камедь	0,3
410	Гаррофин камедь	0,3

УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА

620	Глутаминовая кислота	q.s
621	Глутамат натрия, глютаминат натрия, мононатриевая соль глутаминовой кислоты	q.s
622	Глутамат калия, глютаминат калия, монокалиевая соль глутаминовой кислоты	q.s
627	Гуанилат натрия, 5-гуанилат динатрий, динатрий 5-гуанилат	q.s
630	Инозиновая кислота	q.s
631	Инозинат натрия, 5-инозинат динатрий, динатрий 5-инозинат	q.s

УВЛАЖНИТЕЛЬ

422	Глицерин	q.s
-----	----------	-----

8.3 КОНСЕРВЫ И ПОЛУКОНСЕРВЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

8.3.1 МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ, СМЕШАННЫЕ КОНСЕРВЫ И МЯСНЫЕ ПОЛУКОНСЕРВЫ.

ПОДКИСЛИТЕЛЬ

260	Уксусная кислота	q.s
270	Молочная кислота	q.s
330	Лимонная кислота	q.s
575	Глюконо-дельта-лактон	q.s

РЕГУЛЯТОР КИСЛОТНОСТИ

325	Лактат натрия	q.s
327	Лактат кальция	q.s
331iii	Цитрат натрия, Тринатрия цитрат	q.s
332ii	Цитрат калия, Трикалия цитрат	q.s
333	Цитрат кальция, Трикальция цитрат	q.s

АНТИОКСИДАНТ

300	Аскорбиновая кислота (L-)	q.s
-----	---------------------------	-----

301	Аскорбат натрия	q.s.
302	Аскорбат кальция	q.s.
303	Аскорбат калия	q.s.
315	Изоаскорбиновая кислота	q.s.
316	Изоаскорбат натрия	q.s.
310	Пропилгаллат	0.01 (1) (8)
320	Бутилгидроксианизол, ВНА	0.01 (1) (8)
321	Бутилгидрокситолуол, ВНТ	0.01 (1) (8)

АРОМАТИЗАТОР/ВКУСОВАЯ ДОБАВКА		
КРАСИТЕЛЬ		
100	Куркумин	0,002
120	Кохинеальная, карминовая кислота	0,01
150a	Натуральная карамель карамель I простая	q.s.
150b	Карамель II каустический сульфитный процесс	q.s.
150c	Карамель III аммиачный процесс	q.s.
150d	Карамель IV аммиачно-сульфитная технология	q.s.
160aii	Натуральные каротины	0,002
160b	Урукум, Аннато, Биксин, Норбиксин, Року	0,002 (10)
160c	Паприка, капсорубин, капсантин	0,001
162	Свекла красная, беталаин	q.s

КОНСЕРВАНТЫ		
249	Нитрит калия	0,015 (3)
250	Нитрит натрия	0,015 (3)
251	Нитрат натрия	0,03 (3)
252	Азотнокислый калий	0,03 (3)

РЕГУЛЯТОР		
339i	Мононатрийфосфат, одноосновный фосфат натрия, дигидромонофосфат моносодиевый, ортофосфат натрия	0.5(9)
339ii	Динатрийфосфат, двухосновный фосфат натрия, динатрийгидромонофосфат.	0.5(9)
339iii	Тринатрийфосфат, трехосновный натрийфосфат, тринатриймонофосфат.	0.5 (9)
340i	Монокалийфосфат, монофосфат калия	0.5 (9)
340ii	Гидрофосфат дикалия, дикалия фосфат	0.5 (9)
450i	Гидродифосфат динатрия, дифосфат натрия, пиродифосфат динатрия	0.5 (9)
450ii	Тринатрийдифосфат	0.5 (9)
450iii	Дифосфат тетранатрия, пиродифосфат тетранатрий.	0.5 (9)
450 v	Тетракалий дифосфат, тетракалий пиродифосфат	0.5 (9)
451ii	Пентакалий трифосфат, триполифосфат калия, трифосфат калия.	0.5 (9)
452i	Гексаметафосфат натрия, полифосфат натрия	0.5 (9)
452ii	Полифосфат калия, метафосфат калия.	0.5 (9)

ЗАГУСТИТЕЛЬ		
400	Альгиновая кислота	0.3
401	Альгинат натрия	0.3
402	Альгинат калия	0.3

403	Альгинат аммония	0.3
404	Альгинат кальция	0.3
406	Агар	0.3
407	Каррагинан	0.5
412	Гуаровая камедь	0.3
415	Ксантановая камедь	0.3
410	Гаррофин камедь	0.3

УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА		
620	Глутаминовая кислота	q.s
621	Глутамат натрия, глютаминат натрия, монопотриевая соль глутаминовой кислоты	q.s
622	Глутамат калия, глютаминат калия, монокалийевая соль глутаминовой кислоты	q.s
627	Гуанилат натрия, 5-гуанилат динатрий, динатрий 5-гуанилат	q.s
630	Инозиновая кислота	q.s
631	Инозинат натрия, 5-инозинат динатрий, динатрий 5-инозинат	q.s

УВЛАЖНИТЕЛЬ		
422	Глицерин	q.s

Обновлено 11.05.2007

ПРИМЕЧАНИЕ:

- (1) Одно или в сочетании на жирной основе.
- (2) Исклучительно для приготовления свежих замороженных колбасных изделий.
- (3) Максимальное остаточное количество, выраженное в виде нитрита натрия.
- (4) Только для гамбургеров.
- (5) Только для обезвоженного мяса.
- (6) Только для наружного применения, обработка поверхности, максимальное количество в продукте, отдельно или в смесях, выраженное в виде сорбиновой кислоты (Отсутствие в массе).
- (7) Эксклюзивно для запеченных бургеров.
- (8) Эксклюзивно для фейжоады.
- (9) Добавленное количество за вычетом количества фосфатов, естественно присутствующих в мясе.
- (10) Только на поверхности.
- (11) К сырой ветчине и окорокам запрещено добавлять фосфаты.
- (12) Кроме бразильского шарке (Charque Brasileiro).

ПРИМЕЧАНИЕ:

Этикетки, на которых появляется EST COL для добавок INS 249, 250, 251, 252, будут действительны в течение одного года со дня вступления в силу настоящей Нормативной инструкции.