

**Спецификации и стандарты на  
пищевые продукты, пищевые  
добавки и пр.  
в соответствии с Законом о пищевой  
санитарии (выдержка) 2010 года**

**Апрель 2011 г.**

**JETRO**

Японская организация по  
развитию внешней  
торговли

## СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ .....	1
I. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ.....	6
1. Спецификации и стандарты на пищевые продукты в целом и на отдельные категории продуктов питания	6
2. Максимальный остаточный уровень для сельскохозяйственных химикатов (пестицидов), кормовых добавок и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах .....	7
3. Предварительные нормативные ограничения содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах	7
4. Генетически модифицированные пищевые продукты .....	7
5. Пищевые продукты для определенных видов использования для здоровья и пищевые продукты с требованиями к питательной функции .....	8
6. Маркировка пищевых продуктов .....	9
6-1. Учреждение Бюро по делам потребителей .....	11
6-2. Маркировка предельных сроков потребления пищевых продуктов .....	11
6-3. Маркировка генетически модифицированных пищевых продуктов / Продукты питания, которые могут вызвать пищевую аллергию .....	12
6-4. Пищевые продукты для определенных видов использования для здоровья (FOSHU) / Пищевые продукты с требованиями к питательной функции (FNFC) .....	14
7. Прекращение работы "Системы контрольной выборки" для очистки импортных пищевых продуктов...	15
II. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ .....	17
III. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ.....	19
1. Утвержденные пищевые добавки .....	19
2. Стандарты для методов производства пищевых добавок .....	20
3. Стандарт на использование пищевых добавок в целом.....	21
4. Пищевые добавки со стандартами на использование и пищевые добавки без стандарта на использование .....	21
5. Существующие пищевые добавки .....	22
6. Список исходных веществ натуральных ароматизаторов .....	22
7. Вещества, которые обычно предоставляются в качестве пищевых продуктов и которые используются в качестве добавок ("Обычные продукты питания, используемые в качестве добавок").....	22
8. Методы маркировки добавок в пищевые продукты .....	23
IV. Оборудование и контейнеры / упаковки.....	26
V. ИГРУШКИ.....	27

VI. ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА (МОЮЩИЕ СРЕДСТВА).....	29
--	----

(Таблицы)

I. Пищевые продукты .....	30
Таблица F01 Спецификации и стандарты на пищевые добавки в целом.....	30
Таблица F02 Спецификации и стандарты на отдельные категории продуктов питания .....	32
Таблица F03 Максимальный остаточный уровень для сельскохозяйственных химикатов (пестицидов), кормовых добавок и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах .....	41
Таблица F04 Предварительные нормативные ограничения содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах .....	42
Таблица F05 Генетически модифицированные пищевые продукты .....	43
II. Молоко и молочные продукты.....	45
Таблица M01 Сырое молоко .....	45
Таблица M02 Жидкое молоко для питья и молочный напиток .....	46
Таблица M03 Молочные продукты .....	48
Таблица M04 Йогурты и кисломолочные напитки .....	52
Таблица M05 Продукты, хранящиеся при комнатной температуре .....	52
III. Пищевые добавки.....	53
Таблица FA01 Утвержденные пищевые добавки .....	53
Таблица FA02 Пищевые добавки со стандартами использования .....	115
Таблица FA03 Пищевые добавки без стандартов использования.....	150
Таблица FA04 Существующие пищевые добавки .....	155
Таблица FA05 Список веществ натуральных ароматизаторов.....	165
Таблица FA06 Вещества, которые обычно предоставляются как пищевые продукты и используются как пищевые добавки .....	170
IV. Оборудование и контейнеры / упаковки .....	171
Таблица AP01 Стандарты на материал в целом .....	171
Таблица AP02 Спецификации и стандарты по материалам .....	172
Таблица AP03 Спецификации и стандарты по применению.....	178
Таблица AP04 Стандарты производства .....	181
Таблица AP05 Спецификации и стандарты на молоко и молочные продукты.....	182

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Данная публикация была подготовлена с целью представления общего перечня спецификаций и стандартов для пищевых продуктов, молока и молочных продуктов, пищевых добавок, оборудования и контейнеров/упаковок, которые регулируются в соответствии с Законом о пищевой санитарии и соответствующими законодательными актами. Однако эта публикация была подготовлена с акцентом на удобство пользования: для подтверждения соответствия следует сделать ссылку на первоначальное законодательство.

В настоящем документе представлена краткая информация о текущем положении в Японии по состоянию на 31 декабря 2010 года, о спецификациях и стандартах, изложенных в "Законе о пищевой санитарии", "Указе об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии", "Министерском указе о стандартах состава и т.д. для молока и молочных продуктов", а также в соответствующих законодательных актах (например Закон об укреплении здоровья), уведомления и объявления, издаваемые Министерством здравоохранения, труда и социального обеспечения (МЗТСО), а также законы, издаваемые Агентством по делам потребителей (АДП) в отношении маркировки пищевых продуктов. Закон о пищевой санитарии также применяется *mutatis mutandis* к игрушкам, которые младенцы могут класть в рот, а также к чистящим средствам (моющим средствам), предназначенным для мытья овощей, фруктов или столовой посуды.

Что касается маркировки пищевых продуктов, то 1 сентября 2009 года было создано Агентство по делам потребителей, которое официально подчинялось МЗТСО в том, что касается правил маркировки. Аналогичным образом, в отношении Закона JAS, который ранее находился в ведении Министерства сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла, общая юрисдикция была передана Агентству по делам потребителей в том, что касается правил маркировки. Агентство по делам потребителей должно было обладать общей юрисдикцией в отношении маркировки пищевых продуктов, включая меры, которые должны быть приняты для обеспечения соблюдения стандартов Кодекса.

В контексте темы этой публикации, т.е. "спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и т.д.", Министерство здравоохранения и социального обеспечения подготовило Уведомление № 370, 1959 (последняя редакция: Уведомление МЗТСО № 336, 2010) под названием "Спецификации и стандарты на пищевые продукты и пищевые добавки и т.д." является важным законодательным актом. В нем изложены все спецификации и стандарты для следующих продуктов питания: продукты питания; пищевые добавки; оборудование и контейнеры/упаковки; игрушки; и чистящие средства (моющее средство).

Что касается маркировки пищевых продуктов или добавок, то в Статье 21 (Стандарты маркировки) "Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии" (Постановление Министерства здравоохранения и социального обеспечения № 23, 1948: Последняя редакция № 74, 2010) содержит основные требования. Что касается маркировки молока и молочных продуктов, то в Статье 7 "Постановления Министра о нормах состава и

т.д. для молока и молочных продуктов" изложены основные требования.

Что касается маркировки пищевых добавок, то в связи с передачей полномочий Агентству по делам потребителей предыдущее уведомление было заменено на новое – "Маркировка пищевых добавок на основании Закона о пищевой санитарии" (Уведомление АДП касательно маркировки пищевых продуктов № 377, 2010), которая включает в себя некоторые поправки, внесенные в предыдущую версию. Предыдущее уведомление, выданное МЗТСО под тем же названием (Уведомление МЗТСО об охране окружающей среды № 56, 1996), было отменено.

Что касается спецификаций и предписаний, а также маркировки продуктов питания, в дополнение к "Закону о пищевой санитарии", у нас есть "Закон об укреплении здоровья" в ведении Министерства сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла (в ведении Агентства по делам потребителей), "Закон о стандартизации и надлежащей маркировке сельскохозяйственной и лесной продукции (Закон JAS)" в ведении Министерства сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла (в ведении Агентства по делам потребителей), а также "Закон о регулировании химических веществ в сельском хозяйстве". Оценка безопасности пищевых продуктов в целом регулируется "Основным законом о безопасности пищевых продуктов", который находится в ведении Кабинета министров и в соответствии с которым была создана Комиссия по безопасности пищевых продуктов для оценки безопасности пищевых добавок и генетически модифицированных продуктов. В данной публикации приводятся ссылки на некоторые статьи этих законодательных актов, которые имеют отношение к "Закону о пищевой санитарии".

Что касается международной гармонизации спецификаций и стандартов пищевых продуктов, применяемых в Японии, то мы принимали активное участие в деятельности Комитета Кодекса (Япония стала его членом в 1966 году). Департамент безопасности пищевых продуктов Министерства охраны здоровья, труда и социального обеспечения, Отдел безопасности пищевых продуктов и потребительской политики Министерства сельского хозяйства и Отдел маркировки пищевых продуктов Агентства по делам потребителей приглашают обменяться опытом.

Ниже приводится краткая информация о работе по внесению изменений в нормативные акты за последние два года (с 1 января 2009 года по 31 декабря 2010 года), имеющих отношение к теме данной публикации, а именно о спецификациях и стандартах в отношении и маркировке пищевых продуктов, пищевых добавок и т.д:

(1) Пересмотр законов и правил, касающихся маркировки пищевых продуктов:

Агентство по делам потребителей было создано 1 сентября 2009 года для осуществления общей юрисдикции в отношении маркировки пищевых продуктов в том, что касается правил маркировки. В этой связи были приняты следующие три закона, касающиеся Агентства по делам потребителей, и частично изменен Закон о пищевой санитарии.

- Закон об учреждении Агентства по делам потребителей и Комиссии по защите прав потребителей (Закон № 48, 2009)
- Закон о совершенствовании соответствующих законов относительно исполнения закона об Агентстве по делам потребителей и учреждении потребительской комиссии (Закон

№ 49, 2009)

- Закон о безопасности потребителей (Закон № 50, 2009)

(2) Пересмотр Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии

- Утверждены новые пищевые добавки (добавлены к прилагаемой "Таблице 1" постановления)

2009: Пять ароматизирующих веществ (изовалеральдегид, валеральдегид, 2,3-диметилпиразин, 2,5-диметилпиразин, 2,6-диметилпиразин), и один консервант (низин).

2010: Четырнадцать ароматизирующих веществ (Изопентиламин, 2-Этилпиразин, 2-Этил-5-метилпиразин, 5,6,7,8-Тетрагидрохиноксинолин, Пиперидин, Пирролидин, Фенетиламин, 3-Метил-2-бутанол, 2-Метилбутилалдегид, Бутиламин, Пропионалдегид, 2-Пентанол, 6-метилхинолин и 2-метилпиразин), один консервант (сорбат кальция), один ароматизатор (моноаммоний L-глутамат), один эмульгатор (стеароил лактилат натрия) и одно вспомогательное вещество (силикат магния).

"Фосфат натриевого крахмала" был исключен из списка обозначенных добавок.

- Частичный пересмотр Постановления об обеспечении соблюдения Закона о продовольственной санитарии, связанный с созданием Агентства по делам потребителей.
- Изменение спецификаций сырья для игрушек (усовершенствовано регулирование фталатов) (2010 г.)
- Установление максимально допустимого уровня содержания кадмия в зернах и бобовых (2010 г.)
- Таурин был добавлен в "Список веществ, обозначенных как не имеющие потенциала причинения вреда здоровью человека". (2009 г.)

(3) Прекращение работы "Системы контрольной выборки" для очистки импорта

(4) Прочие

- Установлен максимальный остаточный уровень многих пестицидов в сельскохозяйственной продукции.
- Утверждено 130 сортов генетически модифицированных пищевых продуктов (культур), но количество утвержденных генетически модифицированных пищевых добавок осталось 14 за последние несколько лет.

**Законодательство**

[Подведомственные Министерству здравоохранения, труда и социального обеспечения]

- 1) Закон о пищевой санитарии (Закон № 233, 1947): Последняя редакция Закона № 49 от 5 июня 2009 года).
- 2) Порядок исполнения Закона о пищевой санитарии (Постановление Кабинета Министров № 29, 1953): Последняя редакция от 14 августа 2009 года, Распоряжение Кабинета министров № 217)
- 3) Постановление об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии

(Постановление Министерства здравоохранения и социального обеспечения № 23, 1948): Последняя редакция от 28 мая 2010 года, Постановление МЗТСО № 74

- 4) Распоряжение министерства относительно стандартов по составу молока и молочных продуктов, и т.д. (Постановление Министерства здравоохранения, труда и и социального обеспечения № 52, 1951): Последняя редакция от 30 октября 2007 года, Постановление МЗТСО № 132)
- 5) "Спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и пр. " (Уведомление Министерства здравоохранения, труда и и социального обеспечения № 370, 1959): Последняя редакция от 6 сентября 2010 г., Уведомление МЗТСО № 336)
- 6) "Спецификации и стандарты Японии на пищевые добавки" (восьмое издание) Опубликовано Министерством здравоохранения, труда и социального обеспечения в 2007 году.

[Те, кто находится под юрисдикцией Кабинета министров]

- 7) Основной закон о пищевой безопасности (Закон № 48, 2003)

[Подведомственные Министерству сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла].

- 8) Закон относительно стандартизации и надлежащей маркировки сельскохозяйственных и лесохозяйственных продуктов (обычно называемый Закон JAS: Закон № 175, 1950)
- 9) Закон о регулировании сельскохозяйственных химикатов (Закон № 82, 1948)
- 10) Закон об обеспечении безопасности и улучшении качества кормов (Закон № 35, 1953)

[Те, кто находится под юрисдикцией Агентства по делам потребителей]

- 11) Закон об учреждении Агентства по делам потребителей и Комиссии по делам потребителей (обнародован 5 июня 2009 года, Закон № 48, вступивший в силу 1 сентября 2009 года)
- 12) Закон о совершенствовании соответствующих законов относительно исполнения закона об Агентстве по делам потребителей и учреждении потребительской комиссии (обнародован 5 июня 2009 года, Закон № 49, вступивший в силу 1 сентября 2009 года)
- 13) Закон о безопасности потребителей (обнародован 5 июня 2009 года, Закон № 50, вступил в силу 1 сентября 2009 года).
- 14) "Маркировка пищевых добавок на основании Закона о пищевой санитарии" (Уведомление МЗТСО об охране окружающей среды № 56, 23 мая 1996 года: Последняя редакция 20 октября 2010 года, Уведомление АДП о маркировке пищевых продуктов № 377, 2010)

#### Веб-сайты

Министерство здравоохранения, труда и социального обеспечения

<http://www.mhlw.go.jp/english/index.html> и безопасности пищевой продукции /

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

Комиссия по безопасности пищевых продуктов

<http://www.fsc.go.jp/english/index.html>

Министерство сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла

<http://www.maff.go.jp/e/index.html>

Японский сельскохозяйственный стандарт / <http://www.maff.go.jp/e/jas/index.html>

Агентство по делам потребителей

<http://www.caa.go.jp/en/index.html>

Японский фонд исследований в области химии пищевых продуктов

<http://www.ffcr.or.jp/zaidan/ffcrhome.nsf/TrueMainE?OpenFrameSet>

# I. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

## 1. Спецификации и стандарты на пищевые продукты в целом и на отдельные категории продуктов питания

Спецификации и стандарты на пищевые продукты в соответствии с Законом о пищевой санитарии изложены в Уведомлении № 370 (1959) "Спецификации и стандарты на пищевые продукты и пищевые добавки и т.д.". (В Уведомлении также приведены спецификации и стандарты на пищевые добавки, оборудование и контейнеры, упаковки, игрушки и чистящие средства (моющее средство), которые будут упомянуты ниже. Уведомление будет часто упоминаться в данной публикации).

Уведомление "Спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и пр. "  
(Уведомление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 370, 1959) (Последняя редакция: Уведомление МЗТСО № 336, 2010)

Содержание
Раздел 1. Пищевые продукты
А Общие стандарты на состав пищевых продуктов
В Общие стандарты на производство, переработку и приготовление пищевых продуктов
С Общие стандарты хранения пищевых продуктов
D Особые позиции
Раздел 2. Пищевые добавки
А Общие стандарты
В Общие методы испытаний
С Реактивы и испытуемые растворы и т.д.
D Спецификации и стандарты хранения на отдельные позиции
Е Производственные стандарты
F Стандарты на использование пищевых добавок
Раздел 3. Оборудование, контейнеры и упаковка
А Стандарты на общее оборудование, контейнеры, упаковку и их компоненты
В Методы испытаний общего оборудования, контейнеров и упаковки
С Реактивы и растворы
D Спецификации по материалам для оборудования, контейнеров, упаковки и сырьевых материалов
Е Спецификации по материалам для оборудования, контейнеров, упаковки и сырьевых материалов
F Оборудование, контейнеры и упаковка Производственные стандарты
Раздел 4. Игрушки
Раздел 5. Моющие средства

1-1. Спецификации и стандарты, указанные в вышеприведенной таблице для пищевых продуктов общего назначения (т.е. А, В и С в Разделе 1), обобщены в прилагаемой таблице.

..... Таблица F01

1-2. Спецификации и стандарты для отдельных категорий продуктов питания (D в Разделе 1) обобщены в прилагаемой таблице. .... Таблица F02

## **2. Максимальный остаточный уровень для сельскохозяйственных химикатов, кормовых добавок и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах**

Пищевые продукты, имеющие более высокий уровень содержания пестицидов, кормовых добавок или ветеринарных препаратов, чем нормативный максимальный остаточный уровень, должны быть запрещены к продаже в Японии. Япония приняла систему разрешающих списков в 2006 году.

Остаточные уровни содержания примерно 760 пестицидов в отдельных пищевых продуктах (например, овощи, зерновые, бобовые, фрукты, мясо, молоко, рыба) установлены в разделе А "Спецификации состава пищевых продуктов в целом" "Спецификации и стандарты на пищевые продукты и пищевые добавки и т.д.". В связи с большим количеством пестицидов, данные в данной публикации не приводятся. Новые остаточные уровни устанавливаются каждый год для каждого пищевого продукта.

Единый базовый уровень, установленный министром, т.е. количество, которое вряд ли нанесет ущерб здоровью человека, был установлен на уровне 0,01 промилле, согласно положениям статьи 11 Закона о пищевой санитарии (Уведомление МЗТСО № 497, 2005 г.).

Из сырья, включая сельскохозяйственные химикаты, 66 веществ (парафин, лецитин и т.д.) были обозначены министром как "вещества, которые вряд ли могут нанести вред здоровью человека" (вещества, не входящие в разрешающий список). (Уведомление № 334, 2009) Таурин был добавлен в 2009 году.

Список этих веществ приведен в прилагаемой таблице. ....

Таблица F03
-------------

"Система разрешающих списков для сельскохозяйственных остатков в пищевых продуктах"

доступна на веб-сайте МЗТСО:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html>

## **3. Предварительные нормативные ограничения содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах**

Предварительные нормативные ограничения были установлены в отношении следующих пищевых загрязнителей, т.е. полихлорбифенил, ртуть, радионуклид, афлатоксин, дезоксиниваленол и яды моллюсков.

Они обобщены в прилагаемой таблице. ....

Таблица F04
-------------

## **4. Генетически модифицированные пищевые продукты**

В 2001 году оценка безопасности пищевого продукта и добавки, производимой рекомбинантными ДНК-методами (ГМ-продукты питания), стала обязательной до ее официального утверждения.

Комиссия по безопасности пищевых продуктов, которая была создана в соответствии с Основным законом о безопасности пищевых продуктов (Канцелярия Кабинета министров, Закон № 48, 2003 год), проводит оценку безопасности отдельных растений, пищевых продуктов и пищевых добавок.

"Стандарты оценки безопасности генетически модифицированных продуктов питания (семенных культур)" размещены на веб-сайте Комиссии по безопасности пищевых продуктов:

[http://www.fsc.go.jp/english/standardsforriskassessment/gm\\_kijun\\_english.pdf](http://www.fsc.go.jp/english/standardsforriskassessment/gm_kijun_english.pdf)

Стандарт на производство пищевых продуктов и пищевых добавок, произведенных с

использованием методов рекомбинантной ДНК" (Уведомление МЗТСО № 234, 2000) предусматривает стандарты на производство ГМ-продуктов.

По состоянию на 31 декабря 2010 г. 130 сортов пищевых продуктов (культур) (кукуруза, соя и т.д.) и 14 добавок ( $\alpha$ -амилаза, липаза и т.д.) были утверждены в качестве "генетически модифицированных продуктов питания и добавок, прошедших оценку безопасности".

Они перечислены в прилагаемой таблице. .... Таблица F05

## **5. Пищевые продукты для определенных видов использования для здоровья и пищевые продукты с требованиями к питательной функции**

В 2001 году была создана Система продуктов питания с заявлениями о пользе для здоровья, которые соответствуют набору установленных критериев. В зависимости от фракций, подлежащих маркировке, пищевые продукты с заявлениями о пользе для здоровья подразделяются на две категории, а именно: "Продукты питания для определенных видов использования в целях охраны здоровья" (FOSHU) и "Продукты питания с заявлениями о пользе для здоровья" (FNFC).

FOSHU, т.е. "продукты питания, потребление которых, как заявлено, может способствовать поддержанию и укреплению здоровья людей, которые потребляют такие продукты питания для конкретной цели поддержания здоровья" (пункт 1 статьи 21 Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии), должны применяться в соответствии с Законом об укреплении здоровья, с тем чтобы их эффективность и безопасность были оценены в соответствии с Законом о пищевой санитарии для получения официального разрешения. Первоначально заявки оценивались в индивидуальном порядке, но в 2005 году, по мере увеличения количества заявок на изделия аналогичных категорий, были установлены стандарты и спецификации на продукты питания с достаточным количеством FOSHU-утверждений и накоплением научных данных, была создана категория "Стандартизированное FOSHU". Когда заявка соответствует стандартам и спецификациям, может быть утверждена "Стандартизированное FOSHU". По состоянию на конец декабря 2010 года было утверждено в общей сложности 967 позиций.

FNFC, т.е. "продукты питания, в отношении которых заявлено, что потребление может обеспечить определенный питательный компонент, в соответствии со стандартами, установленными министром, для лиц, которые потребляют такие продукты питания с целью приобретения указанного конкретного питательного компонента", являются теми продуктами питания, функции которых могут быть обозначены (пункт 1 статьи 21 Постановления о применении Закона о пищевой санитарии). Продукты питания, соответствующие установленным спецификациям и стандартам, разрешается продавать без подачи заявки или регистрации. Утвержденные пищевые компоненты – это двенадцать витаминов (витамин А, витамин D, витамин Е, витамин В1, витамин В2, витамин В6, витамин В12, ниацин, фолиевая кислота, биотин, пантотеновая кислота и витамин С) и пять минералов (цинк, кальций, железо, медь и магний).

Информация доступна на английском языке:

Пищевые продукты с заявлением о пользе для здоровья, продукты для специального диетического использования и маркировка питания

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/index.html>

”Нормативные системы здравоохранения в Японии

(2010)” <http://www.caa.go.jp/en/index.html>

## 6. Маркировка пищевых продуктов

Все особые административные работы были переданы из Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения в Агентство по делам потребителей.

В сентябре 2009 года новое Агентство по делам потребителей издало "Руководство по маркировке продуктов питания на основании Постановления о применении Закона о санитарном надзоре за продуктами питания" и документ "О маркировке молока и молочных продуктов на основании Постановления Министерства о стандартах состава молока и молочных продуктов и т.д.". ("О новой маркировке на основании Закона о пищевой санитарии", Уведомление АДП № 8, 17 сентября 2009 года). Эти документы содержат исчерпывающую практическую информацию, касающуюся маркировки пищевых продуктов, добавок, молока/молочных продуктов и игрушек.

Что касается маркировки добавок, то было отменено предыдущее уведомление "О маркировке на основании Закона о пищевой санитарии" (Уведомление МЗТСО об охране окружающей среды № 56, 23 мая 1996 г.) и издано новое, включающее некоторые изменения (Уведомление АДП № 377, 2010 г.).

Хотя юрисдикция по маркировке была передана Агентству по делам потребителей, основные требования к маркировке продуктов питания или добавок изложены в статье 21 Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии (маркировка) на основании статьи 19 Закона о пищевой санитарии. (Что касается маркировки молока и молочных продуктов, то в Статье 7 "Постановления Министра о нормах состава и т.д. для молока и молочных продуктов" изложены основные требования.)

Статья 21 постановления предусматривает основные требования к маркировке (обязательная маркировка таких элементов, как наименование продукта, срок годности, использовать до, адрес производителя, маркировка на японском языке и инструкции по хранению). В ней также изложены основные требования к маркировке отдельных категорий пищевых продуктов и добавок в отношении пищевых продуктов или добавок, перечисленных в "Прилагаемой Таблице 3",

Примерами категорий пищевых продуктов, для которых установлены специальные требования, являются: минеральная вода, консервы, замороженные продукты, сырая рыба, облученные продукты, устрицы, продукты, связанные с аллергией, генетически модифицированные продукты, а также FOSHU/FNFC.

Прилагаемая Таблица 3 и стандарты маркировки приведены в таблице ниже.

Пищевые продукты и добавки, для которых установлены требования к маркировке  
(Постановление об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии, Статья 21, Таблица 3)

1. Маргарин
2. Алкогольные напитки (т.е. напитки, содержащие 1% и более алкоголя по объему (включая напитки в порошкообразной форме, которые после добавления жидкости содержат 1% и более алкоголя по объему)
3. Безалкогольные напитки
4. Обработанные мясные продукты
5. Рыбная мясная ветчина, рыбная мясная сосиска, бекон из китового мяса и т.п.
6. Бобовые, содержащие цианистые соединения
7. Замороженные продукты (под которыми понимаются произведенные или переработанные пищевые продукты (за исключением газированных напитков, мясных продуктов переработки, продуктов из китового мяса, рыбных паст, вареных осьминогов и вареных крабов), а также нарезанная или обрубленная свежая рыба и морепродукты (за исключением сырых устриц), которые заморожены и упакованы в тару и упаковку)
8. Облученные продукты питания
9. Пищевые продукты, упакованные в контейнеры и стерилизованные под давлением и нагревом
10. Яйца домашней птицы
11. Пищевые продукты, упакованные в контейнеры и упаковку (за исключением перечисленных в предыдущих пунктах), которые перечислены ниже:
  - (а) Обработанное мясо, сырые устрицы, свежая лапша (включая вареную), лапша быстрого приготовления, готовые обеды, готовый хлеб (т.е. хлеб, используемый в готовых сэндвичах, содержащих, например, ветчину, крокеты или салаты), рыбные пасты, влажные кондитерские изделия, нарезанная или обрубленная свежая рыба и морепродукты (за исключением сырых устриц), а также вареные крабы
  - (б) Переработанные продукты, кроме перечисленных в подпункте (а)
  - (с) Цитрусовые фрукты, бананы
12. Пищевая продукция фермерских хозяйств, указанная в левых колонках прилагаемой таблицы 7, и пищевая продукция, произведенная из такой продукции (в том числе любая пищевая продукция, произведенная из такой продукции)
13. Продукты питания для специальной диеты
14. Добавки\*

\*Примечание: Пункт 14 касается "пищевых добавок"

Министерство здравоохранения, труда и социального  
обеспечения: Пищевые продукты

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/>

Агентство по делам потребителей

<http://www.caa.go.jp/en/index.html>

## 6-1. Учреждение Агентства по делам потребителей

После принятия трех соответствующих законов в мае 2009 года 1 сентября того же года было учреждено Агентство по делам потребителей, Правительство Японии (АДП), которое должно было выполнять функции органа по надзору за общей политикой правительства с точки зрения потребителей. Несмотря на то, что Премьер-министр является компетентным министром АДП и созданной в то же время Потребительской комиссии, Государственный министр по делам потребителей должен быть назначен на постоянной основе. Главой АДП является Генеральный секретарь, а его штат насчитывает 202 человека.

Наиболее важное изменение в связи с Законом о пищевой санитарии заключается в том, что общая юрисдикция в отношении маркировки пищевых продуктов была передана АДП, с тем чтобы оно взяло на себя функции Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения (в связи с Законом о пищевой санитарии и Законом об укреплении здоровья) и Министерства сельского хозяйства, лесных угодий и рыбного промысла (в связи с Законом JAS).

Что касается маркировки пищевых продуктов, АДП является:

- иметь общую ответственность за административные дела в области правил маркировки;
- разработать политические меры, касающиеся стандартов маркировки продуктов питания и т.д.;
- работать в сотрудничестве с соответствующими государственными учреждениями (т.е. МЗТСО, МСХЛУРП и т.д.);
- отвечать за вопросы, связанные с маркировкой CODEX.

В сентябре 2009 года новое Агентство по делам потребителей издало "Руководство по маркировке продуктов питания на основании Постановления о применении Закона о санитарном надзоре за продуктами питания" и документ "О маркировке молока и молочных продуктов на основании Постановления Министерства о стандартах состава молока и молочных продуктов и т.д.". ("О новой маркировке на основании Закона о пищевой санитарии", Уведомление АДП № 8, 17 сентября 2009 года). Эти документы содержат исчерпывающую практическую информацию, касающуюся маркировки пищевых продуктов, добавок, молока/молочных продуктов и игрушек.

Что касается маркировки добавок, то после передачи полномочий на маркировку АДП, предыдущее уведомление "О маркировке на основании Закона о пищевой санитарии" (Уведомление МЗТСО об охране окружающей среды № 56, 23 мая 1996 г.) было отменено, и было выпущено новое, включающее некоторые изменения (Уведомление АДП № 377, 2010 г.).

### Контактная информация и веб-сайт:

(Агентство по делам потребителей, Отдел маркировки продуктов питания)

Sanno Park Tower, 11-1, Nagata-cho 2-chome, Chiyoda-ku, Токио

Тел: 03-3507-8800

<http://www.caa.go.jp/en/index.html>

"Агентство по делам потребителей и рамки потребительской политики"

"Юрисдикция агентства по делам потребителей"

"Основные вопросы целей Агентства по делам потребителей Японии (АДП)".

## 6-2. Маркировка предельных сроков потребления пищевых продуктов

Для маркировки предельных сроков используются две различные системы:

- (1) "срок годности" для продуктов питания, качество которых может быстро ухудшиться; и
- (2) "использовать до" для продуктов, качество которых может ухудшаться сравнительно медленно.

"Срок годности" следует указывать следующим образом: "срок годности: Хэйсэй 23, Янв. 01", "срок годности: 23.01.01", или "срок годности: 11.02.01". Тем не менее, он может быть обозначен 6-значными цифрами, как в "срок годности 110110" (дата использования 110110). Что касается ободов фабричного изготовления в упаковке, то время суток также должно быть указано в зависимости от необходимости. В случае молока, сливок, кислого молока, лактобактерий и молочных напитков, содержащихся в бумаге, алюминиевой фольге или другой герметичной таре, маркировка предельных сроков может быть выполнена простым указанием даты.

"Срок годности" должен быть указан следующим образом: "срок годности: Хэйсей 23, Янв. 10", "срок годности: 23.01.10", или "срок годности: 11.02.10". Однако, если будет признано, что такие обозначения трудно распечатать, они могут быть обозначены 6-значными цифрами: 2 цифры, обозначающие год (последние 2 цифры при использовании западного календаря), за которыми следуют 2 цифры, обозначающие месяц, и 2 цифры, обозначающие день, как в случае с "срок годности: 230110".

Некоторые категории продуктов питания (например, алкогольные напитки, сырьевые фруктовые соки, минеральная вода и т.д.) освобождаются от обязательной маркировки предельной даты.

### **6-3. Маркировка генетически модифицированных пищевых продуктов/Продукты питания, которые могут вызвать пищевую аллергию**

[Маркировка генетически модифицированных продуктов питания]

Маркировка продуктов питания, под которыми понимаются культуры, произведенные с помощью технологий рекомбинантной ДНК ("ГМ культуры" далее), и переработанные продукты питания, произведенные из этих продуктов питания, предусмотрена статьей 21 постановления (Маркировка).

- (1) Маркировка продуктов, являющихся ГМ-культурами, и переработанных продуктов, изготовленных из этих продуктов, должна быть выполнена следующим образом:
  - а) Продукты питания, являющиеся ГМ-культурами, и переработанные продукты питания, произведенные из этих продуктов (в том числе произведенные из указанных переработанных продуктов), для которых, как подтверждено, было проведено Обращение с сохранением идентичности, должны быть обозначены как "генетически модифицированные".
  - б) Пищевые продукты, которые производятся, распространяются или перерабатываются таким образом, чтобы не разделять ГМ- и не ГМ-культуры на любой стадии процесса, или переработанные продукты, изготовленные из этих продуктов, должны быть обозначены как "не отделенные от ГМ-культур".
  - с) Продукты питания, которые не являются ГМ-культурами, или переработанные продукты, изготовленные из этих продуктов (в том числе продукты, изготовленные из указанных переработанных продуктов), могут быть на добровольной основе маркированы как "не ГМО, отделенные от ГМО" и "не генетически модифицированные".
- (2) Следующие продукты питания могут быть освобождены от ГМ-маркировки.
  - а) Переработанный пищевой продукт, не использующий в качестве основного ингредиента сельскохозяйственные культуры, перечисленные в левой колонке Прилагаемой таблицы 7, или переработанный пищевой продукт, не содержащий в качестве сырья переработанные продукты, произведенные из этих культур ("принцип" означает здесь, что материал является одним из трех основных ингредиентов по весу и составляет более 5% от веса продукта).
  - б) Переработанные продукты питания, кроме тех, которые показаны в правой колонке таблицы 7, в связи с расчетной возможностью остаточных рекомбинантных остатков ДНК или

специфических белков, связанных с ДНК.

с) Продукты питания, которые не продаются напрямую потребителям.

(3) Несмотря на надлежащую практику контроля за раздельным обращением в процессе производства и распределения, в определенной степени может происходить непреднамеренная миграция как ГМ-, так и не ГМ-культур. В таком случае, когда адекватно подтверждено, что контроль за сегрегированным производством и распределением осуществляется, следует считать, что контроль за сегрегированным производством и распределением осуществляется (при условии, что миграция ГМ сои и/или ГМ кукурузы составляет не более 5%).

ГМ-культуры и переработанные продукты, произведенные из них  
(Статья 21 постановления, прилагаемая таблица 7)

Культура	Обработанная пища
Соя (включая незрелую сою и бобовые ростки)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <i>Tofu</i> (соевый творог) и <i>aburaage</i> (жареный соевый творог)</li> <li>2) <i>Koori-dofu</i> (замороженный соевый творог), <i>okara</i> (сушеный осадок тофу) и <i>yuba</i> (мембрана из сухого соевого молока)</li> <li>3) <i>Natto</i> (ферментированные соевые бобы)</li> <li>4) Соевое молоко</li> <li>5) <i>Miso</i> (ферментированная соевая паста)</li> <li>6) Соя <i>nimate</i> (приготовленные соевые бобы)</li> <li>7) Консервированные соевые бобы и бутилированные соевые бобы</li> <li>8) <i>Kinako</i> (жареная соевая мука)</li> <li>9) Жареные соевые бобы</li> <li>10) Пищевые продукты, изготовленные в основном из продуктов, перечисленных в пункте 1) - пункт 9)</li> <li>11) Пища, приготовленная в основном из сои для приготовления пищи</li> <li>12) Пища, изготовленная в основном из соевой муки</li> <li>13) Пища, изготовленная в основном из соевого белка</li> <li>14) Пища, изготовленная в основном из незрелой сои</li> <li>15) Пища, изготовленная в основном из ростков сои</li> </ol>
Кукуруза	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Кукурузные снеки и кондитерские изделия</li> <li>2) Кукурузный крахмал</li> <li>3) Попкорн</li> <li>4) Замороженная кукуруза</li> <li>5) Консервированная и бутилированная кукуруза</li> <li>6) Пища, приготовленная в основном из кукурузной муки</li> <li>7) Пища, приготовленная в основном из кукурузной крупы</li> <li>8) Пища, приготовленная в основном из кукурузы для приготовления пищи</li> <li>9) Пищевые продукты, изготовленные в основном из продуктов, перечисленных в пункте 1) - пункт 5)</li> </ol>
Картофель	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Кукурузные снеки и кондитерские изделия</li> <li>2) Сушеный картофель</li> <li>3) Замороженный картофель</li> <li>4) Картофельный крахмал</li> <li>5) Пища, приготовленная в основном из картофеля для приготовления пищи</li> <li>6) Пищевые продукты, изготовленные в основном из продуктов, перечисленных в пункте 1) - пункт 4)</li> </ol>
Рапсовое семя	

Семя хлопчатника	
Люцерна	Пища, приготовленная в основном из люцерны
Сахарная свекла	Пища, приготовленная в основном из сахарной свеклы для приготовления пищи

Английская версия "Системы маркировки продуктов питания, произведенных с помощью рекомбинантной ДНК-технологии" доступна на сайте МЗТСО:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/dna/index.html>

Подробная информация о ГМ-продуктах на английском языке доступна на сайте МЗТСО:

<http://www.mhlw.go.jp/topics/identshi/index.html>

[Маркировка продуктов, которые могут вызвать пищевую аллергию]

Статья 21 постановления предусматривает следующие критерии маркировки пищевых продуктов или пищевых добавок, изготовленных из указанного сырья:

(1) Критерии маркировки пищевых продуктов, изготовленных из указанного сырья

Из тех продуктов питания, которые были идентифицированы как имеющие связи с пищевой аллергией, семь видов продуктов питания были обозначены как "указанное сырье" в связи с частотой и тяжестью аллергических реакций, вызванных следующим, т.е. креветка, краб, пшеница, гречка, яйца, молоко и арахис. На переработанном пищевом продукте, содержащем любое указанное сырье, должна быть наклейка с указанием, что в нем оно содержится. Пищевые продукты, содержащие добавки, полученные из указанного сырья, должны иметь маркировку, указывающую на то, что они содержат эти добавки и что эти добавки получены из указанного сырья.

Требования к маркировке аллергических веществ отличаются от требований, предъявляемых к продуктам с ГМО. Эти вещества, в том числе используемые в качестве сырья в продуктах питания, не продаваемых непосредственно потребителям, должны иметь маркировку на всех этапах распространения пищевых продуктов.

(2) Маркировка пищевых продуктов из материалов, схожих с указанным сырьем

Хотя семь продуктов питания перечислены в Постановлении в качестве материалов, содержащих аллергические вещества, ушко, каракатица, икра соленого лосося, апельсины, киви, говядина, грецкие орехи, лосось, скумбрия, соя, курица, банан, свинина, грибы *мацутаке*, персики, ямс, яблоки и желатин также были обнаружены на основе опыта и научных исследований и содержат аллергические вещества. МЗТСО рекомендует, чтобы переработанные пищевые продукты, которые содержат эти продукты в качестве сырья, указывали на своей этикетке, что эти продукты содержатся в них в качестве сырья, насколько это возможно.

#### **6-4. Пищевые продукты для определенных видов использования для здоровья (FOSHU)/Пищевые продукты с требованиями к питательной функции (FNFC)**

Что касается маркировки FOSHU, то в сочетании с положениями Закона об укреплении здоровья, пункт 1 статьи 21 Постановления об исполнении Закона о пищевой санитарии предусматривает, что маркировка FOSHU должна включать информацию о "содержании разрешенной маркировки, весе содержимого, рекомендуемом потреблении в день, способах потребления, примечаниях к потреблению и т.д.". Так как FOSHU должны быть утверждены на индивидуальной основе, на этикетках различных FOSHU будут использоваться различные формулировки.

Что касается маркировки FNFC, в сочетании с положениями Закона об укреплении здоровья, статья 21, параграф 1 вышеупомянутого постановления предусматривает, что маркировка FNFC должна включать информацию о "названии и функции питательных веществ, количестве питательных веществ, калорийности, рекомендуемом потреблении в день, способах потребления, примечаниях к потреблению и т.д.". В частности, маркировка должна производиться в соответствии

со спецификациями и стандартами, изложенными в "Стандартах маркировки питания" (Уведомление директора МЗТСО № 176, 2003 г., прилагаемая таблица 1: последняя редакция Уведомления Агентства по делам потребителей № 9, 16 декабря 2009 г.), а также в "Стандартах маркировки пищевых продуктов с требованиями к питательным веществам" (Уведомление директора МЗТСО № 97, 2001 г., прилагаемая таблица).

## **7. Прекращение работы "Системы контрольной выборки" для очистки импортных пищевых продуктов**

Что касается процедур импорта пищевых продуктов в Японию, то статья 27 Закона о пищевой санитарии гласит: "Лицо, намеревающееся импортировать пищевые продукты, добавки, оборудование или контейнеры и упаковку, предназначенные для целей маркетинга или использования в бизнесе, должно в каждом отдельном случае направлять уведомление министру здравоохранения, труда и социального обеспечения в соответствии с распоряжением министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения".

По практическим соображениям в контексте таможенной очистки импорта традиционно действовала система "Экспериментальный образец (тестирование перед проведением)" ("Уведомление Министерства здравоохранения и благосостояния, Бюро по гигиене окружающей среды, Отдел безопасности пищевых продуктов" от 28 июня 1991 г.). В соответствии с "Системой" импортеры должны были получить небольшое количество образца для целей внутреннего контроля и испытаний до начала официальных процедур импорта в соответствии с Законом о санитарном надзоре за качеством пищевых продуктов, а также приложить к товару сертификат испытаний, выданный инспекционными органами, назначенными МЗТСО, при ввозе для таможенной очистки.

Однако, поскольку при ввозе экспериментальных образцов не требуется подача какого-либо уведомления в карантинную станцию в соответствии со статьей 27 Закона, становится все труднее подтверждать идентичность продуктов питания и других товаров, которые фактически должны быть ввезены для целей маркетинга и бизнеса, по отношению к их экспериментальным образцам. На этом фоне Уведомление было отменено, и 1 января 2010 года были введены в действие новые процедуры (Уведомление Управления по контролю за безопасностью импортируемых продуктов питания Министерства здравоохранения, труда и социальной защиты № 0219004 от 2009 года). С января 2010 года, в принципе, требуется сертификат испытаний образца, взятого из разгруженного груза.

Тем не менее, в качестве альтернативы системе контрольной выборки была введена "Система регистрации изделий". В рамках этой системы импортер может зарегистрировать сертификат об испытании образца, который удовлетворяет определенным требованиям, и результаты будут приняты во время импорта соответствующих товаров. Соответственно, если импортер импортирует одни и те же продукты питания и продукты на постоянной основе, он может подать уведомление об импорте только путем декларирования своего регистрационного номера. Процедуры в Системе регистрации изделий:

- (1) "Форма заявления" с приложениями: 3 экземпляра

Заявка должна быть подана в карантинную станцию МЗТСО. Система применяется к товарам, в отношении которых импортер, в момент первого импорта, подал заявку на регистрацию в качестве непрерывно импортируемых товаров.

- (2) Регистрационные номера присваиваются товарам, проверенным карантинной станцией на соответствие Закону о санитарном надзоре за качеством пищевых продуктов. Соответственно, импортер может опустить процедуру испытания до тех пор, пока он декларирует регистрационный номер в графе "импортные позиции" в "уведомлении о ввозе пищевых продуктов и другой продукции". Однако регистрация действительна в течение

одного года.

При проведении испытания образца с целью регистрации изделий необходимо, чтобы нераскрытый образец был отправлен непосредственно зарубежным производителем или импортером в зарегистрированный инспекционный орган. Если карантинная станция обнаружит какие-либо расхождения, даже до малейшей степени, между продуктом и образцом, необходимо провести повторный осмотр. В случае возникновения сомнений, рекомендуется, чтобы импортер заранее проконсультировался с соответствующими органами.

## II. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Из законодательных актов, имеющих отношение к спецификациям и стандартам для продуктов питания, "Постановление Министерства о молоке и молочных продуктах относительно стандартов состава и т.д." применяется исключительно к молоку и молочным продуктам. В этом министерском указе "молоко" означает коровье, козье и овечье молоко (статья 2), однако доминирующим видом молока, потребляемого в Японии, является коровье молоко. Агентство по делам потребителей обладает юрисдикцией в отношении молока и молочных продуктов в том, что касается административных работ, связанных с маркировкой этих продуктов.

Резюме (Постановление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 52, 1951: Последняя редакция от 2007 года, Постановление МЗТСО № 132)

1. Продажа молока от больных животных запрещена (пункт 1 статьи 9): [перечислены болезни и аномалии животных].
2. Технические условия и стандарты на производство, способы приготовления и хранения молока и т.д. в целом
  - (1) Молоко и т.д. не должны содержать антибиотиков и антимикробных веществ, которые являются химическими соединениями.
  - (2) Молоко не должно браться у коровы, козы или овец, которые классифицированы в одну из следующих категорий, т.е:
    - i. Которые находятся в течение 5 дней после родов.
    - ii. Те, которые были либо кормлены или вводились лекарства, которые оказывают влияние на молоко, и которые все еще находятся в пределах периода, когда лекарство остается в молоке.
    - iii. Те, которые были введены с биологическими продуктами и которые показывают значительную реакцию на них.
  - (3) Требования к сырому молоку и сырому козьему молоку (удельный вес, кислотность и количество бактерий)
  - (4) В процессе производства жидких продуктов должны выполняться операции фильтрации, пастеризации, разделения и герметизации.
  - (5) Разрешение и регистрация, необходимые для ведения бизнеса Переработчика молока, Специальных операций по доению и переработке молока, или Производителя молочных продуктов.
- [2] Технические условия и стандарты на производство, приготовление и хранение коровьего молока, специального молока, пастеризованного козьего молока, молока, модифицированного по составу, молока с низким содержанием жира, обезжиренного и переработанного молока
- [3] Технические условия и стандарты на производство, приготовление и хранение молочных продуктов
- [4] Технические условия и стандарты на производство, приготовление и хранение продуктов питания с использованием молока и т.д. в качестве основного сырья
- [5] Другие спецификации и стандарты, касающиеся компонентов или методов производства и хранения молока и т.д.
- [6] Стандарты по способам приготовления кисломолочных напитков, которые должны готовиться в торговых автоматах по продаже напитков
- [7] Методы испытаний композиционных норм молока и т.д.
3. Стандарты общего гигиенического контроля производства или переработки молока и т.д., а также методы гигиенического контроля

4 Спецификация на оборудование или контейнеры/упаковки с молоком и т.д. или сырьем для них, а также стандарты по способам производства

В таблице приведены спецификации компонентов, а также спецификации и стандарты по способам изготовления и хранения для каждой из следующих категорий.

1. Сырое молоко .....	Таблица M01
2. Жидкое молоко для питья и молочный напиток .....	Таблица M02
3. Молочные продукты .....	Таблица M03
4. Йогурты и кисломолочные напитки .....	Таблица M04
5. Продукты, хранящиеся при комнатной температуре .....	Таблица M05

В отношении спецификаций и стандартов оборудования, используемого в процессе производства молока и молочных продуктов, а также контейнеров и упаковок, следует обратиться к Разделу IV "Оборудование, контейнеры/упаковки" настоящей публикации.

"Распоряжение министерства относительно стандартов по составу молока и молочных продуктов, и т.д." <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/>

### III. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Закон о пищевой санитарии определяет "добавки" как "вещества, которые используются путем добавления, смешивания или проникновения в пищевые продукты или иными способами в процессе производства пищевых продуктов или в целях переработки или консервирования пищевых продуктов" (статья 4), обозначает добавки, которые могут быть использованы (статья 10), и перечисляет обозначенные добавки в Прилагаемой таблице 1 статьи 1 Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии.

Пищевые добавки делятся в общей сложности на 4 категории.

- (1) Утвержденные пищевые добавки
- (2) Существующие пищевые добавки
- (3) Натуральные ароматизаторы
- (4) Обычные пищевые продукты, используемые в качестве пищевой добавки

"Утвержденные добавки" и "Обычные пищевые продукты, используемые в качестве пищевой добавки" не являются официальными наименованиями, используемыми в законодательстве, но используются для удобства.

Информация о пищевых добавках доступна на следующем сайте:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/index.html>

#### 1. Утвержденные пищевые добавки

Статья 10 Закона о пищевой санитарии предусматривает, что "добавки (за исключением натуральных ароматизаторов и изделий, которые обычно подаются для потребления человеком и используются в качестве добавок), а также препараты и продукты питания, содержащие добавки, не должны продаваться или производиться, импортироваться, перерабатываться, использоваться, храниться или демонстрироваться в целях сбыта, за исключением случаев, когда Министр здравоохранения, труда и социального обеспечения указывает, что они не представляют опасности для здоровья человека, заслушав мнение Совета по фармацевтическим вопросам и пищевой санитарии", тем самым вводя систему "разрешенного списка", в соответствии с которой разрешается использовать только утвержденные добавки.

По состоянию на декабрь 2010 года 411 веществ были включены в "Прилагаемую таблицу 1" статьи 12 Правил обеспечения исполнения в качестве утвержденных добавок: они перечислены в прилагаемой таблице.

.....

Таблица FA01
--------------

Спецификация и стандарт для каждого вещества установлены в вышеуказанном документе "Спецификации и стандарты для пищевых продуктов и пищевых добавок и т.д." (Уведомление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 370, 1959, Раздел 2 Добавки) (Последняя редакция: 2010, МЗТСО Уведомление № 336).

## 2. Стандарты для методов производства пищевых добавок

Уведомление "Спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и пр."  
(Уведомление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 370, 1959) (Последняя редакция:  
Уведомление МЗТСО № 336, 2010)

Стандарты для методов производства
<p>1. Нерастворимые в воде минеральные вещества, например, кислотная глина, каолин, бентонит и др. (всего 8 веществ) не должны использоваться при изготовлении или обработке добавки, за исключением тех случаев, когда это вещество необходимо для изготовления или обработки добавки.</p> <p>2. (Если не указано иное) приготовление добавок должно производиться с использованием только разрешенных добавок, продуктов питания и питьевой воды.</p> <p>3. Изготовление добавок с использованием микроорганизмов, полученных методом рекомбинантной ДНК, должно осуществляться таким образом, чтобы было подтверждено соответствие стандартам, установленным министром здравоохранения, труда и социального обеспечения.</p> <p>4. Позвоночники некоторых видов крупного рогатого скота не должны использоваться в качестве сырья для производства кормовых добавок.</p>
Стандарты на производство кансуи (щелочного агента, используемого при приготовлении китайской лапши) с использованием химически синтезированных веществ
(Стандарты для химических веществ, которые могут использоваться в производстве, переработке и экстракции, или для их комбинации)
Стандарты обработки пигментов, экстрактов и натуральных ароматизаторов Олеорезин турмерика и 6 других пигментов, экстракт душицы и 19 других экстрактов, а также натуральные вкусовые добавки
<p>1. При экстрагировании вышеуказанных пигментов, экстрактов и натуральных ароматизаторов не должны использоваться другие, кроме перечисленных ниже, растворители.</p> <p>ацетон, бутан, 1-бутанол, 2-бутанол, двуокись углерода, циклогексан, дихлорметан, диэтиловый эфир, этанол, этилацетат, этилметилкетон, съедобные жиры и масла, глицерин, гексан, метанол, метилацетат, закись азота, пропан, 1-пропанол, 2-пропанол, пропиленгликоль, 1,1,1,2-тетрафторэтан, 1-1-2-трихлорэтан, вода.</p> <p>2. Из вышеперечисленных растворителей нижеследующие пределы остаточного количества следующих растворителей в конечных продуктах:</p> <p>метанол, 2-пропанол: 50 мкг/г ацетон: 30 мкг/г дихлорметан и 1-1-2 трихлорэтан 30 мкг/г (общее число) гексан: 25 мкг/г</p>

### 3. Стандарт на использование пищевых добавок в целом

1. Если не указано иное, если в состав добавки входят добавки, для которых установлены стандарты на использование, то установленные стандарты считаются стандартами на использование препарата.
2. При использовании в процессе изготовления или переработки одного из соответствующих пищевых продуктов, перечисленных в графе 2 следующей таблицы, содержащего одну из соответствующих добавок, перечисленных в графе 1, считается, что данная добавка используется в пищевом продукте, указанном в графе 3.

Колонка 1	Колонка 2	Колонка 3
Пиросульфит калия, Гидросульфит натрия, Пиросульфит натрия, Сульфит натрия, Диоксид серы	Засахаренная вишня (засахаренные и вяленые вишни или вишни с кристаллами сахара, нанесенными на поверхность или погруженными в среду упаковки сиропа), дижонская горчица, сухофрукты (за исключением изюма), сушеный картофель, <i>Катруои</i> (сухая тыквенная стружка), <i>Аманатто</i> (засахаренная фасоль), патока, замороженный сырой краб, желатин, различные алкогольные напитки, натуральный фруктовый сок, подаваемый в 5-кратном и более разбавленном виде, мука <i>Konjak</i> (мука из корня опунции обыкновенной), креветки, томленая фасоль, крахмальный сироп, крахмал тапиоковый для сиропа, и вино	Все продукты за исключением продуктов, перечисленных в колонке 2.
Сахарин натрия	Мучные пасты	Кондитерские изделия
Сорбат кальция Сорбиновая кислота, Сорбат калия	<i>Мисо</i> (паста из соевых бобов)	<i>Мисо</i> Маринованный пищевой продукт
Все добавки	Все продукты питания	Молоко, молочные продукты (за исключением мороженого), предусмотренные статьей 2 распоряжения министра "Об особенностях состава молока и молочных продуктов" и др. (Постановление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 52, 1951)

### 4. Пищевые добавки со стандартами на использование и пищевые добавки без стандарта на использование

Пищевые добавки делятся на две группы, т.е. те, для которых установлены стандарты на использование, и те, для которых не установлены стандарты на использование, и перечисляются отдельно.

Перечень пищевых добавок, для которых установлены стандарты использования

Таблица FA02

Перечень пищевых добавок, для которых не установлены стандарты использования

Таблица FA03

## 5. Существующие добавки

Закон о внесении изменений в Закон о пищевой санитарии и Закон об улучшении питания (Закон № 101 1995 года) закладывает (в статье 2) правовую основу для вышеупомянутых положений, касающихся переходных мер. Перечень существующих добавок представлен в Уведомлении № 120 Министерства здравоохранения и социального обеспечения от 1996 года (последняя редакция: Уведомление № 282 от 2007 года).

Отражая историческую подоплеку регламента, новые существующие добавки в список добавляться не будут. Скорее всего, любое вещество, которое долгое время не использовалось, будет исключено из перечня. В 2010 году перечень возможных пищевых добавок, подлежащих удалению (80 веществ), был опубликован в уведомлении Министерства здравоохранения, труда и социальной защиты населения (18 мая 2010 года, Управление по безопасности пищевых продуктов 0518 № 1). Новый список будет опубликован в мае 2011 года.

Стандарты использования были установлены для некоторых существующих пищевых добавок. Существующие пищевые добавки перечислены в таблице.

Таблица FA04

.....

## 6. Список исходных веществ натуральных ароматизаторов

"Термин "натуральные ароматизаторы", используемый в настоящем Законе, означает вещества, полученные от животных или растений или их смесей, которые используются для ароматизации пищевых продуктов". (Закон о пищевой санитарии, в пункте 3 статьи 4).

Спецификации для натуральных ароматизаторов не установлены. Что касается маркировки, то 612 видов агентов (по состоянию на конец декабря 2010 года) перечислены в Приложении 2 "Маркировка пищевых добавок в соответствии с Законом о пищевой санитарии" (Агентство делам потребителей, отдел маркировки продуктов питания Уведомление № 377, 2010). Маркировка производится по названию животных и растений (например, клубника, кофе), а не по названию химических веществ.

Животные и растения источники для использования в натуральных ароматизаторах перечислены в прилагаемой таблице. ....

Таблица FA05

## 7. Вещества, которые обычно предоставляются в качестве пищевых продуктов и которые используются в качестве добавок ("Обычные продукты питания, используемые в качестве добавок")

Данная категория продуктов питания, т.е. "вещества, которые обычно предоставляются в качестве продовольствия и которые используются в качестве добавок", также не упоминается в положениях Закона о пищевой санитарии.

Что касается маркировки, то 106 видов веществ (по состоянию на конец декабря 2010 года) перечислены в Приложении 3 "Маркировка пищевых добавок в соответствии с Законом о пищевой санитарии" (Агентство делам потребителей, отдел маркировки продуктов питания Уведомление № 377, 2010).

Их называют "обычными пищевыми продуктами, используемыми в качестве добавок", и многие из них используются в качестве красителей (пигменты в красной капусте и т.д.). Другие используются в качестве загустителей (клейковина и т.д.) или средств для улучшения качества (желатин, яичный белок и т.д.). Для некоторых из них были установлены спецификации компонентов.

Обычные продукты питания, используемые в качестве пищевых добавок, перечислены в прилагаемой таблице.....

Таблица FA06

## **8. Методы маркировки добавок в пищевые продукты**

Что касается маркировки добавок в пищевые продукты, то в связи с передачей полномочий Агентству по делам потребителей предыдущее уведомление "О маркировке пищевых добавок на основании Закона о санитарном надзоре за качеством пищевых продуктов" (уведомление Генерального директора Бюро по охране здоровья окружающей среды № 56, опубликованное 23 мая 1996 года) было отменено, и было опубликовано новое уведомление (Отдел АДП по маркировке продуктов Уведомление № 377 от 20 октября 2010 г.), включающее в себя незначительные изменения было выпущено.

### **8-1. Добавки, которые должны быть заявлены на этикетке**

В отношении пищевых добавок, содержащихся в пищевых продуктах, перечисленных в Прилагаемой таблице 3 Постановления о применении Закона о пищевой санитарии, на этикетке таких продуктов питания должно быть сделано заявление о том, что такие добавки в них содержатся ("наименование вещества" далее), за исключением добавок, используемых в качестве усилителей питания, вспомогательных средств переработки, а также переходящие примеси. Это требование относится к пищевым добавкам, содержащимся в продуктах питания, на которые распространяется действие министерского распоряжения о молоке и молочных продуктах, касающегося стандартов состава, и т.д.

Однако под переработкой понимаются вещества, которые добавляются при изготовлении продукта питания и удаляются до завершения процесса его изготовления; которые преобразуются в компоненты, получаемые из исходного сырья, и которые обычно содержатся в таком продукте питания; и которые не увеличивают значительно уровень таких компонентов, или уровень таких компонентов в продукте питания низок, и которые поэтому не влияют на продукт питания посредством таких компонентов.

"Переходимые примеси" означает вещества, которые используются при изготовлении или переработке сырья для пищевого продукта и которые не используются при изготовлении или переработке такого продукта, и которые не влияют на пищевой продукт, так как его количество в пищевом продукте невелико.

### **8-2. Методы маркировки**

Маркировка добавок в пищевых продуктах осуществляется по наименованию вещества (включая аббревиатуру и т.д.), по наименованию вещества/названию категории в комбинации или по коллективному наименованию.

#### **(1) Маркировка утвержденных добавок**

Это должно быть сделано по названию, указанному в "Таблице 1" Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии (название включено). Сокращения, приведенные в Приложении 1 Отдела АДП по маркировке пищевых продуктов Уведомление № 377, 2010. Другие добавки, которые имеют аналогичные функции и используются в комбинации, могут маркироваться упрощенным способом, как показано в Приложении 2 Уведомления.

Пример: маркировка молочной кислоты, лактата натрия и лактата кальция, используемых в комбинации: Молочная кислота (Na, Ca)

#### **(2) Маркировка существующих добавок**

Добавки в список существующих добавок (последняя редакция: Уведомление МЗТСО № 282 от 2007 года) должны быть обозначены наименованием, используемым в списке. Однако маркировка может быть также выполнена по названию изделия, псевдониму, аббревиатуре или по названию класса, перечисленного в Приложении 1 вышеупомянутого Отдела АДП по маркировке пищевых продуктов Уведомление № 377, 2010.

#### **(3) Натуральные ароматизаторы**

Маркировка вещества должна быть выполнена по наименованию исходного вещества или псевдониму, указанному в Приложении 2 вышеупомянутого отдела АДП по маркировке

пищевых продуктов Уведомление № 377 от 2010 года. Необходимо прикрепить символы "香料" (ароматизатор). Маркировка натуральных ароматизаторов, не указанных в Приложении 2, должна быть выполнена по научно обоснованному названию, по которому эти добавки могут быть идентифицированы.

- (4) Маркировка "веществ, которые обычно предоставляются в качестве пищевых продуктов и которые используются в качестве добавок [таблица FA06], производится по наименованию (включая наименование изделия) или по аббревиатуре, приведенной в Приложении 3 вышеупомянутого Отдела АДП по маркировке пищевых продуктов Уведомление № 377 от 2010 года. Маркировка веществ, не перечисленных в Приложении 3, должна производиться по научно обоснованному названию, по которому эти добавки могут быть идентифицированы.
- (5) Маркировка по названию вещества/названию категории в комбинации  
Маркировка добавок, которые в основном используются в качестве противогниющего средства, антиоксиданта, отбеливателя, фиксатора цвета, ароматизатора, консерванта, подсластителя, загустителя/стабилизирующего/желирующего агента/загустителя, должна производиться по наименованию вещества/названию категории в комбинации. Однако в случае добавок, используемых для окрашивания, название категории может быть опущено, если при маркировке по названию вещества в названии содержится символ "色" (цвет).

- (6) Маркировка по коллективному обозначению  
Маркировка добавок, упоминаемых по названию, которое широко используется в целом, может производиться под таким названием, а именно: дрожжевой корм, основа для дрожжей, *Kansui* (щелочные препараты для китайской лапши), фермент, глазурь, ароматизатор, подкислители, смягчитель (используется исключительно для жевательной резинки), приправа, коагулянт для *тофу* (соевый творог), горький агент, эмульгатор, агент по контролю pH, разрыхлитель.  
В отношении приправ: если вещество состоит исключительно из аминокислот, маркировка должна быть "приправа (аминокислота)"; если вещество состоит преимущественно из аминокислот, маркировка должна быть "приправа (аминокислоты и т.д.)"; если вещество состоит исключительно из органических кислот, маркировка должна быть "приправа (органическая кислота)"; и если вещество состоит преимущественно из неорганических кислот, маркировка должна быть "приправа (неорганические кислоты и т.д.)". Разрыхлитель может быть обозначен как разрыхлитель, порошок для выпечки или как сода для выпечки. Ароматизатор может быть обозначен как синтетический ароматизатор.

### 8-3. Маркировка пищевого усилителя

Добавки, используемые для обогащения питания, освобождаются от маркировки (согласованные молочные порошки исключаются). Усилители, которые используются не для усиления питания, а для других целей, должны иметь маркировку по названию вещества.

### 8-4. Уведомление для маркировки

- (1) При маркировке добавок категорически запрещается указывать "натуральный" или любое выражение, подразумевающее "натуральный".
- (2) Имазалил, *o*-фенилфенол, *o*-фенил-фанат натрия, дифенил или тиабендазол, используемые в цитрусовых фруктах и бананах, которые продаются сыпучими, должны быть промаркированы.
- (3) Маркировка по названию вещества, аббревиатуре или по классу производится, в основном, по названию, указанному в Постановлении об обеспечении выполнения Закона о пищевой санитарии, в перечне существующих добавок, а также в Уведомлении, изданном директором Бюро по охране здоровья окружающей среды Министерства здравоохранения и социального обеспечения. Тем не менее, это может быть сделано с использованием *хираганы*, *катаканы* или китайских иероглифов, при условии, что указание не будет неправильно понято потребителями.

### 8-5. Отсутствие маркировки

Маркировку для этих продуктов можно исключить в контейнере/упаковке с площадью поверхности не более 30 см<sup>2</sup>.

Информация на английском языке доступна по

адресу:<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/index.html>

## IV. Оборудование и контейнеры/упаковки

Статья 18 Закона о пищевой санитарии предусматривает, что "министр здравоохранения, труда и социального обеспечения может устанавливать стандарты для оборудования или тары и упаковки, или сырья для их использования в целях сбыта или для использования в бизнесе, или устанавливать критерии для методов их производства".

"Спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и пр. "

(Уведомление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 370, 1959) (Последняя редакция: Уведомление МЗТСО № 336)

### Раздел 3. Оборудование и контейнеры/упаковки

- A Спецификации для оборудования или контейнеров/упаковок, или их материалов в общем
- B Методы испытаний оборудования или контейнеров/упаковок в целом
- C Реагенты, растворы и т.д.
- D Спецификации для оборудования и контейнеров/упаковок, или их материалов по материалам
- E Спецификации для оборудования или контейнеров/упаковок по применению
- F Стандарты производства для оборудования или контейнеров/упаковок

Характеристики компонентов, а также стандарты по способам производства и хранения обобщены в прилагаемых таблицах ниже:

Стандарты на материалы в целом .....	Таблица AP01
Спецификации и стандарты по материалам .....	Таблица AP02
Спецификации и стандарты по применению .....	Таблица AP03
Стандарты производства для оборудования или контейнеров/упаковок.	Таблица AP04
Спецификации и стандарты на молоко и молочные продукты .....	Таблица AP05

## V. ИГРУШКИ

Закон о пищевой санитарии предусматривает, что "(соответствующие статьи) применяются *mutatis mutandis* к игрушкам, указанным министром здравоохранения, труда и социального обеспечения в качестве игрушек, которые могут нанести вред здоровью младенцев, когда они прикасаются к таким игрушкам" (Статья 62). В Статье 78 Постановления об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии (пересмотренного в марте 2008 года) такие игрушки делятся на перечисленные ниже 3 категории. Сфера применения указанных игрушек была расширена в результате пересмотра.

1. Игрушки, предназначенные для прямого контакта со ртом младенца (например, пустышки, гармошки)
2. Ювелирные игрушки (т.е. игрушки, используемые младенцами в качестве украшений, например, кольца, ожерелья), *Utsushi-e* (игрушка с декольной наклейкой), ролли-поли, маски, *оригами* (складная бумага), погремушки, игрушки, способствующие интеллектуальному развитию, деревянные блоки, игрушечные телефоны, игрушечные животные, куклы, глина, игрушечные транспортные средства, шарики, игрушечные строительные кирпичи, шарики, игрушки для домашнего хозяйства
3. Игрушки, с которыми можно играть в комбинации с игрушками, указанными выше

Информация на английском языке о сфере применения обозначенных игрушек, "Схема пересмотра 31 марта 2008 года положений о детских дошкольных игрушках, основанных на Законе Японии о пищевой санитарии", размещена на веб-сайте МЗТСО по адресу:  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/kigu/dl/15.pdf>

В ходе пересмотра, проведенного 31 марта 2008 года, были установлены следующие новые требования:

1. Технические условия на сырьевой "лакокрасочный материал" заменены на условия на "покрытия", которые фактически наносятся на поверхность игрушек.
2. Спецификации на сырье, т.е. "базовый материал, изготовленный в основном из поливинилхлорида", были заменены на спецификации на части готовой продукции, фактически изготовленные из базового материала, что позволило протестировать готовую продукцию, как в случае с 1) выше.
3. Спецификации на свинец и т.д. были обновлены.  
Были пересмотрены условия проведения испытаний на миграцию с поливинилхлоридным покрытием. В качестве тестового изделия был добавлен свинец (тестирование на тяжелые металлы было отменено), а также была создана спецификация миграции свинца для "металлической ювелирной игрушки".

Были пересмотрены спецификации и стандарты на эфиры фталатов, используемые в обозначенных игрушках (Уведомление № 336 МЗТСО, 6 сентября 2010 г.). Два вида, т.е. бис (2-этилгексил) фталат (ДЭГФ) и диизонилловый фталат (ДИНФ), традиционно подлежали регулированию. Добавлены N-бутилфталат (ДБФ), бензилбутилфталат (ББФ), диизодецилфталат (ДИДФ) и ди-n-октилфталат (ДНОФ), а всего регулированию подлежат шесть видов. Сфера применения целевых материалов была также расширена за счет включения в нее не только уже регулируемых синтетических смол, которые в основном состоят из поливинилхлорида, но и "деталей,

изготовленных из пластифицированных материалов".

Спецификации и стандарты на игрушки и сырье, используемые для их изготовления, включая эти изменения, приведены в таблице ниже.

Тип игрушки	Испытание на элюирование			
	Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты
<i>Utsushi-e</i> (игрушка с декольной наклейкой)	Тяжелые металлы Мышьяк	При 40°C для 30 мин.	вода	1 мг/мл или меньше (как Pb) 0,1 мкг/мл или меньше (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )
<i>Origami</i> (складная бумага)	Тяжелые металлы Мышьяк	При 40°C для 30 мин.	Дистиллированная вода	1 мг/мл или меньше (как Pb) 0,1 мкг/мл или меньше (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )
Резиновые пустышки	То же самое, что и стандарты на резиновую посуду для ухода за больными в разделе IV "Оборудование и контейнеры/упаковки" (прилагаемая таблица AP02) настоящей публикации			
Покрытие игрушек	Кадмий Свинец Мышьяк	При 37°C для 2 часов	0,07 моль/л соляная кислота	75 мкг/г или меньше 90 мкг/г или меньше 25 мкг/г или меньше
Покрытия, содержащие поливинилхлорид	KMnO <sub>4</sub> Потребление Остатки от выпаривания	При 40°C в течение 30 минут.		50 мкг/мл или меньше 50 мкг/мл или меньше
Материал, изготовленный в основном из поливинилхлорида (за исключением нанесенных на него покрытий)	KMnO <sub>4</sub> потребление Тяжелые металлы  Кадмий Осадок после выпаривания Мышьяк	При 40°C в течение 30 минут.		50 мкг/мл или меньше 1 мкг/мл или меньше (как Pb) 0,5 мкг/мл или меньше 50 мкг/мл или меньше 0,1 мкг/мл или меньше
Детали, изготовленные из материалов, которые в основном изготовлены из полиэтилена (за исключением покрытий)	KMnO <sub>4</sub> потребление Тяжелые металлы Осадок после выпаривания Мышьяк	При 40°C в течение 30 минут.		10 мкг/мл или меньше 1 мкг/мл или меньше (как Pb) 30 мкг/мл или меньше 0,1 мкг/мл или меньше (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )
Детали, предназначенные для прямого контакта со ртом младенца *1: Детали, изготовленные из пластифицированных материалов, в которых в качестве сырья содержится диизодецилфталат (ДИДФ), диизоноилфталат (ДИНФ) или ди-ноксилфталат ДНОФ)				ДИДФ, ДИНФ или ДНОФ. 0,1% или менее
Все обозначенные игрушки, кроме перечисленных выше: Детали, изготовленные из пластифицированных материалов, в которых в качестве сырья содержится бензилбутилфталат (ББФ), бис (2-этилгексил) фталат (ДЭФФ) или N-бутилфталат (НБФ).				ББФ, ДЭФФ или НБФ 0,1% или менее
Металлические ювелирные игрушки достаточно маленькие, чтобы младенцы могли проглотить	Свинец	При 37°C для 2 часов	0,07 моль/л соляная кислота	90 мкг/мл или меньше
<b>Производственные стандарты</b>				
Красящее вещество: синтетические химикаты, в случае их применения, должны быть такими, которые перечислены в прилагаемой таблице 1 постановления (за исключением случаев, когда миграция красящего вещества не происходит после погружения пробы в 2 мл воды на 1 см <sup>2</sup> в течение 10 мин. при 40°C).				

\*1) Части игрушек, кроме тех, которые предназначены для прямого контакта с полостью рта младенца, не должны содержать в качестве сырья синтетическую смолу, изготовленную из поливинилхлорида, которая содержит в качестве сырья диизонониловый фталат (ДИНФ).

## VI. ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА (МОЮЩИЕ СРЕДСТВА)

Что касается спецификаций и стандартов моющих средств, то Закон о пищевой санитарии предусматривает, что те же статьи Закона о спецификациях и стандартах на продукты питания и пищевые добавки "применяются *mutatis mutandis* к чистящим средствам (моющим средствам), используемым для очистки овощей, фруктов или столовой посуды" (пункт 2 статьи 62), тем самым устанавливая спецификации и стандарты на продукты питания и пищевые добавки, а также на моющие средства.

Спецификации и стандарты для моющих средств приведены в таблице ниже.

"Спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и пр. "

(Уведомление Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения № 370, 1959) (Последняя редакция:  
Уведомление МЗТСО № 336)

Спецификации компонента *1		
Позиции для испытаний	Раствор пробы	Спецификации
Мышьяк *2 Тяжелые металлы *2 Жидкость *2	Раствор пробы: Моющие средства на основе жирной кислоты 30 раз разбавлять дистиллированной водой. Моющие средства, кроме жирнокислотных, разбавлять 150 раз дистиллированной водой.	0,05 ppm или меньше (как As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ) 1 ppm или меньше (как Pb) моющее средство на основе жирной кислоты 6,0-10,5 кроме вышеуказанных 6,0- 8,0
Метанол *2	Спирт изопропиловый 10г/100г проба	1 мкл/г или менее (в жидком виде)
Ферменты или компоненты с отбеливающим действием		Не содержатся.
Искусственные ароматические вещества		Никаких синтетических химических веществ, кроме тех, которые перечислены в Таблице 1 к постановлению.
Красящие вещества		Никаких синтетических химикатов, кроме тех, которые перечислены в таблице 1 постановления, и следующих красителей, т.е: Индантреновый синий RS, зеленая шерсть BS, желтый хиолин и патентованный синий V.
Способность к биоразложению		Не менее 85%: однако, только те, которые содержат анионный ПАВ.
Стандарты использования		
Концентрации (используемых ПАВ): Концентрации моющих средств на основе жирных кислот должны быть не более 0,5%; концентрации *1 *2 в моющих средствах, кроме моющих средств на основе жирных кислот, должны быть не более 0,1%.		
Фрукты и овощи нельзя погружать в раствор *1 моющего средства более 5 минут.		
Фрукты, овощи и посуду после мытья необходимо промыть питьевой водой при следующих условиях: Фрукты и овощи следует держать под проточной водой дольше 30 секунд и посуду дольше 5 секунд. При использовании накопленной воды меняйте воду более двух раз.		

\*1 Исключены моющие средства, предназначенные исключительно для мытья посуды (моющие средства исключительно для автоматических посудомоечных машин).

\*2 Твердое мыло исключено.

(Таблицы)

# I. Пищевые продукты

## Таблица F01 Спецификации и стандарты на пищевые добавки в целом

(Уведомление Министерства здравоохранения, труда и и социального обеспечения № 370, 1959) (Последняя редакция: Уведомление МЗТСО № 336, 2010)

А. Спецификации пищевых продуктов в целом				
<p>1. Продукты питания не должны содержать антибиотиков или химически синтезированных антибактериальных веществ, за исключением следующих случаев:</p> <p>(1) Когда соответствующее вещество идентично пищевой добавке, обозначенной министром здравоохранения, труда и социального обеспечения как не имеющей возможности причинить вред здоровью человека в соответствии со статьей 10 Закона о пищевой санитарии.</p> <p>(2) Когда стандарты на состав соответствующего вещества изложены в пп. 5, 6, 7, 8 или 9 ниже.</p> <p>(3) Когда соответствующий пищевой продукт изготовлен или обработан с использованием пищевого ингредиента, соответствующего стандартам на состав, указанным в 5, 6, 7, 8 или 9 ниже (за исключением пищевых продуктов, содержащих антибиотики или химически синтезированные антибактериальные вещества, для которых в п.п. 5, 6, 7, 8 или 9 ниже стандарты на состав не установлены).</p> <p>* 5, 6, 7, 8 и 9, упомянутые выше, представляют собой нормативные акты, касающиеся сельскохозяйственных химикатов в пищевых продуктах.</p> <p>Информация об остатках сельскохозяйственных химикатов в пищевых продуктах доступна на сайте МЗТСО по адресу:  <a href="http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html">http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html</a></p>				
<p>2. Пищевые продукты, состоящие полностью или частично из организма, полученного в результате рекомбинации ДНК, или содержащие весь или часть такого организма, должны иметь маркировку, показывающую, что организм прошел процедуры проверки безопасности, предписанные МЗТСО.</p> <p>3. Пищевые продукты, произведенные с использованием микроорганизмов, полученных путем рекомбинации ДНК, или содержащие такие вещества, должны иметь маркировку, показывающую, что эти вещества прошли проверку на безопасность, предписанную МЗТСО.</p> <p>4. Удалено.</p> <p>5. (1) Вещества, являющиеся компонентами сельскохозяйственных химикатов и т.д., которые не должны обнаруживаться в пищевых продуктах.</p>				
1) 2,4,5-Т	6) Кумафос	10) Диметридазол	15) Фуралтадон	
2) Азоциклотин и цигексатин	7) Хлорамфеникол	11) Даминозид	16) Профам	
3) Амитрол,	8) Хлорпромазин	12) Нитрофураны	17) Малахитовый зеленый	
4) Каптафол	9) Диэтилстильбестрол	13) Нитрофурантоин	18) Метронидазол	
5) Карбадокс		14) Фуразолидон	19) Ронидазол	
В. Стандарты производства, обработки и подготовки				
<p>1. Во время производства или обработки любой пищи, пища не должна подвергаться излучению. (Радиация определяется в разделе 5 статьи 3 Основного закона об атомной энергии). Однако это не применяется, если пищевые продукты облучаются во время любых процессов производства или переработки пищевых продуктов в целях контроля этих процессов, при условии, что доза облучения пищевых продуктов составляет не более 0,10 Гр, или если существуют специальные положения для любых категорий пищевых продуктов в разделе D.</p> <p>2. При производстве продуктов питания с использованием свежего коровьего или свежего козьего молока, во время изготовления этого продукта свежее коровье или свежее козье молоко должно быть либо пастеризовано в течение 30 минут при температуре 63°C с помощью удерживающей системы, либо пастеризовано с использованием метода, обеспечивающего эквивалентный или лучший пастеризационный эффект. Молоко, добавляемое в пищевые продукты или используемое при их приготовлении, должно быть коровьим, специальным коровьим молоком, пастеризованным козьим молоком, гомогенизированным коровьим молоком, коровьим молоком с низким содержанием жира, обезжиренным коровьим молоком или молоком, полученным в результате переработки.</p> <p>3. Когда пища должна быть произведена, обработана или приготовлена с использованием крови, кровяных тел или плазмы крови (ограниченной теми, которые получены от домашних животных), во время производства, обработки или приготовления этой пищи, кровь, кровяные тела или плазма крови должны быть стерилизованы в течение 30 минут при температуре 63°C или нагреты и стерилизованы с использованием метода, обеспечивающего эквивалентный или лучший стерилизационный эффект.</p> <p>4. Яйца птицы в скорлупе, используемой для производства, переработки или приготовления пищи, не могут быть яйцами, непригодными для употребления в пищу. При производстве, обработке или приготовлении продуктов питания с использованием яиц птицы в процессе производства, обработки или приготовления этого продукта куриные яйца должны быть стерилизованы в течение не менее 1 минуты при температуре 70°C, либо они должны быть разогреты и стерилизованы с использованием метода, обеспечивающего эквивалентный или лучший стерилизационный эффект. Однако это не относится к тем случаям, когда пища готовится сразу после разбивания нормальных яиц, чей срок годности не прошел, и которые являются достаточно свежими для того, чтобы быть съеденными сырыми.</p> <p>5. Когда морепродукты приготовлены к употреблению в пищу в сыром виде, их необходимо тщательно промыть в питьевой воде. Удалить вещества, которые могут загрязнять продукты.</p> <p>6. При производстве продуктов питания с использованием микроорганизмов, полученных по технологии рекомбинантной ДНК, они должны производиться по методу, признанному соответствующим стандартам, установленным Министерством здравоохранения, труда и социального обеспечения.</p> <p>7. При производстве и переработке пищевых продуктов не следует использовать добавки, не соответствующие стандартам Части II (Пищевые добавки D или E).</p> <p>8. Когда мясо крупного рогатого скота, выращенного в стране или регионе, где возникла губчатая энцефалопатия крупного рогатого скота (конкретного животного), подлежит продаже непосредственно потребителям, необходимо удалить позвоночник крупного рогатого скота (за исключением поперечных отростков грудных позвонков, поперечных отростков поясничных позвонков, ala sacralis и хвостовых позвонков). Удаление должно быть проведено с использованием метода, способного предотвратить загрязнение, дорсальных корешковых ганглий, мяса крупного рогатого скота и его внутренних органов, а также мяса, находящегося в непосредственной близости от места удаления и предназначенного для поставки в пищу. При производстве, обработке или приготовлении продуктов питания позвоночник определенного крупного рогатого скота не должен использоваться в качестве ингредиентов этого продукта. Однако это не относится к тем случаям, когда жиры и масла из позвоночных столбов конкретного крупного рогатого скота должны использоваться в качестве сырья после того, как они подверглись гидролизу, сапонификации или интерстерилизации в условиях высокой температуры и высокого давления.</p>				

### С. Стандарты хранения

1. При хранении продуктов питания в непосредственном контакте с дробленным льдом, кроме дробленого льда для еды и питья, необходимо использовать дробленый лед с отрицательным результатом теста на колиформные бактерии. ЕС-тест (Тест на фекальную кишечную палочку) проводится следующим образом; (1) отбор проб и подготовка проб, (2) испытание на колиформу – 1.презуптивный тест, 2.подтверждающий тест, 3.полный тест.
2. При хранении продуктов питания антибиотики не должны использоваться. Однако это не относится к пищевым добавкам, которые министр здравоохранения, труда и социального обеспечения определяет как не представляющие опасности для здоровья человека в статье 10 Закона.
3. Пища не должна подвергаться воздействию радиации для увеличения срока хранения.

## Таблица F02 Спецификации и стандарты на отдельные категории продуктов питания

Примечание) Эта таблица является выдержкой и не является полным текстом Уведомления.

Хотя следующие основные пункты гигиены описаны в большинстве записей в таблице ниже, они опущены.

(А) Свежесть и хорошее качество материалов (свежие фрукты, овощи, мясо, рыба и т.д.)

(В) Использование питьевой воды или эквивалентной чистой воды

(С) Использование чистого и гигиенического оборудования и контейнеров/упаковок

(D) При использовании в качестве материала свежих морепродуктов или мяса, переработанный или очищенный продукт необходимо поместить в чистую и гигиеничную емкость/упаковку из металла, синтетических смол или бумаги, ламинированной пластмассой, и перенести в прохладное место, чтобы предотвратить бактериальное перекрестное заражение.

(Е) Полные описания бактериального и химического метода испытаний.

Все исключения во многих случаях также опущены.

На основании Уведомления Министерства здравоохранения и социального обеспечения № 370, 1959 г. (последняя редакция: Уведомление МЗТСО № 336, 2010)

<b>1. Безалкогольные напитки</b>
<b>Спецификации состава</b>
<p>1. Не должен быть мутным (за исключением мутности, возникающей из-за нормального вкуса, цвета или других ингредиентов)</p> <p>2. Не должно содержать никаких осадков (за исключением мутности, возникающей в результате нормального вкуса, окраски или других ингредиентов). Не должно содержать твердых инородных веществ (за исключением твердых растительных веществ, используемых в качестве сырья, объемный процент которых составляет менее 30%).</p> <p>3. Мышьяк, свинец или кадмий: не должны присутствовать в обнаруживаемых количествах. Олово: не должно превышать 150,0 ppm. (Методология испытаний)</p> <p>4. Тесты на кишечную палочку должны быть отрицательными. (Методология испытаний)</p> <p>5. Минеральная вода (безалкогольный напиток, который состоит только из воды) с давлением углекислого газа внутри контейнера не более 98 кПа при 20°C, которая не была стерилизована или дезинфицирована, должна быть протестирована на энтерококки или синегнойные палочки с отрицательным результатом. (Методы бактериальных тестов)</p> <p>6. Для напитков, изготовленных исключительно из яблочного сока и/или сока из фруктов, содержание патулина: не должно превышать 0,05 ppm. (Методология испытаний)</p>
<b>Стандарты производства</b>
<p>(1) Для безалкогольных напитков, кроме минеральной воды, замороженных фруктовых соков и фруктовых соков, используемых в качестве сырья для их производства:</p> <p>2. Вода, используемая в качестве сырья, должна быть питьевой или иным образом соответствовать приведенным ниже спецификациям.</p> <p>4. Безалкогольные напитки должны быть либо разлиты в контейнеры или упаковки и полностью остановлены или запечатаны, а затем стерилизованы, либо сначала должны быть стерилизованы пастеризатором или другим подобным устройством, оснащенным термографом (либо сначала дезинфицированы фильтром или другим подобным устройством), а затем, после автоматического розлива в контейнер или упаковку, должны быть полностью остановлены или запечатаны. Для стерилизации или дезинфекции используется следующий метод. Однако стерилизация или дезинфекция не требуется для безалкогольных напитков, которые имеют давление углекислого газа внутри контейнера или упаковки более 98 кПа, а также для тех, которые стерилизованы или подвергнуты процессу уничтожения бактерий.</p> <p>a. Безалкогольные напитки с рН менее 4,0 должны быть стерилизованы методом, который нагревает центр в течение 10 минут при температуре 65°C или методом равной или лучшей эффективности.</p> <p>b. Безалкогольные напитки с рН 4,0 и более (за исключением тех, которые попадают под "с" ниже) должны быть стерилизованы методом, который нагревает центр в течение 30 минут при температуре 85°C, или методом, равным или лучшим по эффективности.</p> <p>c. Безалкогольные напитки с рН 4,6 и более и активностью воды свыше 0,94 должны быть стерилизованы методом, достаточно эффективным для уничтожения жизнеспособных микроорганизмов, которые образуются в сырьевых материалах, и т.д., или методом, указанным в "b" выше.</p> <p>d. Безалкогольные напитки необходимо дезинфицировать методом, достаточно эффективным для удаления жизнеспособных микроорганизмов, которые образуются в сырьевых материалах и т.д.</p> <p>(2) Минеральные воды</p> <p>1. Вода, используемая в качестве сырья, должна быть водой, поставляемой специальной системой водоснабжения, регулируемой в соответствии со Статьей 3, раздел 2 Закона о водоснабжении, или небольшой специальной системой водоснабжения в соответствии с разделом 6 той же статьи, или водой, которая признана соответствующей стандартам, указанным в таблице ниже.</p> <p>3. Минеральные воды должны быть либо разлиты в контейнеры или упаковку и полностью остановлены или запечатаны, а затем стерилизованы, либо сначала они должны быть стерилизованы пастеризатором или другим подобным устройством, оснащенным термографом (либо сначала дезинфицированы фильтром или другим подобным устройством), а затем автоматически разлиты в контейнер или упаковку, а после этого должны быть полностью остановлены или запечатаны. Для этого они должны быть стерилизованы или дезинфицированы методом, который нагревает центр в течение 30 минут при температуре 85°C, или другим способом, достаточно эффективным, чтобы уничтожить или удалить микроорганизмы, содержащиеся в сырье, которые могут расти. Однако стерилизация или дезинфекция не требуется для минеральных вод, которые имеют давление углекислого газа внутри контейнера или упаковки более 98 кПа или которые производятся методом, соответствующим следующим стандартам.</p> <p>a. Вода, используемая в качестве сырья, должна быть только минеральной, а после автоматического заполнения контейнера водой, взятой непосредственно из источника, должна быть полностью остановлена или герметизирована.</p> <p>b. Вода, используемая в качестве сырья, не должна быть загрязнена патогенными микробами или предположительно загрязнена (не должно быть живых организмов или веществ).</p> <p>c. Вода, используемая в качестве сырья, должна быть отрицательной на анаэробные сульфитоснижающие споры, образующие бациллы, энтерококки и синегнойные палочки, а количество бактерий на 1 мл должно быть не более 5. (Методология испытаний)</p>

**Стандарты на воду, используемую для производства безалкогольных напитков и минеральных вод**

Позиции	Максимально допустимые уровни	
	Безалкогольные напитки	Минеральные воды
Общая бакобсеменность	100/мл	100/мл
Группа кишечной палочки	Не обнаружено	Не обнаружено
Кадмий	0,01 мг/литр	0,01 мг/литр
Ртуть	0,0005 мг/литр	0,0005 мг/литр
Селен	-	0,01 мг/литр
Свинец	0,1 мг/литр	0,05 мг/литр
Барий	-	1 мг/литр
Мышьяк	0,05 мг/литр	0,05 мг/литр
Шестивалентный хром	0,05 мг/литр	0,05 мг/литр
Циан	0,01 мг/литр	0,01 мг/литр
Нитрит и нитратный азот	10 мг/литр	10 мг/литр
Фтор	0,8 мг/литр	2 мг/литр
Бор (как H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub> )	-	30 мг/литр
Органический фосфор	0,1 мг/литр	-
Цинк	1,0 мг/литр	5,0 мг/литр
Железо	0,3 мг/литр	-
Медь	1,0 мг/литр	1,0 мг/литр
Марганец	0,3 мг/литр	2 мг/литр
Сульфид (как H <sub>2</sub> S)	-	0,05 мг/литр
Ионы хлора	200 мг/литр	-
Кальций, магний и т.д.	300 мг/л (твердость)	-
Осадок после выпаривания	500 мг/литр	-
Анионные ПАВ	0,5 мг/литр	-
Фенолы (как фенол)	0,005 мг	-
Органические вещества (в условиях потребления KMnO <sub>4</sub> )	10 мг/литр	12 мг/литр
pH	5,8 – 8,6	-
Вкус	Обычный	-
Запах	Обычный	-
Цвет	Менее 5 градусов	-
Мутность	Менее 2 градусов	-

**(3) Замороженные фруктовые соки**

6. Стерилизацию или уничтожение бактерий фруктовых соков следует проводить следующими способами.
  - a. При стерилизации фруктовых соков с уровнем pH ниже 4,0 необходимо нагреть центр в течение 10 минут при 65°C или использовать метод, обеспечивающий эквивалентный или лучший эффект стерилизации.
  - b. При стерилизации фруктовых соков с pH 4,0 или выше, центр должен быть разогрет в течение 30 минут при температуре 85°C или должен быть использован метод, обеспечивающий эквивалентный или лучший эффект стерилизации.
  - c. Фруктовые соки должны быть стерилизованы методом, достаточно эффективным для уничтожения любых жизнеспособных микроорганизмов в сырье и т.д.

**(4) Фруктовые соки, используемые в качестве сырья**

2. Отжим и переработка фруктовых соков должны осуществляться гигиенически.

**Стандарты хранения**

1. Безалкогольные напитки, хранящиеся в стеклянных бутылках с крышками из бумаги, должны храниться при температуре ниже 10°C.
2. Те безалкогольные напитки, за исключением минеральных вод, замороженных фруктовых напитков и фруктовых соков, которые используются в качестве сырья и имеют уровень pH 4,6 и выше, а активность воды превышает 0,94 и которые не были стерилизованы методом, достаточно эффективным для уничтожения жизнеспособных микроорганизмов, которые образуются в сырье и т.д., должны храниться при температуре ниже 10°C.
3. Замороженные фруктовые соки, используемые в качестве сырья, должны храниться при температуре ниже -15°C.

**Стандарты подготовки**

Стандарты приготовления безалкогольных напитков, продаваемых автоматическими автоматами, как с стаканчиками, так и с полноавтоматическими раздаточными колонками (опущено здесь)

<b>2. Порошкообразные напитки</b>
Спецификации состава
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раствор, в котором порошок растворяется в два раза большим количеством воды, обычно используемой для питья, соответствует пунктам 1 и 2 стандартов состава безалкогольных напитков.</li> <li>2. Мышьяк, свинец или кадмий: не должны присутствовать в обнаруживаемых количествах. Олово: не должно превышать 150 ppm. (Методы испытания)</li> <li>3. Для порошкообразных безалкогольных напитков, к которым в качестве материала не добавляются молочнокислые бактерии, Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест. Количество бактерий (чашечный подсчет): не более 3000/г.</li> <li>4. Для порошкообразных безалкогольных напитков, к которым в качестве материала добавляются молочнокислые бактерии, Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест. Бактериальная обсемененность (за исключением молочнокислых бактерий): не более 3000/г.</li> </ol>
Стандарты производства
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порошкообразные напитки должны перевозиться в контейнерах/упаковках из стекла, металла или синтетических смол, или в герметично упакованных или запечатанных транспортных устройствах из металла или синтетических смол.</li> <li>2. Условия очистки контейнеров/упаковок (опущено)</li> </ol>
Стандарты хранения
Стандарты хранения порошкообразных напитков, поставляемых поставщикам автоматов с диспенсером для чашек. (опущено здесь)

<b>3. Колотый лед</b>
Спецификации состава
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест. Количество бактерий в талых льдах: не более 100/мл.</li> <li>2. (Методология испытаний кишечной палочки)</li> </ol>

<b>4. Ароматизированный лед</b>
Спецификации состава
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Количество бактерий в расплавленном кондитерском изделии: не более 10000/мл. (исключая молочнокислые бактерии, когда молочнокислые бактерии используются в качестве ингредиента.)</li> <li>2. Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест.</li> </ol>
Стандарты производства
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вода, используемая в качестве сырья, должна быть питьевой.</li> <li>2. Сырье (за исключением кисломолочных или молочнокислых бактериальных напитков) должно нагреваться и стерилизоваться при температуре 68°C в течение 30 минут (или стерилизоваться методом, обеспечивающим эквивалентный или лучший стерилизационный эффект).</li> <li>3. Дозаторы и укупорочные машины должны использоваться при дозировании ароматизированных мороженых и</li> </ol>

<b>5. Мясо и мясо кита (кроме замороженного мяса кита, которое употребляется в пищу в сыром виде)</b>
Стандарты хранения
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продукты должны храниться при температуре ниже 10°C. Однако тонко нарезанное замороженное мясо или китовое мясо, помещенное в контейнеры, должно храниться при температуре ниже -15°C.</li> <li>2. Перед транспортировкой продукт должен быть помещен в чистый и гигиеничный контейнер/упаковку с крышкой или обернут пластмассой, бумагой, ламинированной пластмассой, сульфатной бумагой или парафиновой бумагой.</li> </ol>

<b>6. Яйца домашней птицы</b>
Спецификации состава
1. Стерилизованная яичная масса (яйца птицы) Сальмонелла: должен быть проведен отрицательный тест (25 г образца). 2. Нестерилизованная яичная масса (яйца птицы) Количество бактерий: не более 1000000/г.
Стандарты производства
(Стандарты для яичной массы птицы)
(1) Общие стандарты
1. Ингредиентные яйца (яйца, используемые для производства) в их скорлупе должны быть пригодны для употребления.
2. Яйца с ингредиентами обрабатываются после их сортировки по категориям обычных яиц, яиц с грязной скорлупой, яиц с мягкой скорлупой и яиц с разбитой скорлупой.
(2) Отдельные стандарты
1. Производственные стандарты для стерилизованной яичной массы
2. Производственные стандарты для не стерилизованной яичной массы
Стандарты хранения
1. Яичная масса хранится при температуре ниже 8°C (-15°C для замороженной яичной массы).
2. Стандарты для аппаратов для транспортировки и для цистерн
Стандарты использования (ограничиваются яйцами птицы в скорлупе)
При поставке яиц домашней птицы в скорлупе для еды или питья без предварительного подогрева и стерилизации необходимо использовать обычные яйца, срок годности которых еще не истек.

<b>7. Кровь, кровяные клетки и кровяная плазма</b>
Стандарт обработки
1. Кровь, используемая в качестве сырья, сразу после сбора должна быть охлаждена до температуры ниже 4°C, а после охлаждения – поддерживаться при температуре ниже 4°C. 2. Материал крови должен быть свежим и иметь нормальные свойства. 4. Обработка должна выполняться как непрерывная (нон-стоп) операция. 5. За исключением процессов нагревания и стерилизации, обработка должна проводиться без температуры кровяных тел или плазмы крови, превышающей 10°C. 6. Замораживание должно быть сделано таким образом, чтобы при замерзании температура кровяных тел или плазмы крови стремительно опускалась ниже -18°C.
Стандарт хранения
1. Кровь, кровяные тельца и плазма крови должны храниться при температуре ниже 4°C. 2. Замороженные продукты должны храниться при температуре ниже -18°C.

8. Мясная продукция					
Спецификации состава					
(1) Общие стандарты 1. NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> : не более чем 0,07 г/кг.					
(2) Отдельные стандарты					
Группа продуктов	<i>E. coli</i> spp.	Водная активность	<i>Staphylococ. aureus</i>	<i>Salmonella</i>	<i>Clostridium</i> spp
Продукты из сушеного мяса	Тест должен быть отрицательным:	0,87 >		Тест должен быть отрицательным	
Мясные продукты без термической обработки	100/г >		1,000/г >	Тест должен быть отрицательным	
Особое термически обработанное мясо	100/г >		1,000/г >	Тест должен быть отрицательным	1,000/г >
Термически обработанные мясные продукты (стерилизованные после упаковки в упаковку)	Тест должен быть отрицательным			Тест должен быть отрицательным	1,000/г >
Термически обработанные мясные продукты (упакованы в упаковку после термостерилизации)	Тест должен быть отрицательным		1,000/г >	Тест должен быть отрицательным	
Стандарты производства					
(1) Общие стандарты Количество спор для специй, сахара или крахмала, используемых в качестве ингредиентов в мясных продуктах: не более 1000/г					
(2) Отдельные стандарты					
1. Продукты из сушеного мяса Условия затвердевания (опущено здесь)					
2. Мясные продукты без термической обработки Детали посолки мяса с использованием нитрита натрия и т.д. (опущено здесь)					
3. Особые термически обработанные мясные продукты Подробная информация о материале мяса, способе его засолки, способе приготовления и т.д. (опущено здесь)					
4. Термически обработанные мясные продукты Продукты должны нагреваться в течение 30 минут при температуре 63°C, измеренной по центру, или методом, обеспечивающим эквивалентный или лучший эффект.					
Стандарты хранения					
(1) Общие стандарты					
1. Замороженные мясные продукты должны храниться при температуре ниже -15°C.					
2. Продукция должна быть помещена в чистый и гигиеничный контейнер/упаковку, которая затем запечатывается или заворачивается, или обертывается гигиеничной бумагой, ламинированной пластмассой, сульфатной бумагой или парафинированной бумагой, прежде чем она будет перенесена.					
(2) Отдельные стандарты					
1. Мясные продукты без термической обработки Должны храниться при температуре ниже 10°C.					
2. Специализированные термически обработанные мясные продукты Те, в которых активность воды превышает 0,95, должны храниться при температуре ниже 4°C. Те, в которых активность воды ниже 0,95, должны храниться при температуре ниже 10°C.					
3. Термически обработанные мясные продукты Должны храниться при температуре ниже 10°C. Однако это не относится к продуктам, которые после упаковки в герметичные контейнеры были стерилизованы методом, который нагревает их в течение 4 минут при температуре 120°C, измеренной в центре, или методом, который достигает эквивалентного или лучшего эффекта.					

<b>9. Продукты из мяса кита</b>
Спецификации состава
1. Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест. 2. Для бекона из китового мяса. $\text{NO}_2^-$ : не более чем 0,07 г/кг
Стандарты производства
1. Мясо китов должно быть свежим и с низким содержанием бактерий. 4. Количество спор для специй, сахара или крахмала, используемых в качестве ингредиентов в мясе китов: не более 1000/г 6. Стерилизация: Нагрев в течение 30 минут при температуре 63°C, измеренной в их центре, или с помощью метода, достигающего эквивалентного или лучшего эффекта.
Стандарты хранения
1. Продукты из китового мяса должны храниться при температуре ниже 10°C (или ниже -15°C для замороженных продуктов из китового мяса). Однако это не относится к продуктам, которые после упаковки в герметичные контейнеры были стерилизованы методом, который нагревает их в течение 4 минут при температуре 120°C, измеренной в центре, или методом, который достигает эквивалентного или лучшего эффекта. 2. Продукция должна быть помещена в чистый и гигиеничный контейнер/упаковку, которая затем запечатывается или заворачивается, или обертывается гигиеничной бумагой, ламинированной пластмассой, сульфатной бумагой или парафинированной бумагой, прежде чем она будет перенесена.

<b>10. Продукты из рыбной пасты</b>
Спецификации состава
1. Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест (исключая донную рыбу). 2. $\text{NO}_2^-$ : не более чем 0,05 г/кг. (Только для рыбных колбасок и рыбной ветчины)
Стандарты производства
6. Количество спор для специй, сахара или муки, используемых в качестве ингредиентов в рыбных пастах: не более 1000/г 8. Рыбные колбаски и рыбная ветчина должны быть стерилизованы методом, который нагревает их в течение 45 минут при температуре 80°C, измеренной в центре, или методом, который достигает эквивалентного или лучшего эффекта. Особые продукты из рыбной пасты должны быть стерилизованы методом, при котором они нагреваются в течение 45 минут при температуре 80°C, измеренной в центре, или методом, обеспечивающим эквивалентный или лучший эффект (за исключением <i>сурими</i> из рыбы).
Стандарты хранения
1. Должны храниться при температуре ниже 10°C. 2. Замороженные рыбные пасты должны храниться при температуре ниже -15°C.

<b>11. Икра лосося или трески</b>
Спецификации состава
1. $\text{NO}_2^-$ : не более чем 0,005 г/кг

<b>12. Вареные осьминоги</b>
Спецификации состава
1. <i>Парагемолитические вибрионы</i> : тест должен быть отрицательным (Метод исследования) 2. Замороженные вареные осьминоги Бактерии группы кишечной палочки: должен быть
Стандарты обработки
2. Вода, используемая для обработки, должна быть питьевой водой, стерилизованной морской водой или искусственной морской водой, сделанной из питьевой воды.
Стандарты хранения
1. Вареный осьминог должен храниться при температуре ниже 10°C. Замороженный вареный осьминог должен храниться при

<b>13. Вареные крабы</b>
Спецификации состава
1. Вареные крабы <i>Парагемолитические вибрионы</i> : тест должен быть отрицательным (Метод исследования) 2. Замороженные вареные крабы <i>Количество бактерий</i> : не должно превышать 100000/г. <i>Бактерии группы кишечной палочки</i> : должен быть отрицательный тест.
Стандарт обработки
Стандарты обработки вареного краба 3. Обработка производится путем нагрева краба в течение 1 минуты до температуры 70°C, измеренной в центре, или методом, обеспечивающим эквивалентный или лучший эффект. 4. Продукты должны быстро и тщательно охлаждаться с помощью питьевой воды, стерилизованной морской воды или искусственной морской воды с использованием питьевой воды.
Стандарты хранения
1. Продукты должны храниться при температуре не выше 10°C 2. Замороженные вареные крабы должны храниться при температуре -15°C.

<b>14. Свежая рыба и моллюски для потребления в сыром виде</b>
Спецификации состава
1. <i>Парагемолитические вибрионы</i> : не должен превышать 100/г Метод отбора проб и испытаний (опущено здесь)
Стандарт обработки
5. При переработке не должны использоваться химически синтезированные пищевые добавки, за исключением гипохлорита натрия.
Стандарты хранения
1. Свежая рыба и моллюски, предназначенные для потребления в сыром виде, должны храниться в чистых и гигиеничных контейнерах/упаковках при температуре ниже 10°C.

<b>15. Устрицы для употребления в сыром виде</b>
Спецификации состава
1. Количество бактерий: не более 50000/г. 2. Наиболее вероятное количество кишечной палочки: не более 230/100 гр. 3. (методология микробиологических тестов, включая метод с наиболее вероятным числом) 4. Для употребления устриц в раковине в сыром виде. Наиболее вероятное количество <i>парагемолитических вибрионов</i> : не более 100/г
Стандарт обработки
1. Устрицы, используемые в качестве сырья, должны собираться либо из вод, где наиболее вероятное количество бактерий колиформной группы составляет не более 70/100 мл морской воды, либо собираться из других вод, но очищаться либо с помощью морской воды, где наиболее вероятное количество бактерий колиформной группы составляет не более 70/100 мл, либо с помощью искусственной соленой воды с 3%-ной соленостью, при этом постоянно меняя или стерилизуя упомянутую морскую воду или искусственную соленую воду. 2. В случае временного хранения устриц в качестве сырья в воде следует использовать морскую воду (наиболее вероятное количество колиформной группы не более 70/100 мл) или искусственную соленую воду 3% соли (наиболее вероятное количество колиформной группы не более 70/100 мл), время от времени меняя воду или пастеризуя ее. 4. При переработке не должны использоваться химически синтезированные пищевые добавки, за исключением гипохлорита натрия.
Стандарты хранения
1. Сырые устрицы должны храниться при температуре ниже 10°C. 2. Замороженные устрицы для потребления в сыром виде должны храниться при температуре не выше 15°C.

<b>16. Агар-агар</b>
Спецификации состава
1. Содержание бора: не более чем 1г/кг (как H <sub>3</sub> BO <sub>3</sub> ).



21. Замороженные продукты			
Спецификации состава			
	Категория	Численность бактерий	Группа кишечной палочки/E.coli
1	Замороженные продукты для потребления без подогрева	максимум 100000 на грамм образца	Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест.
2	Замороженные продукты для потребления после подогрева (Все замороженные продукты, кроме продуктов, указанных выше 1, нагреваются непосредственно перед процессом замораживания).	максимум 100000 на грамм образца	Бактерии группы кишечной палочки: должен быть отрицательный тест.
3	Замороженные продукты, которые будут употребляться в пищу после подогрева	максимум 3000000 на грамм образца	E.coli: тест должен быть отрицательным
Стандарт обработки			
Продукты питания замороженные (ограничиваются замороженными рыбопродуктами для потребления в сыром виде)			
5. При переработке не должны использоваться химически синтезированные пищевые добавки, за исключением гипохлорита натрия.			
6. Переработанная рыбопродукция для потребления в сыром виде должна подвергаться быстрому замораживанию.			
Стандарты хранения			
1. Замороженные продукты должны храниться при температуре ниже -15°C.			

22. Пищевые продукты, упакованные в контейнеры и стерилизованные под давлением и нагревом	
Спецификации состава	
<p>1. Пицца, упакованная в контейнеры и стерилизованная под давлением и подогревом, определяется как пицца (за исключением безалкогольных напитков, мясных продуктов, продуктов из китового мяса и рыбных паст), которая была упакована в герметичные контейнеры, запечатана, а затем подвергнута стерилизации под давлением и подогревом.</p> <p>Жизнеспособные бактерии: тест должен быть отрицательным (Методы инкубационных тестов и микробиологических тестов; опущено здесь)</p>	
Стандарты производства	
<p>3 При производстве пищевых продуктов не допускается использование добавок, являющихся химическими соединениями (за исключением гипохлорита натрия), используемых в качестве консервантов или гермицидных агентов.</p> <p>4. Пицца, упакованная в контейнеры и стерилизованная под давлением и подогревом, за исключением консервированных или бутылочных продуктов, должна быть запечатана горячим плавлением или прокаткой.</p> <p>5. Стерилизационная машина должна быть оснащена саморегистрирующимся термометром. (Записи должны храниться в течение трех лет.)</p> <p>6. Метод стерилизации должен быть установлен в соответствии со следующими требованиями.</p> <p>а) Что он удовлетворительно эффективен в уничтожении любых жизнеспособных микроорганизмов, которые существуют в сырье.</p> <p>б) Для продуктов, упакованных в контейнеры и стерилизованных путем давления и нагрева, рН которых превышает 4,6, а активность воды превышает 0,94, необходимо использовать либо метод, при котором пицца нагревается до температуры 120°C, измеренной в центре в течение 4 минут, либо метод, достигающий эквивалентного или лучшего эффекта.</p>	

**Таблица F03** **Максимальный остаточный уровень для сельскохозяйственных химикатов (пестицидов), кормовых добавок и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах**

МЗТСО обозначило некоторые вещества, обладающие свойствами, схожими с пищевыми добавками, которые используются в качестве ингредиентов пестицидной продукции для сельского и рыбного хозяйства, как вещества, которые вряд ли могут нанести вред здоровью человека и не подпадают под систему разрешенных списков.

Закон о пищевой санитарии определяет пищевые добавки как те, которые используются в процессе переработки сельскохозяйственной и рыбной продукции после сбора урожая. Поэтому вещества, используемые до сбора урожая, без каких-либо исключений попадают в категорию сельскохозяйственных химикатов, кормовых добавок или ветеринарных препаратов.

К этим веществам не применяется однородный базовый предел, который установлен на уровне 0,01 ppm как сумма, которая вряд ли может нанести вред здоровью человека. Эти вещества перечислены ниже.

Информация на английском языке доступна на сайте Министерства здравоохранения, труда и социального обеспечения:  
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/positivelist060228/index.html>

**Список веществ, обозначенных как не способные причинить вред здоровью человека**

(Уведомление МЗТСО № 498, 2005: Уведомление о последней редакции № 334, 2009).

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1. Цинк  | 34. Таурин                |
| 2. Азадирактин                                   | 35. Тиамин                |
| 3. Аскорбиновая кислота                          | 36. Тирозин               |
| 4. Астаксантин                                   | 37. Железо                |
| 5. Аспарагин                                     | 38. Медь                  |
| 6. этиловый эфир бета-апо-8'-каротиновой кислоты | 39. Краситель паприка     |
| 7. Аланин  | 40. Токоферол             |
| 8. Аллицин                                       | 41. Ниацин                |
| 9. Аргинин                                       | 42. Масло семян маргозы   |
| 10. Аммоний                                      | 43. Молочная кислота      |
| 11. Сера   | 44. Мочевина              |
| 12. Инозитол                                     | 45. Парафин               |
| 13. Хлор   | 46. Барий                 |
| 14. Олеиновая кислота                            | 47. Валин                 |
| 15. Калий  | 48. Пантотеновая кислота  |
| 16. Кальций                                      | 49. Биотин                |
| 17. Кальциферол                                  | 50. Гистидин              |
| 18. Бета-каротин                                 | 51. Гидроксипропилкрахмал |
| 19. Лимонная кислота                             | 52. Пиридоксин            |
| 20. Глицин                                       | 53. Пропиленгликоль       |
| 21. Глутамин                                     | 54. Магний                |
| 22. Экстракты хлореллы                           | 55. Машинное масло        |
| 23. Кремний                                      | 56. Краситель календулы   |
| 24. Диатомитовая земля                           | 57. Минеральное масло     |
| 25. Коричневый альдегид                          | 58. Метионин              |
| 26. Кобаламин                                    | 59. Менадион              |
| 27. Холин  | 60. Фолиевая кислота      |
| 28. Экстракты шиитакэ мицелии                    | 61. Йод                   |
| 29. Бикарбонат натрия                            | 62. Рибофлавин            |
| 30. Винная кислота                               | 63. Лецитин               |
| 31. Серин  | 64. Ретинол               |
| 32. Селен  | 65. Лейцин                |
| 33. Сорбиновая кислота                           | 66. Воск                  |

**Таблица F04 Предварительные нормативные ограничения содержания загрязняющих веществ в пищевых продуктах**

(Собрано из различных источников по состоянию на декабрь 2010 года)

Вещество/Пищевые продукты	Максимальный уровень
1) Афлатоксин/Все продукты питания	Не обнаружено*
2) Полихлорбифенил/Рыба, моллюски и т.д. Рыба и моллюски (съедобные части) в океанах и открытом море Рыба и моллюски (съедобные части) во внутренних морях и заливах, включая внутренние воды Коровье молоко (во всем молоке) Молочные продукты (в полном объеме) Порошковое молоко для младенцев (в полном объеме) Мясо (в полном объеме) Яйцо (во всем яйце) Контейнеры и упаковка	(ppm) 0,5 3 0,1 1 0,2 0,5 0,2 5
3) Ртуть/Рыба, моллюски и т.д. Общий уровень ртути Метилртуть (как ртуть) Однако эти предварительные ограничения не распространяются на тунцов (тунец, рыбу-меч, bonito), рыбу из рек (не включая рыбу из озер), а также на глубоководных рыб и моллюсков (sebastodes marinus, берикс, черную треску, королевского краба, ракушки, акулу).	(ppm) 0,4 0,3
4) Токсины моллюсков / а. Паралитический токсин моллюсков: Все моллюски (съедобные части) и двустворчатые моллюски (T.acutidens) (съедобная часть) б. Диарейный токсин моллюсков: Все моллюски (съедобные части)	(МЕ/г) ** 4 0,05
5) Деоксиниваленол/Пшеница	(ppm) 1.1

\* Метод тестирования продуктов из арахиса и орехов (арахисовое масло, арахисовая мука и т.д.) также применяется к фисташкам, миндалю, бразильским орехам, кешью, лесным орехам, орехам макадамия, грецким орехам и гигантской кукурузе.

\*\* 1МЕ (мышьяная единица) представляет собой количество яда, которое вызывает смерть у мыши весом 20 гр. в течение 15 минут в случае паралитического отравления токсином моллюсков, в то время как в случае диарейного отравления токсином моллюсков 1МЕ представляет собой количество яда, которое вызывает смерть у мыши весом 16-20 гр. в течение 24 часов.

Обращение с пищевыми продуктами, загрязненными радиоактивностью  
Уведомление № 0317 Статья 3 Департамента безопасности пищевых продуктов МЗТСО

(17 марта 2011 г.)

Нуклид	Значения индексов, относящиеся к предельным значениям проникновения радиоактивных веществ в руководствах по преодолению аварийных ситуаций на ядерных установках и т.д. (Бк/кг)	
Радиоактивный йод (Репрезентативный радионуклид среди смешанных радионуклидов : $^{131}\text{I}$ )	* Питьевая вода * Молоко, молочные продукты (Обеспечьте руководство, чтобы материалы, превышающие 100 Бк/кг, не использовались в молоке, поставляемом для использования в порошкообразной детской смеси или для непосредственного употребления в пищу ребенку). * Овощи (За исключением корнеплодов и клубней)	300 2000
Радиоактивный цезий	* Питьевая вода * Молоко, молочные продукты * Овощи * Зерно * Мясо, яйца, рыба и т.д.	200 500
Уран	* Детское питание * Питьевая вода * Молоко, молочные продукты	20 100
Альфа-эмитирующие нуклиды плутония и трансурановые элементы (Суммарная радиоактивная концентрация $^{238}\text{Pu}$ , $^{239}\text{Pu}$ , $^{240}\text{Pu}$ , $^{242}\text{Pu}$ , $^{241}\text{Am}$ , $^{242}\text{Cm}$ , $^{244}\text{Cm}$ )	* Детское питание * Питьевая вода * Молоко, молочные продукты * Овощи * Зерно * Мясо, яйца, рыба и т.д.	1 10

Ссылка: <http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2r9852000001558e.html>

## Таблица F05 Генетически модифицированные пищевые продукты

Список продуктов, прошедших оценку безопасности и опубликованных в **Официальном бюллетене** МЗТСО (Департамент безопасности пищевых продуктов) по состоянию на декабрь 2010 г.

Пищевые продукты (130 культур)				
Культура	Признак		Разработчик (страна)	
Картофель (8)	Устойчивость к насекомым	2	США	8
	Устойчивость к насекомым/вирусом	6		
Соевые бобы (7)	Устойчивость к гербицидам	5	США Германия	5 2
	Высокоолеиновая кислота	2		
Сахарная свекла (3)	Устойчивость к гербицидам	3	США Германия Швейцария	1 1 1
Кукуруза (70)	Устойчивость к насекомым	8	США Швейцария Германия	37 31 2
	Устойчивость к насекомым/Устойчивость к гербицидам	46		
	Устойчивость к гербицидам	6		
	Высокое содержание лизина	1		
	Производство $\alpha$ -амилазы, устойчивая к высоким температурам	1		
	Производство $\alpha$ -амилазы, устойчивая к высоким температурам/насекомым	1		
	Производство $\alpha$ -амилазы, устойчивая к высоким температурам/устойчивость к гербицидам	1		
	Производство $\alpha$ -амилазы, устойчивая к высоким температурам/устойчивость к гербицидам/устойчивость к насекомым	1		
Рапсовое семя (15)	Стойкость к гербицидам	13	Германия США	13 2
	Устойчивость к гербицидам/Мужская стерильность	1		
	Устойчивость к гербицидам/	1		
	Восстанавливающаяся мужская стерильность			
Хлопок (24)	Стойкость к гербицидам	9	США Германия	18 6
	Устойчивость к гербицидам/насекомым	11		
	Устойчивость к насекомым	4		
Люцерна (3)	Стойкость к гербицидам	3	США	3
Пищевые добавки (14 позиций)				
$\alpha$ -амилаза (6)	Высокая производительность	5	Дания США	5 1
	Устойчивость к высоким температурам	1		
Сычуг (2)	Высокая производительность	1	Дания Нидерланды	1 1
	Производительность сычуга	1		
Пуллуланаза (2)	Высокая производительность	2	Дания США	1 1
Липаза (2)	Высокая производительность	2	Дания	1
Рибофлавин (1)	Высокая производительность	1	Швейцария	1
Глюкоамилаза (1)	Высокая производительность	1	Дания	1

Примечания: По состоянию на декабрь 2010 года в стадии оценки безопасности находятся следующие культуры и пищевые добавки: 1. Пищевые продукты (11 культур); кукуруза(5), соя(2), хлопок(2), рапс(1), папайя(1)  
2. Пищевая добавка (5 штук); инвертаза, ксиланаза, L-глутамат натрия, 6- $\alpha$ -глюканотрансфераза, изолейцин

**Перечень сельскохозяйственных культур и переработанных пищевых продуктов**  
(для которых может потребоваться маркировка как ГМ-продукты питания)

Постановление об обеспечении соблюдения Закона о пищевой санитарии, Статья 21, Таблица 7

Культура	Обработанная пища
Соя (включая незрелую сою и бобовые ростки)	1) <i>Tofu</i> (соевый творог) и <i>aburaage</i> (жареный соевый творог) 2) <i>Koori-dofu</i> (творог сои замороженный), <i>okara</i> (сушеный осадок тофу) и <i>yuba</i> (мембрана из сухого соевого молока) 3) <i>Natto</i> (ферментированные соевые бобы) 4) Соевое молоко 5) <i>Miso</i> (ферментированная соевая паста) 6) Соя <i>nimate</i> (приготовленные соевые бобы) 7) Консервированные соевые бобы и бутилированные соевые бобы 8) <i>Kinako</i> (жареная соевая мука) 9) Жареные соевые бобы 10) Пищевые продукты, изготовленные в основном из продуктов, перечисленных в пункте 1) - пункт 9) 11) Пища, приготовленная в основном из сои для приготовления пищи 12) Пища, изготовленная в основном из соевой муки 13) Пища, изготовленная в основном из соевого белка 14) Пища, изготовленная в основном из незрелой сои 15) Пища, изготовленная в основном из ростков сои
Кукуруза	1) Кукурузные снеки 2) Кукурузный крахмал 3) Попкорн 4) Замороженная кукуруза 5) Консервированная и бутилированная кукуруза 6) Пища, приготовленная в основном из кукурузной муки 7) Пища, приготовленная в основном из кукурузной крупы 8) Пища, приготовленная в основном из кукурузы для приготовления пищи 9) Пищевые продукты, изготовленные в основном из продуктов, перечисленных в пункте 1) - пункт 5)
Картофель	1) Картофельные снеки 2) Сушеный картофель 3) Замороженный картофель 4) Картофельный крахмал 5) Пища, приготовленная в основном из картофеля для приготовления пищи 6) Пищевые продукты, изготовленные в основном из продуктов, перечисленных в пункте 1) - пункт 4)
Рапсовое семя	
Хлопок	
Люцерна	Пища, приготовленная в основном из люцерны
Сахарная свекла	Пища, приготовленная в основном из сахарной свеклы для приготовления пищи

## II. Молоко и молочные продукты

Распоряжение министерства относительно стандартов по составу молока и молочных продуктов, и т.д. (Постановление МЗТСО № 52, 1951: Последняя редакция № 132, 30 октября 2007 г.).

### Таблица M01 Сырое молоко

Спецификации состава сырого молока

- (1) Молоко должно быть свободным от антибиотиков или антимикробных химических соединений.\*1  
(2) Молоко не должно браться у коровы, козы или овец, которые классифицированы в одну из следующих категорий, т.е:
- i. Которые находятся в течение 5 дней после родов.
  - ii. Те, которые были либо кормлены или вводились лекарства, которые оказывают влияние на молоко, и которые все еще находятся в пределах периода, когда лекарство остается в молоке.
  - iii. Те, которые были введены с биологическими продуктами и которые показывают значительную реакцию на них.
- (3) Стандарты состава (удельный вес, кислотность, количество бактерий)

	Сырое коровье молоко	Сырое козье молоко
Удельный вес (при 15°C)	1,028–1,034 <sup>a)</sup> 1,028–1,036 <sup>b)</sup>	1,030- 1,034
Кислотность (как молочная кислота %)	не более чем 0,18 <sup>a)</sup> не более чем 0,20 <sup>b)</sup>	не более чем 0,20
Бактерии (количество/мл)	Не более 4 миллионов (метод прямого микроскопического индивидуального счета)	Не более 4 миллионов (метод прямого микроскопического индивидуального счета)

Примечания:

- a) Молоко, взятое у других коров, кроме коров Джерси.  
b) Молоко, взятое у коров Джерси.

\*1 Что касается стандартов остатков ветеринарных препаратов, см. таблицу F03 (Максимальный остаточный уровень для сельскохозяйственных химикатов, кормовых добавок и ветеринарных препаратов в пищевых продуктах)

**Таблица М02 Питьевое жидкое молоко и молочные напитки (охлажденные)**

	Молоко питьевое*1			
	Коровье молоко	Специальное коровье молоко	Пастеризованное козье молоко	Коровье молоко с контролируемым составом
Удельный вес (при 15°С)	1,028–1,034а) 1,028–1,036б)	1,028–1,034а) 1,028–1,036б)	1,030- 1,034	—
Кислотность (молочная кислота %)	Не более 0,18 а) Не более 0,20 б) Не менее 8,0	Не более 0,17 а) Не более 0,19 б) Не менее 8,5	Не более чем 0,20  Не менее 8,0	Максимум 0,18  Минимум 8,0
Сухой обезжиренный молочный остаток (%)	Не менее чем 3,0	Не менее 3,3	Не менее 3,6	—
Молочный жир (%)	Не более чем 50000 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	Не более 30000 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	не более чем 50000 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	Не более чем 50000 (Стандартный метод посева на чашке Петри)
Бактерии (количество/мл)	Отрицательный *с) Метод пастеризации:	Отрицательный *с) Метод пастеризации:	Отрицательный *с) То же, что и коровье молоко	Отрицательный *с) То же, что и коровье молоко
Группа кишечной палочки	Нагревать при температуре 63°С в течение 30 минут длительной пастеризацией или эквивалентным или более эффективным способом.	Нагреваться при температуре от 63 до 65°С в течение 30 минут путем длительной пастеризации, когда это необходимо.		
Стандарты для методов производства	Охлаждается до 10°С или ниже для хранения сразу после пастеризации (за исключением молока, хранимого при комнатной температуре, которое должно храниться при температуре, не превышающей комнатной).	Охлаждается до 10°С или ниже для хранения сразу после обработки (после пастеризации при пастеризации).	Охлаждается до 10°С или ниже для хранения сразу после пастеризации.	
Стандарты для методов хранения				
Примечания	Компоненты не удаляются.  Смешивание с другими материалами запрещено (за исключением пара, образующегося при стерилизации путем прямого нагрева при сверхвысоких температурах).  Что касается предельных значений остаточного количества сельскохозяйственных химикатов, см. Уведомление МЗТСО № 370 1959 (Последний № 336, 2010).	Компоненты не удаляются.  Смешивание с другими материалами запрещено.	Смешивание с другими материалами запрещено.	То же, что и коровье молоко

Молоко питьевое*1			
Коровье молоко пониженной жирности	Обезжиренное коровье молоко	Переработанное молоко	Молочные напитки
1,030- 1,036	1,032- 1,038	—	—
Максимум 0,18	Максимум 0,18	Максимум 0,18	—
Минимум 8,0	Минимум 8,0	Минимум 8,0	—
Минимум 0,5, но максимум 1,5	Менее 0,5	—	—
не более чем 50000	не более чем 50000	не более чем 50000	Не более 30000
(Стандартный метод посева на чашке Петри) Отрицательный *с)	(Стандартный метод посева на чашке Петри) Отрицательный *с)	(Стандартный метод посева на чашке Петри) Отрицательный *с)	(Стандартный метод посева на чашке Петри) Отрицательный *с)
То же, что и коровье молоко	То же, что и коровье молоко	То же, что и коровье молоко	Сырьевые материалы, за исключением разложившихся в процессе пастеризации, должны быть пастеризованы путем нагревания при температуре 62°C в течение 30 минут или другим способом, по крайней мере, с таким же эффектом пастеризации.
Охлаждается до температуры ниже 10°C после пастеризации и хранится.	То же, что и коровье молоко	То же, что и коровье молоко	То же, что и коровье молоко (за исключением упакованного в контейнер, пригодного для хранения и пастеризации путем нагревания при температуре 120°C в течение 4 минут или нагревания иным способом для получения, по крайней мере, такого же пастеризационного эффекта.
То же, что и коровье молоко	То же, что и коровье молоко	Не допускается использование каких-либо материалов, за исключением воды, сырого молока, коровьего молока, специального молока, коровьего молока с низким содержанием жира, обезжиренного коровьего молока, цельного сухого молока, сухого обезжиренного молока, концентрированного молока, концентрированного обезжиренного молока, сгущенного обезжиренного молока, сливок и масла, сливочного масла, сливочного масла и сухого сливочного молока, не содержащего добавок.	Консерванты не должны использоваться для пастообразных или замороженных молочных продуктов.

Примечания:

\*a) Те, кто использует молоко коров, кроме коров Джерси, только в качестве сырья.

\*b) Те, кто использует молоко коров Джерси только в качестве сырья.

\*c) 1,11 млx2, среда B.G.L.B.

1) Что касается контейнеров и упаковочных материалов, см. таблицу AP05 (Технические условия и стандарты на молоко и молочные продукты).

**Таблица М03 Молочные продукты**

	Сливки	Масло	Топленое масло	Натуральный сыр	Плавленый сыр	Концентрированная сыворотка
Кислотность (молочная кислота %)	не более чем 0,20	—	—	—	—	—
Сухой обезжиренный молочный остаток (%)	—	—	—	—	Минимум 40,0	Минимум 25,0
Молочный жир (%)	Минимум 18,0	Минимум 80,0	Минимум 99,3	—	—	—
Сахар (%)	—	—	—	—	—	—
Содержание воды (%)	—	Максимум 17,0	Максимум 0,5	—	—	—
Количество бактерий (Стандартный метод посева на чашке Петри)	Максимум 100000 мл	—	—	—	—	—
Группа кишечной палочки	Отрицательно *а)	Отрицательно *б)	Отрицательно *б)	—	Отрицательно *б)	Отрицательно *б)
Листерия моноцитогенная	—	—	—	Отрицательно *с)	—	—
Стандарты для методов производства	То же, что и молоко	—	—	—	—	—
Стандарты для методов хранения	Охлаждается до 10°C или ниже для хранения сразу после пастеризации, за исключением тех, которые хранятся в контейнере, пригодном для хранения и пастеризации.	—	—	—	—	—
Примечания	Смешивание с другими материалами запрещено *2)			*11)		

**Примечания:**

- \*1) Для продуктов, сырьем для которых являются кисломолочные или молочнокислые бактерии, из общего количества бактерий исключается количество молочнокислых бактерий и дрожжей.
- \*2) За исключением пара, используемого в процессе сверхвысокотемпературной стерилизации.
- \*3) Однако это не относится к случаю, когда производство осуществляется непрерывно, чтобы предотвратить застой сырья.
- \*4) То же, что и коровье молоко. После пастеризации сырье перед сушкой выдерживают при температуре менее 10°C или выше 48°C. Однако это не относится к случаям, когда все конструкции используемого оборудования спроектированы таким образом, чтобы предотвратить заражение микроорганизмами снаружи, или когда сырье подвергается воздействию температуры, превышающей 10°C, но не превышающей 48°C, в течение менее 6 часов.
- \*5) Это не относится к добавкам, которые были утверждены для их видов и соотношений смешивания министром здравоохранения, труда и социального обеспечения.
- \*6) Хлорид кальция, цитрат кальция, тринатриевая цитрат, бикарбонат натрия, карбонат натрия (кристалл), карбонат натрия (безводный), тетранатриевый пирофосфат (кристалл), тетранатриевый пирофосфат (безводный), полифосфат калия, полифосфат натрия, метафосфат калия, метафосфат натрия, дезодорантный фосфат натрия (кристалл). Дезодорантный фосфат натрия (безводный), дигидрогенный фосфат натрия (кристалл), дигидрогенный фосфат натрия (безводный), тринатриевый фосфат (кристалл) и тринатриевый фосфат (безводный): Не более 2 г/кг для однократного использования и не более 3 г/кг для комбинированного использования (кристалл рассчитывается в пересчете на ангидрид).

	Мороженое	Молочное мороженое	Молочный лед	Концентрированное молоко	Концентрированное обезжиренное молоко
	—	—	—	—	—
	Минимум 15,0	Минимум 10,0	Минимум 3,0	Минимум 25,5	Минимум 18,5 (без содержания жира)
	Минимум 8,0	Минимум 3,0	—	Минимум 7,0	—
	—	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
	Максимум 100000 г *1)	Максимум 50000 г *1)	Максимум 50000 г *1)	Максимум 100000 г	Максимум 100000 г
	Отрицательно *b)	Отрицательно *b)	Отрицательно *b)	—	—
	—	—	—	—	—
	Вода, используемая для изготовления продукции, должна быть питьевой. Сырье (за исключением ферментированного молока и кисломолочных напитков) должно быть пастеризовано путем нагревания при температуре 68°C в течение 30 минут или эквивалентным или более эффективным способом. При извлечении из морозильной трубы наружная часть трубы должна быть нагрета питьевой проточной водой. Расплавленная жидкость не должна использоваться в качестве ингредиентов, за исключением случаев, когда она пастеризуется при нагревании.			Такой же небольшой, как молоко	Такой же небольшой, как молоко
				Охлаждается до 10°C или ниже для хранения сразу после концентрирования.	
				Смешивание с другими материалами запрещено.	Смешивание с другими материалами запрещено.

- \*7) Цитрат кальция, тринатриевая цитрат, бикарбонат натрия, карбонат натрия (кристалл), карбонат натрия (безводный), пирофосфат натрия (кристалл), пирофосфат тетранатрия (безводный), полифосфат калия, полифосфат натрия, метафосфат калия, метафосфат натрия, фосфат водорода дигидрогена натрия (кристалл), фосфат водорода натрия (кристалл), фосфат водорода натрия (безводный), фосфат дигидрогена натрия (кристалл) и фосфат дигидрогена натрия (безводный): Не более 2 г/кг для однократного использования и не более 3 г/кг для комбинированного использования (кристалл рассчитывается в пересчете на ангидрид). Лактоза: Не более 2 г/кг.
- \*8) Цитрат натрия, бикарбонат натрия, карбонат натрия (кристалл), карбонат натрия (безводный), пирофосфат натрия (кристалл), пирофосфат натрия (безводный), полифосфат калия, полифосфат натрия, метафосфат калия, метафосфат натрия, фосфат водорода натрия (кристалл), фосфат водорода натрия (безводный), тринатрийфосфат (кристалл) и тринатрийфосфат (безводный): Не более 5 г/кг для однократного или комбинированного использования (кристалл рассчитывается в пересчете на ангидрид).
- \*9) Цитрат натрия, бикарбонат натрия, пирофосфат натрия (кристалл), пирофосфат натрия (безводный), полифосфат калия, полифосфат натрия, метафосфат калия, метафосфат натрия, фосфат водорода натрия (кристалл), фосфат водорода натрия (безводный), тринатрийфосфат натрия (кристалл) и тринатрийфосфат натрия (безводный): Не более 5 г/кг для однократного или комбинированного использования (кристалл рассчитывается в пересчете на ангидрид).
- \*10) Молоко (за исключением козьего молока), молочные продукты или те, которые могут быть использованы с разрешения Министра здравоохранения, труда и социального обеспечения для их видов и соотношений смешивания.
- \*11) Мягкий и полумягкий натуральный сыр, за исключением измельченного сыра (измельченного и смешанного) с надписью "для разогрева", "для пиццы", "для тостов" или "для запеканки".
- \*12) Что касается предварительного ограничения ПХД, см. Прилагаемую таблицу F04. Что касается контейнеров/упаковок для молока и молочных продуктов, см. Прилагаемую таблицу AP05 (Спецификации и стандарты на молоко и молочные продукты).

\*а) Метод тестирования; тот же, что и для жидкого молока.

\*b) 0,1 г×2

\*с) 25 г (ЕВ средний рост + Оксфорд или PALCAM агаровые среды)

\*d) 0.111 г×2, среда B.G.L.B.

	Концентрированное молоко	Сгущенное обезжиренное молоко	Сгущенное молоко	Сгущенное обезжиренное молоко с сахаром	Молоко сухое цельное	Обезжиренное сухое молоко
Сухой молочный остаток (%)	Минимум 25,0	Минимум 18,5 (без содержания жира)	Минимум 28,0	Минимум 25,0	Минимум 95,0	Минимум 95,0
Молочный белок (%) (в сухом состоянии)	—	—	—	—	—	—
Молочный жир (%)	Минимум 7,5	—	Минимум 8,0	—	Минимум 25,0	—
Сахар (%)	—	—	Максимум 58,0 (лактоза включительно)	Максимум 58,0 (лактоза включительно)	—	—
Содержание воды (%)	—	—	Максимум 27,0	Максимум 29,0	Максимум 5,0	Максимум 5,0
Количество бактерий (Стандартный метод Культивирования)	0/г	0/г	Максимум 50000/г	Максимум 50000/г	Максимум 50000/г	Максимум 50000/г
Группа кишечной палочки	—	—	Отрицательно *d)	Отрицательно *d)	Отрицательно *d)	Отрицательно *d)
Стандарты для методов производства	Нагревается в контейнере при температуре 115°C и выше в течение 15 минут.	Так же, как и сгущенное молоко.	—	—	—	Пастеризация должна проводиться в тех же условиях, что и для жидкого молока. В процессе термической пастеризации сырье должно поддерживаться при температуре не ниже 10°C или выше 48°C. *3)*4)
Примечания	Могут быть использованы следующие добавки: *6)  *5)		Смешивание других веществ, кроме сахарозы, должно осуществляться следующим образом: *7)  *5)			Для регулировки содержания белка можно использовать лактозу и фильтрат сырого молока, коровьего молока, специального коровьего молока, молока с низким содержанием жира или обезжиренного молока.
						Могут быть использованы следующие добавки: *8) *5)

Сухие сливки	Сухая сыворотка	Концентрат белка сухой сыворотки	Сухая пахта	Сухое молоко с сахаром	Обогащенное сухое молоко
Минимум 95,0 —  Минимум 50,0 —  Максимум 5,0 Максимум 50000 г Отрицательно *d) —	Минимум 95,0 — — —  Максимум 5,0 Максимум 50000 г Отрицательно *d) —	Минимум 95,0 Минимум 15,0, но максимум 80,0 — —  Максимум 5,0 Максимум 50000 г Отрицательно *d) —	Минимум 95,0 — — —  Максимум 5,0 Максимум 50000 г Отрицательно *d) —	Минимум 70,0 —  Минимум 18,0 Максимум 25,0 (исключая лактозу) Максимум 5,0 Максимум 50000 г Отрицательно *d) —	Минимум 50,0 — — —  Максимум 5,0 Максимум 50000 г Отрицательно *d) —
				Смешивание других веществ, кроме сахарозы, должно осуществляться следующим образом: *9)  *5)	Ничто не может быть использовано, за исключением следующего: *10)

**Таблица М04 Сброженное молоко и кисломолочные напитки**

	Кисломолочный продукт	Напитки из молочнокислых бактерий b) (содержащие не менее 3,0% твердых нежирных веществ в молоке)	Напитки из молочнокислых бактерий c) (содержащие менее 3,0% твердых нежирных веществ в молоке)
Твердые частицы обезжиренного молока % Количество молочнокислых бактерий или дрожжей (в расчете на мл)	Минимум 8,0 Не менее 10 миллионов	Не менее 10 миллионов За исключением тех, которые нагреваются при 75°C и выше в течение 15 минут после ферментации или пастеризации эквивалентным или более эффективным методом.	Не менее миллиона
Группа кишечной палочки	Отрицательно	Отрицательно	Отрицательно
Стандарты для методов производства	Вода, используемая для изготовления продукта, должна быть питьевой. Сырье (за исключением молочнокислых бактерий, дрожжей, кислого молока и кисломолочных напитков) должно быть пастеризовано путем нагревания при температуре 62°C в течение 30 минут или эквивалентным или более эффективным способом.	Вода, используемая для изготовления базовых жидкостей, должна быть питьевой. Сырье (за исключением молочнокислых бактерий и дрожжей) должно подвергаться термической пастеризации при температуре 62°C в течение 30 минут или пастеризации эквивалентным или более эффективным методом. Воду и т.д., используемую для разбавления исходного раствора, следует кипятить в течение 5 минут непосредственно перед использованием или пастеризовать эквивалентным или более эффективным методом.	
Примечания	Консерванты не должны использоваться для пастообразных или замороженных продуктов.	Консерванты не должны использоваться для пастеризованных напитков.	

а) Стандартный способ приготовления молочнокислых бактериальных напитков, приготовленных с помощью полностью автоматической плиты с освежающими напитками, предусмотрен отдельно.

б) Молочные продукты

с) Продукты, использующие молоко и т.д. в качестве основного ингредиента.

д) Что касается предварительного ограничения ПХД, см. Прилагаемую таблицу F04. Что касается контейнеров/упаковок для молока и молочных продуктов, см. Прилагаемую таблицу AP05 (Спецификации и стандарты на молоко и молочные продукты).

**Таблица М05 Продукты, хранящиеся при комнатной температуре**

	Коровье молоко и коровье молоко с контролем состава	Молоко с низким содержанием жира	Обезжиренное молоко	Переработанное молоко	Напиток молочный
Тест на алкоголь (до и после хранения при 30 ± 1°C в течение 14 дней или при 55 ± 1°C в течение 7 дней).	Отрицательно	Отрицательно	Отрицательно	Отрицательно	—
Кислотность (в % молочной кислоты) (разница между температурой до и после хранения при 30 ± 1°C в течение 14 дней или при 55 ± 1°C в течение 7 дней).	В пределах 0,02 %	В пределах 0,02 %	В пределах 0,02 %	В пределах 0,02 %	—
Количество бактерий (после хранения при 30 ± 1°C в течение 14 дней или при 55 ± 1°C в течение 7 дней) (на мл)	0 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	0 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	0 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	0 (Стандартный метод посева на чашке Петри)	0 (Стандартный метод посева на чашке Петри)

Примечание: Что касается контейнеров/упаковок для молока и молочных продуктов, см. таблицу AP05.

Эти стандарты на английском языке можно найти в:

"Распоряжение министерства относительно стандартов по составу молока и молочных продуктов, и т.д."  
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

### III. Пищевые добавки

Закон запрещает продажу, производство, импорт, использование и т.д. любой добавки (за исключением натуральных ароматизаторов и веществ, которые обычно предоставляются в качестве пищевых продуктов и используются в качестве пищевых добавок) или любого препарата или продукта питания, содержащего такую пищевую добавку, за исключением случаев, когда министр здравоохранения, труда и социального обеспечения обозначает эту добавку как не наносящую вреда здоровью человека ("Пищевые добавки, предназначенные для употребления в пищу").

#### **Таблица FA01** Утвержденные пищевые добавки

Ниже приведен список обозначенных пищевых добавок, расположенных в алфавитном порядке. Первоначальный список на японском языке представляет собой Таблицу 1 подзаконных актов по исполнению Закона о пищевой санитарии по состоянию на 31 декабря 2010 года.

Обозначенные пищевые добавки делятся на две категории, т.е. те, условия использования которых строго определены или ограничены, и те, которые не имеют никаких ограничений. Добавки в предыдущей категории отмечены в списке - \*.

Примечание:

- 1) Цифра в скобках после добавки обозначает номер в оригинальной японской таблице.
- 2) Что касается следующих восемнадцати классов веществ (все они разрешены только в качестве ароматизаторов), отмеченных знаком "Ref.", см. соответствующие списки под этим списком для отдельных веществ:

Изоотиоцианаты (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (43); индолы и их производные (53); эстеры (57); эфиры (65); кетоны (123); жирные кислоты (166); алифатические высшие спирты (167); алифатические высшие альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (168); алифатические высшие углеводороды (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (169); тиоэфиры (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (227); тиолы (тиоспирты) (за исключением тех, которые считаются высокотоксичными) (228); терпеновые углеводороды (238); фенолы (за исключением тех, которые считаются высокотоксичными) (309); фенолы (за исключением тех, которые считаются высокотоксичными) (310); Фурфуралы и их производные (за исключением тех, которые обычно признаются высокотоксичными) (318); ароматические спирты (337); ароматические альдегиды (за исключением тех, которые обычно признаются высокотоксичными) (338); лактоны (за исключением тех, которые обычно признаются высокотоксичными) (376)

Ацесульфам калия (14)\*  
 Ацетальдегид (18)\*  
 Уксусная кислота, ледяная (294)  
 Ацетон (21)\*  
 Ацетофенон (20)\*  
 Ацетилованный дикрахмаладипат (15)  
 Ацетилованный дикрахмалфосфат (17)  
 Ацетилованный окисленный крахмал (16)  
 Адипиновая кислота (4)  
 DL-Аланин (25)  
 Алифатические высшие спирты (167)\* Исх.  
 Алифатические высшие альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (168)\* Исх.  
 Алифатические высшие углеводороды (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (169)\* Исх.  
 Аллил циклогексилпропионат (155)\*  
 Аллил гексаноат (Аллил капроат) (330)\*  
 Аллил изотиоцианат (летучее масло горчицы) (44)\*  
 Сульфат алюминия и аммония (Кристалл: Аммониевый алюминий, высушенный: Обоженный аммонийный алюминий) (387)\*  
 Сульфат алюминия и калия (Кристалл: Алюминий или калий, высушенный: Обоженный алюминий) (388)  
 Аммиак (36)  
 Альгинат аммония (28)  
 Бикарбонат аммония (карбонат водорода аммония) (216)  
 Карбонат аммония (213)  
 Хлорид аммония (69)  
 Фосфат аммония двуокиси азота (фосфат аммония, монобазовый или моноаммонийный) (403)  
 Персульфат аммония (84)\*  
 Сульфат аммония (389)\*  
 Амиловый спирт (23)\*  
 $\alpha$ -Амильциннамальдегид ( $\alpha$ -Амильциннамический альдегид) (24)\*  
 Анисальдегид (p-Метоксибензальдегид) (22)\*  
 L-аргинин L-глутамат (27)  
 Ароматические спирты (337)\* Исх.

Ароматические альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (338)\* Исх.  
 L-аскорбиновая кислота (Витамин С) (6)  
 L-аскорбиновая кислота 2-глюкозид (8)  
 L-Аскорбил пальмитат (Витамин С Пальмитат) (11)  
 L-Аскорбил стеарат (Витамин С Стеарат) (9)  
 Аспартам ( $\alpha$ -L-Аспартил-L-фенилаланин метиловый эфир) (13)  
 Бензальдегид (335)\*  
 Бензойная кислота (33)\*  
 Перекись бензоила (82)\*  
 Бензилацетат (143)\*  
 Бензиловый спирт (334)\*  
 Бензилпропионат (326)\*  
 Биотин (280)\*  
 Бисбентиамин (Дисульфид бензоилтиамина) (282)  
 $\delta$ -Борнеол (350)\*  
 Бутанол (312)\*  
 Бутилацетат (142)\*  
 Бутилбутират (375)\*  
 бутил *n*-гидроксibenзоат (273)\*  
 Бутилированный гидроксианизол (315)\*  
 Бутилированный гидрокситолуол (163)\*  
 Бутиральдегид (314)\*  
 Бутиламин (313)\*  
 Масляная кислота (371)\*  
 Альгинат кальция (30)  
 L-аскорбат кальция (7)  
 Карбонат кальция (215)\*  
 Карбоксиметилцеллюлоза кальция (Гликолят кальция целлюлозы) (85)\*  
 Хлорид кальция (71)\*  
 Цитрат кальция (96)\*  
 Дигидропирофосфат кальция (Фосфат кальция, одноатомный) (407)\*  
 Дигидропирофосфат кальция (Кислотный пирофосфат кальция) (300)\*  
 Этилендиаминтетраацетат кальций динатрий (Кальциевая двунариевая ЭДТК) (63)\*

Глюконат кальция (109)\*  
 Кальция глицерофосфат (104)\*  
 Гидроксид кальция (Гидрат окиси кальция) (200)\*  
 Лактат кальция (262)\*  
 Моногидрофосфат кальция (Фосфат кальция, двуатомный) (406)\*  
 Кальция пантотенат (278)\*  
 Пропионат кальция (324)\*  
 Кальций 5'-Рибонуклеотид (381)  
 Силикат кальция (118)\*  
 Стеарат кальция (204)  
 Стеароил-лактат кальция (206)\*  
 Сорбат кальция (212)\*  
 Сульфат кальция (390)\*  
 Углекислый газ (углекислота, газ) (259)  
 β-каротин (87)\*  
 Диоксид хлора (257)\*  
 Холекальциферол (Витамин D3) (129)  
 1,8-Цинеол (Эвкалиптол) (161)\*  
 Циннамальдегид (киннамический альдегид) (198)\*  
 Кислота киннамическая (120)\*  
 Циннамилацетат (136)\*  
 Циннамиловый спирт (Коричный спирт) (197)\*  
 Цитраль (158)\*  
 Лимонная кислота (93)\*  
 Цитронелл (159)\*  
 Цитронелл (160)\*  
 Цитронеллил ацетат (135)\*  
 Цитронеллил формат (90)\*  
 Хлорофилл медь (242)  
 Медные соли (ограничиваются медным глюконатом и сульфатом меди) (240)\*.  
 Циклогексилацетат (134)\*  
 Циклогексилбутират (374)\*  
 Альдегид Моногидрохлорид Цистеина (156)\*  
 Деканал (Децил альдегид) (230)\*  
 Деканол (Децил-спирт) (231)\*  
 Диаммонийфосфаты Водорода (Диаммонийфосфаты или Фосфаты Аммония, Дибазические) (402)  
 Дибензойл Тиамин (164)  
 Дибензойл Тиамин Гидрохлорид (165)  
 2,3-Диметилпипразин(170)\*  
 2,5-Диметилпипразин(171)\*  
 2,6-Диметилпипразин(172)\*  
 Дифенил (Бифенил) (162)\*  
 Дипотазий Водородный Фосфат (Дипотазий Фосфат или Фосфат калия, Дибазический) (404)  
 Дизодий 5'-Цитидилат (Натрий 5'-Цитидилат) (157)  
 Дизодий Дидроген Пирофосфат (Кислотный Дизодий Пирофосфат) (301)  
 Дезодития Этилендиаминетраацетат (Дезодития ЭДТА) (64)\*  
 Глицирризинат натрия (105)\*  
 Дезодит 5'-Гуанилат (Натрий 5'-Гуанилат) (92)  
 Фосфат Водорода Натрия (Фосфат Натрия) (408)  
 Дезодий 5'-Инозинат (Натрия 5'-Инозинат) (51)  
 Дезодий 5'-Рибонуклеотид (Натрия 5'-Рибонуклеотид) (382)  
 Сукцинат Натрия (128)  
 Дизодий DL-Тартрат натрия (Дизодий dl-Тартрат натрия) (179)  
 Дизодий L-Тартрат натрия (Дизодий l-Тартрат натрия) (180)  
 Дизодий 5'-Уридилат натрия (5'-Уридилат натрия) (54)  
 Фосфат дистархата (397)  
 Эргокальциферол (Кальциферол или Витамин D2) (68)  
 Эриторбиновая кислота (Исоаскорбиновая кислота) (66)\*  
 Эстерская камедь (56)\*  
 Эфиры (57)\* Исх.  
 Эфиры (65)\* Исх.  
 Этил-Ацетат (132)\*  
 Этил Ацетоацетат (19)\*  
 Этил Бутират (373)\*  
 Этил Синамат (121)\*  
 Деканоат Этил (Капрат Этил) (232)\*  
 Смесь 2-Этила-3,5-Диметилпипразина и 2-Этила-3,6-Диметилпипразина (58)\*  
 Этил Гепаноат (Этил Энантат) (332)\*  
 Этил гексаноат (Этил Капроат) (331)\*  
 Этил n-Гидроксibenзоат (272)\*

Этил Изовалерат (42)\*  
 2-Этил-3-метилпиразин (61)\*  
 2-Этил-5-метилпиразин (62)\*  
 Этил Октаноат (Этил Каприлат) (77)\*  
 Этил Фенилацетат (307)\*  
 Этил Пропионат (323)\*  
 2-Этилпиразин (60)\*  
 Этилваниллин (59)\*  
 Эвгенол (75)\*  
 Жирные кислоты (166)\* Исх.  
 Цитрат железа аммония (99)  
 Хлорид железа (72)  
 Цитрат железа (98)  
 Пирофосфат железа (302)  
 Ферроцианиды (Ферроцианид калия (Гексаферроцианид калия (II)), Ферроцианид кальция (Гексаферроцианид кальция (II)), Ферроцианид натрия (Гексаферроцианид натрия (II)) (311)  
 Глюконат железа (Железный глюконат) (110)\*  
 Сульфат железа (391)  
 Фолиевая кислота (370)  
 Пищевой синий № 1 (Бриллиантовый голубой FCF) и Аллюминиевый лак (193)\*  
 Пищевой синий № 2 (Индигокармин) и Аллюминиевый лак (194)\*  
 Пищевой зеленый № 3 (Зеленый стойкий FCF) и Аллюминиевый лак (192)\*  
 Пищевой красный № 2 (Амарант) и Аллюминиевый лак (183)\*  
 Пищевой красный № 3 (Эритрозин) и Аллюминиевый лак (184)\*  
 Пищевой красный № 40 (Амарант) и Аллюминиевый лак (185)\*  
 Пищевой красный № 102 (кошенилевый красный) (186)\*  
 Пищевой красный № 104 (Флоксин) (187)\*  
 Пищевой красный № 105 (Бенгальская роза) (188)\*  
 Пищевой красный № 106 (Кислотный красный) (189)\*  
 Пищевой желтый № 4 (Тартразин) и Аллюминиевый лак (190)\*  
 Пищевой желтый № 5 (Желтый солнечного заката FCF)

Аллюминиевый лак (191)\*  
 Фумаровая кислота (316)  
 Фурфурлы и их производные (за исключением тех, которые обычно признаются высокотоксичными) (318)\* Исх.  
 Гераниол (124)\*  
 Гераниловый ацетат (133)\*  
 Гераниловый формат (89)\*  
 Глюконовая кислота (107)  
 Глюкон-дельта-Лактон (Глюконалактон) (106)  
 L-ГГлутаминовая кислота (112)  
 Глицерин (глицерин) (102)  
 Эстеры глицерина жирных кислот (103)  
 Глицин (101)  
 Гексаноидовая кислота (Капроновая кислота) (329)\*  
 Испытательный гипохлорит высокого давления (125)  
 L-Нистидин Моногидрохлорид (281)  
 Соляная кислота (74)\*  
 Перекись водорода (81)\*  
 Гидроксицитронеллы (285)\*  
 Диметилацеталл гидроксицитронеллы (286)\*  
 Гидроксипропилцеллюлоза (288)\*  
 Гидроксипропил дистархата фосфата (287)  
 Гидроксипропилметилцеллюлозы (290)\*  
 Гидроксипропилметилцеллюлозы (289)  
 Вода из гипохлорной кислоты (152)\*  
 Имазалил (52)\*  
 Индолы и их производные (53)\* Исх.  
 Ионообменная смола (38)\*  
 Ионон (37)\*  
 Железный лактат (263)  
 Железный сескиоксид (Триоксид дирона или красный оксид железа) (151)\*  
 Изоамиловый ацетат (131)\*  
 Изоамиловый спирт (39)\*  
 Изоамиловый бутират (372)\*  
 Изоамиловый формат (88)\*  
 Изоамиловый изовалерат (41)\*  
 Изоамиловый фенилацетат (305)\*  
 Изоамиловый пропионат (322)\*  
 Изобутанол (46)\*

Изобутил п-гидроксibenзоат (270)\*  
 Изобутил фенилацетата (306)\*  
 Изобутилалдегид (изобутанал) (47)\*  
 Изоеугенол (40)\*  
 L-Изолейцин (50)  
 Изопентиламин (49)\*  
 Изопропанол (48)\*  
 Цитрат изопропила (94)\*  
 Изопропил *n*-Гидроксibenзоат (271)\*  
 Изотиоцианаты (за исключением общепризнанных  
 высокотоксичных) (43) \* Исх.  
 Изовалеральдегид (45)\*  
 высокотоксичный) Исх. (43)\*  
 Кетоны (123)\* Исх.  
 Молочная кислота (261)  
 Лактоны (за исключением общепризнанных  
 высокотоксичных) (376)\* Исх.  
 Линалоол (380)\*  
 Линалоил ацетат (145)\*  
 Л-Лизин Л-Аспартат (377)  
 Л-Лизин Л-Глутамат (379)  
 L-Лизин Моногидрохлорид (378)  
 Карбонат магния (219)  
 Хлорид магния (73)  
 Гидроксид магния (202)  
 Окись магния (150)  
 Силикат магния (119)\*  
 Стеарат магния (205)\*  
 Сульфат магния (393)  
 ДЛ-Яблочная кислота (ДЛ-Яблочная кислота) (394)  
 Солодол (351) \*  
 Д-Маннитол (Д-Маннитол) (352)\*  
 dl-Ментол (dl-Мятная Камфора) (367)\*  
 l-Ментол (Мятная Камфора) (368)\*  
 l-Менил Ацетат (144)\*  
 ДЛ-Метионин (355)  
 L-Метионин (356)  
 Метил-Антралилат (35)\*  
 2-Метилбутанол (363)\*  
 3-Метил-2-Бутанол (364)\*  
 2-Метилбутилдегид (365)\*  
 Метилцеллюлоза (360)\*  
 Метилциннамат (122)\*  
 Метил Гесперидин (растворимый витамин P) (366)  
 Метил N-Метилентранилат (357)\*  
 2-Метилпиразин (362)\*  
 6-Метилхинолин (359)\*  
 Метил Салицилат (148)\*  
 Метил β-нафтилкетон (361)\*  
*p*-Метилацетофенон (275)\*  
 5-Метилхиноксалин (358)\*  
 Моноаммоний L- глутамат (113)  
 Монокальций ди-L-глутамат (115)\*  
 Мономагний ди-L-глутамат (117)  
 Цитрат монопоталия и цитрат трипоталия (96)  
 L-глутамат монопотазия (114)  
 Мононатрий L-Аспартат (12)  
 Фумарат натрия (Фумарат натрия) (317)  
 L-Глутамат натрия (116)  
 Сукцинат натрия (127)  
 Фосфат моностраха (398)  
 Морфолиновые соли жирных кислот (369)\*  
 Натамицин (252)\*  
 Неотам (265)  
 Никотинамид (Ниацинамид) (255)\*  
 Никотиновая кислота (Ниацин) (254)\*  
 Низин (251)\*  
 Окись азота (3)\*  
 γ-Ноналактон (Ноналактон) (266)\*  
 Октанал (Каприл Альдегид или Октил Альдегид) (76)\*  
 Щавелевая кислота (173)\*  
 Окисленный крахмал (149)  
 2-Пентанол (*сек*-Амилал спирт) (336)\*  
 l-Perillaldehyde (333)\*  
 Фенетилацетат (Фенилэтилацетат) (141)\*  
 Фенетиламин (308)\*  
 Феноловые эфиры (за исключением тех, которые обычно  
 признаются высокотоксичными) (309)\* Исх.  
 Лактоны (за исключением общепризнанных  
 высокотоксичных) (310)\* Исх.

L-Фенилаланин (304)  
 о-Фенилфенол и Натрий о-Фенилфенат (79)\*  
 Фосфат Дистархата (411)  
 Фосфорная кислота (396)  
 Пиперональная (Гелиотропин) (292)\*  
 Пиперонил Бутоксид (293)\*  
 Пиперидин (291)\*  
 Полибутилен (полибутилен) (347)\*  
 Полиизобутилен (бутиловая резина) (341)\*  
 Полисорбат 20 (342)\*  
 Полисорбат 60 (343)\*  
 Полисорбат 65 (344)\*  
 Полисорбат 80 (345)\*  
 Поливинилацетат (140)\*  
 Поливинилпирролидон (346)\*  
 Алгинат калия (29)  
 Битартрат калия DL (калия водород DL-тартрат или калия водород *dl*-тартрат) (177)  
 L-битартрат калия (Водород калия)  
 L-Тартрат или Водород калия *d* -Тартрат) (178)  
 Бромат калия (174) \*  
 Карбонат калия (безводный) (214)  
 Хлорид калия (70)  
 Дигидрофосфат Калия (Монокалийфосфат) (405)  
 Глюконат калия (108)  
 Гидроксид калия (Едкий калий) (199)\*  
 Метафосфат калия (353)  
 Нитрат калия (181)\*  
 Норбиксин калия (267)\*  
 Полифосфаты калия (348)  
 Пирофосфат калия (Пирофосфат тетрапоталия) (299)  
 Пиросульфит калия (Сероводород калия или Метабисульфит калия) (296)\*  
 Сорбат калия (211)\*  
 Пропанол (319)\*  
 Пропиональдегид(320)\*  
 Пропионовая кислота (321)\*  
 Пропилгаллат (339)\*  
 Пропил *p*-гидроксibenзоат (274)\*  
 Пропиленгликоль (327)\*  
 Пропиленгликоль альгинат (32)\*  
 Пропиленгликольные эфиры жирных кислот (328)  
 Пиридоксин гидрохлорид (Витамин В6) (295)  
 Пирролидин (298)\*  
 Рибофлавин (Витамин В2) (383)  
 Рибофлавин 5'-Фосфат натрия (Рибофлавин фосфат натрия, Витамин В2 фосфат натрия) (385)  
 Рибофлавин тетрабутират (Витамин В2 тетрабутират) (384)  
 Сахарин (146)\*  
 Диоксид кремния (Силикагель) (258)\*  
 Силиконовая смола (полидиметилсилоксан) (196)\*  
 Ацетат натрия (139)  
 Альгинат натрия (31)  
 L-Аскорбат натрия (Витамин С Натрий) (10)  
 Бензоат натрия (34)\*  
 Бикарбонат натрия (Бикарбонат натрия или Гидрокарбонат натрия) (217)  
 Sodium Carbonate (Crystal: Карбонатная сода, Безводная: Карбонат натрия ) (218)  
 Карбоксиметилцеллюлоза натрия (Гликолат целлюлозы натрия) (86)\*  
 Карбоксиметилкрахмал натрия (239)\*  
 Казеинат натрия (83)  
 Хлорит натрия (2)\*  
 Хондроитина сульфат натрия (130)\*  
 Хлорофиллин меди натрия (241)\*  
 Дегидроацетат натрия (236)\*  
 Дигидрофосфат натрия (Мононатриевый фосфат) (409)  
 Эриторбат натрий (Изоаскорбат натрия) (67)\*  
 Цитрат железистый натрия (цитраты железа натрия) (97)  
 Глюконаты натрия (111)  
 Гидросульфит натрия (Гидросульфит натрия) (154)\*  
 Гидроксид натрия (Каустическая сода ) (201)\*  
 Гипохлорит натрия (гипохлорит натрия) (153)\*  
 Хлорофиллин железа натрия (233)\*

Лактат натрия (264)  
 DL-Малаят натрия (DL-Малаят натрия ) (395)  
 Метафосфат натрия (354)  
 Метоксид натрия (Метилат натрия) (253)\*  
 Нитрат натрия (182)\*  
 Нитрит натрия (5)\*  
 Норбиксин натрия (268)\*  
 Олеат натрия (80)\*  
 Пантотенат натрия (279)  
 Полиакрилат натрия (340)\*  
 Полифосфат натрия (349)  
 Пропионат натрия (325)\*  
 Пирофосфат натрия (Тетразодий пирофосфат) (303)  
 Пиросульфит натрия (Пиросульфит натрия, кислотный сульфит натрия) (297)\*  
 Сахарин натрия (растворимый сахарин) (147)\*  
 Сульфат натрия (392)  
 Сульфит натрия (26)\*  
 Сорбиновая кислота (210)\*  
 Сорбитанские эфиры жирных кислот (208)  
 Д-Сорбит (Д-Сорбит) (209)  
 Стеароил лактилат натрия (207)\*  
 Ацетат крахмала (138)  
 Крахмал Октенил-Сукцинат натрия (78)  
 Сукциновая кислота (126)  
 Сукралоза (Трихлоргалактозукроза) (203)  
 Эфиры сукрозы жирных кислот (195)  
 Диоксид серы (Серная кислота, Ангидрид) (256)\*  
 Серная кислота (386)\*  
 DL-Винная кислота (dl-Винная кислота) (175)  
 L-Винная кислота (d-Винная кислота) (176)  
 Углеводороды терпена (238)\* Исх.  
 Терпинеол (237)\*  
 Терпиниловый ацетат (137)\*  
 2,3,5,6-Тетраметилпиразин (235)\*  
 5,6,7,8-Тетрагидрохиноксиллин (234)\*  
 L-Теанин (229)  
 Тибендазол (220)\*  
 Тиамин Дикетилсуфат (витамин В1 Дикетилсуфат) (223)  
 Тиамин дилаурилсульфат (витамин В1 дилаурилсульфат) (226)  
 Гидрохлориды тиамин (Гидрохлориды витамина В1) (221)  
 Мононитрат тиамин (Мононитрат витамина В1) (222)  
 Нафталин тиамин-1,5 Дисульфонат (нафталин тиамин В1-1,5 Дисульфонат) (225)  
 Тиоцианат тиамин (витамин В1 Тиоцианат) (224)  
 Тиоэфиры (за исключением тех, которые обычно признаются высокотоксичными) (227)\* Исх.  
 Лактоны (за исключением общепризнанных высокотоксичных) (228)\* Исх.  
 ДЛ-Треонин (249)  
 -Треонин (250)  
 Диоксид титана (260)\*  
 dl- $\alpha$ -Токоферол (243)\*  
 полный рацемат  $\alpha$ -токоферола ацетата (244)\*  
 R,R,R- $\alpha$ -токоферола ацетата (245)\*  
 Трикальцийфосфат (Фосфат кальция, Трехосновный) (400)\*  
 Тримагний фосфата (401)  
 2,3,5-Триметил пиразин (248)\*  
 Трикалий фосфат (Фосфат калия, Трехосновный) (399)  
 Тринатриевый цитрат (Цитрат натрия) (100)  
 Тринатриевый фосфат (Фосфат натрия, Трехосновный) (410)  
 ДЛ-Триптофан (246)  
 Л-Триптофан (247)  
 $\gamma$ -Ундекалактон (Ундекалактон) (55)\*  
 Валеральдегид (277)\*  
 Л-Валин (276)  
 Ванилин (269)\*  
 Витамин А (Ретинол) (283)  
 Эстеры жирных кислот витамина А (эфиры ретинола эфиров жирных кислот) (284)  
 Ксилит (91)  
 Соли цинка (ограниченные глюконатом цинка и сульфатом цинка) (1)\*

Что касается следующих восемнадцати классов веществ (все они разрешены только в качестве ароматизаторов), помеченных "Исх." в таблице выше, то Министерство здравоохранения, труда и социального обеспечения время от времени уведомляет о примерах ароматизаторов, используемых для приготовления пищи в Японии, на основании результатов расследования. В приведенном ниже списке показаны примеры, содержащиеся в уведомлениях от 20 мая, 14 августа, 1 октября 2003 года и 9 февраля 2009 года: Изотиоцианаты, индолы/их производные, Эстеры, Эфиры, Кетоны, Жирные кислоты, Алифатические высшие спирты, Алифатические высшие альдегиды, Алифатические высшие углеводороды, Тиоэфиры, Тиолы (Тиоспирты), Терпеновые Углеводороды, Фенолы, Фенолы, Фурфуралы/их производные, Ароматические Спирты, Ароматические альдегиды, Лактоны.

<b>43*</b>	<b>Изотиоцианаты (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
	Название	CAS-номер
	Амил изотиоцианат	629-12-9
	Бензил изотиоцианат	622-78-6
	3-Бутенил изотиоцианат	3386-97-8
	Бутил изотиоцианат	592-82-5
	<i>сек-бутил изотиоцианат</i>	4426-79-3
	5-Гексенильный	49776-81-0
	Гексил изотиоцианат	4404-45-9
	Изоамил изотиоцианат	628-03-5
	Изобутила изотиоцианат	591-82-2
	Изопропил изотиоцианат	2253-73-8
	6-(метилтио)гексил изотиоцианат	4430-39-1
	3-(метилтио)пропил изотиоцианат	505-79-3
	4-пентенильный	18060-79-2
	Фенетил изотиоцианат	2257-09-2
	4-(метилтио)бутил изотиоцианат	4430-36-8
	5-(метилтио)пентил изотиоцианат	4430-42-6
	Изотиоцианат этила	542-85-8
	Изотиоцианат метила	556-61-6

<b>53*</b>	<b>ДДТ/его производные</b>	
	Название	CAS-номер
	Индол	120-72-9
	2-метилендол	95-20-5
	Скатол	83-34-1

<b>57*</b>	<b>Эфиры</b>	
	Название	CAS-номер
	Ацетат ацетоина	4906-24-5
	3-ацетокси-2-бутил бутилат	
	4-(3-оксобутил)фенил ацетат	3572-06-3
	Ацетат ванилина	881-68-5
	Аллил 10-ундеканоат	7493-76-7
	Аллил 2-этилбутират	7493-69-8
	Аллил 2-фураат	4208-49-5
	Аллил (2-метилбутокси) ацетат	67634-01-9
	Аллил 2-метилбутират	93963-13-4
	Аллил ацетат	591-87-7
	Аллил ацетоацетат	1118-84-9
	Аллил антранилат	7493-63-2
	Аллил бутират	2051-78-7

Аллил циннамат	1866-31-5
Аллил 2-бутаноат	20474-93-5
Аллил циклогексилацетат	4728-82-9
Аллил циклогексилпропионат	
Аллил деканоат	57856-81-2
Аллилформиат	1838-59-1
Аллил гептаноат	142-19-8
Аллил (3-метилбутокси) ацетат	67634-00-8
Аллил изобутират	15727-77-2
Аллил 4-метилпентаноат	
Аллил изовалерат	2835-39-4
Аллил левулинат	1070-35-5
Аллил нонаноат	7493-72-3
Аллил октаноат	4230-97-1
Аллилфеноксиацетат	7493-74-5
Аллилфенилацетат	1797-74-6
Аллил пивалат	
Аллил пропионат	2408-20-0
Аллил пируват	
Аллил сорбат	7493-75-6
С -аллил пропантаноат	41820-22-8
Аллил тиглят	7493-71-2
Аллил валерат	6321-45-5
Амил 2-фурат	1334-82-3
Амил 2-метилбутират	68039-26-9
Амилацетат	628-63-7
Амил ангелат	7785-63-9
Амил антранилат	30100-15-3
Амилбензоат	2049-96-9
Амилбутират	540-18-1
Амилциннамат	3487-99-8
Амил 2-бутеноат	25415-76-3
Амил деканоат	5933-87-9
Амилформиат	638-49-3
Амил гептаноат	7493-82-5
Амил гексаноат	540-07-8
Амил изобутират	2445-72-9
Амил 4-метилпентаноат	
Амил изовалерат	25415-62-7
Амиллактат	6382-06-5
Амил лаурат	5350-03-8
Амил левулинат	20279-49-6
Амил нонаноат	61531-45-1
Амил октаноат	638-25-5
Амилфенилацетат	5137-52-0
Амилпропионат	624-54-4
Амилсалицилат	2050-08-0
Амил тиглят	7785-65-1
Амил валерат	2173-56-0
Альфа-амилциннамил ацетат	7493-78-9
Альфа-амилциннамил изовалерат	7493-80-3
Анизилацетат	104-21-2
Анизилбутират	6963-56-0
Анизилформиат	122-91-8
Анизил гексаноат	6624-60-8
Анизол изобутират	
Анизил изовалерат	68922-04-3
Анизил фенилацетат	102-17-0

Анизилпропионат	7549-33-9
Анизил валерат	
Бензил 2-метилбутират	56423-40-6
Бензилацетат	5396-89-4
Бензилбензоат	120-51-4
Бензилбутират	103-37-7
Бензилциннамат	103-41-3
Бензил 2-бутеноат	65416-24-2
Бензил деканоат	42175-41-7
Бензилформиат	104-57-4
Бензил гексаноат	6938-45-0
Бензилизобутират	103-28-6
Бензил изовалерат	103-38-8
Бензил лактат	2051-96-9
Бензиллаурат	140-25-0
Бензил левулинат	6939-75-9
Бензил нонаноат	6471-66-5
Бензил октаноат	10276-85-4
Бензил фенилацетат	102-16-9
Бензилсалицилат	118-58-1
Бензил тиглат	37526-88-8
Бензил валерат	10361-39-4
Борнилацетат	76-49-3
Борнил бутират	13109-70-1
Борнилформиат	7492-41-3
Борнил изовалерат	76-50-6
Борнилпропионат	20279-25-8
Борнил валерат	7549-41-9
2,3-диацетат бутандиола	1114-92-7
бутил <i>транс</i> -2-бутеноат	591-63-9
Бутил 2-деценоат	7492-45-7
Бутил 2-гексеноат	13416-74-5
Бутил 2-метилбутират	15706-73-7
Бутил 3-гексеноат	
<i>С</i> -сек-бутил 3-метилбутанетиоат	2432-91-9
Бутил 3-(метилтио) пропионат	
<i>сек</i> -бутил ацетат	105-46-4
Бутилацетат	591-60-6
Бутилангелат	7785-64-0
Бутил антранилат	7756-96-9
Бутил бензоат	136-60-7
Бутилбутириллактат	7492-70-8
Бутил бутирилацетат	
Бутил циннамат	538-65-8
Бутил 2-бутеноат	7299-91-4
Бутил деканоат	30673-36-0
Бутилформиат	592-84-7
Бутилгептаноат	5454-28-4
Бутилгексаноат	626-82-4
Бутилизобутират	97-87-0
Бутил изовалерат	109-19-3
Бутил лактат	138-22-7
Бутил лаурат	106-18-3
Бутил левулинат	2052-15-5
Бутилметакрилат	97-88-1
Бутил-бета-метил-бета-фенилглицидат	
Бутилмиристат	110-36-1
Бутилноаноат	50623-57-9

Бутил октаноат	589-75-3
Бутил олеат	142-77-8
Бутилпальмитат	111-06-8
Бутилфенилацетат	122-43-0
Бутил 4-гидроксibenзоат	94-26-8
Бутил пивалат	5129-37-3
Бутилпропионат	590-01-2
Бутилсалицилат	2052-14-4
Бутил сорбат	7367-78-4
Бутилстеарат	123-95-5
Бутил тиглат	7785-66-2
Бутиловый антидеканат	
Бутил 10-ундеканат	109-42-2
Бутилвалерат	591-68-4
2-бутоксиэтил ацетат	112-07-2
Карвил 2-метилбутират	
<i>цис</i> -карвилацетат	1205-42-1
Карвил ацетат	97-42-7
Карвил бутират	93919-04-1
Карвил формиат	29239-07-4
Карвил гексаноат	
Карвил изобутират	
Карвил изовалерат	94386-39-7
Карвил пропионат	97-45-0
Карвил валерат	
Бета-кариофиллен ацетат	57082-24-3
Цедрилацетат	77-54-3
Гексадецил ацетат	629-70-9
Циннамил антранилат	87-29-6
Циннамил бензоат	5320-75-2
Циннамил бутират	103-61-7
Циннамил циннамат	122-69-0
Циннамилформиат	104-65-4
Циннамил гексаноат	
Циннамил изобутират	103-59-3
Циннамил изовалерат	140-27-2
Циннамил фенилацетат	7492-65-1
Циннамил пропионат	103-56-0
Циннамил тиглат	61792-12-9
Циннамил валерат	10482-65-2
Цитронеллилпропионат	141-14-0
Цитронеллилбутират	141-16-2
Цитронеллил деканоат	
Цитронеллил гексаноат	10580-25-3
Изобутират цитронеллил	97-89-2
Изовалерат цитронеллил	68922-10-1
Цитронеллил октаноат	72934-05-5
Цитронеллил фенилацетат	139-70-8
Цитронеллил тиглат	24717-85-9
Цитронеллил валерат	7540-53-6
4-метилфенил бутират	14617-92-6
4-метилфенил гексаноат	68141-11-7
4-метилфенил зобутират	103-93-5
4-метилфенил фенилацетат	101-94-0
4-метилфениловый валерат	10415-86-8
Куминил ацетат	59230-57-8
4- <i>терт</i> -бутилциклогексилацетат	32210-23-4
4- <i>терт</i> -бутилциклогексил пропионат	68797-70-6

Циклодецил формиат	59052-82-3
Циклогексил ацетоацетат	6947-02-0
Циклогексил антранилат	7779-16-0
Циклогексилбензоат	2412-73-9
Циклогексил циннамат	7779-17-1
Циклогексилформиат	4351-54-6
Циклогексилгексаноат	6243-10-3
Циклогексил изобутират	1129-47-1
Циклогексил изовалерат	7774-44-9
Циклогексил фенилацетат	42288-75-5
Циклогексилпропионат	6222-35-1
Циклогексил салицилат	25485-88-5
Циклогексил валерат	1551-43-5
2-циклогексилэтил ацетат	21722-83-8
Циклогексилэтил бензоат	
Циклогексилэтил бутират	63449-88-7
Циклогексилэтил формиат	
Циклогексилэтил изобутират	
Циклогексилэтил изовалерат	
Циклогексилэтил пропионат	
Циклогексилэтил валерат	
Циклотен бутират	68227-51-0
Циклотен изобутират	
Циклотен пропионат	87-55-8
9-деценил ацетат	50816-18-7
2-деценил ацетат	19487-61-7
Децил ацетат	112-17-4
Децил бутират	5454-09-1
Децил формиат	5451-52-5
Децил гексаноат	52363-43-6
Децил изобутират	5454-22-8
Децил изовалят	72928-48-4
Децил нонаноат	
Децил октаноат	2306-89-0
Децил пропионат	5454-19-3
Дибутил малат	1587-18-4
Дибутил себакат	109-43-3
Дибутил сукцинат	141-03-7
Диэтиладипат	141-28-6
Диэтилкарбонат	105-58-8
Диэтил 1,12-додекандиоат	10471-28-0
Диэтилфумарат	623-91-6
Диэтил малат	7554-12-3
Диэтилмалеат	141-05-9
Диэтилмалонат	105-53-3
Диэтилоксалат	95-92-1
Диэтил себакат	110-40-7
Диэтил сукцинат	123-25-1
Диэтилтарат	87-91-2
Дигидрокарвилацетат	20777-49-5
Дигидрокарвил бутират	
Дигидрокарвил формиат	93892-04-7
Дигидрокарвил гексаноат	
Дигидрокарвил изобутират	
Дигидрокарвил изовалерат	93892-05-8
Дигидрокарвил пропионат	
Дигидрокарвил валерат	

Дигидролиналил ацетат	50373-60-9
Дигидролиналил бутират	
Диизоамил сукцинат	818-04-2
Диизобутил адипат	141-04-8
Диизоамил меркаптобутанадиоат	68084-03-7
2-метил-1-фенил-2-пропил бутират	10094-34-5
2-метил-1-фенил-2-пропил 2-бутеноат	93762-34-6
2-метил-1-фенил-2-пропилформиат	10058-43-2
2-метил-1-фенил-2-пропил изобутират	59354-71-1
2-метил-1-фенил-2-пропилпропионат	67785-77-7
Диметилмалонат	108-59-8
2-метил-4-фенил-2-бутилацетат	103-07-1
2-метил-4-фенил-2-бутил изобутират	10031-71-7
2-фенил-2-пропил изобутират	7774-60-9
Диметил себакат	106-79-6
Диметил сукцинат	106-65-0
2,6-диметил-4-гептенил ацетат	
2,6-диметил-4-гептил ацетат	10250-45-0
1,1-диметил-2-пропилацетат	24509-88-4
2-фенил-2-пропил ацетат	3425-72-7
2,4-диметилбензил ацетат	62346-96-7
2-метил-1-фенил-2-пропил ацетат	151-05-3
2-фенил-2-пропилформиат	
3,7-диметилноктил бутират	67874-80-0
Дипропил адипат	106-19-4
Дипропил малонат	1117-19-7
Дипропил сукцинат	925-15-5
2-додеценил ацетат	38363-23-4
Додецил бутират	3724-61-6
Додецил изобутират	6624-71-1
Додецил изовалерат	
Додецил лактат	6283-92-7
Додецил пропионат	6221-93-8
Этил 10-ундеcanoат	692-86-4
Этил 2-(метилдитио) пропионат	23747-43-5
Этил (метилтио) ацетат	4455-13-4
Этил 2,4-декадиеноат	7328-34-9
37549-74-9	
Этил альфа-ацетилцинамат	620-80-4
Этил 2-ацетилдеcanoат	24317-95-1
Этил 2-ацетилдодеcanoат	40778-32-3
Этил-2-ацетилгексаноат	1540-29-0
Этил-2-ацетилноктаноат	29214-60-6
Этил-2-ацетилпропионат	609-14-3
Этил-2-ацетил-3-фенилпропионат	620-79-1
Этил-2-этоксibenзоат	
Этил альфа-этил-бета-метил-бета-фенилглицидат	56630-76-3
Этил альфа-этил-бета-фенилглицидат	
Этил 2-бензилбутират	2983-36-0
Этил 2-этилбутират	2983-38-2
Этил-2-этилгексаноат	2983-37-1
Этил-2-фурфурилпропионат	
Этил-2-фурат	614-99-3
Этил 2-гексаноилоксигексаноат	
Этил-2-гексаноат	1552-67-6
Этил-2-гидрокси-3-фенилпропионат	15399-05-0
Этил-2-гидрокси-4-метилпентаноат	10348-47-7
Этил меркаптоацетат	623-51-8

Этил-2-меркаптопропионат	19788-49-9
Этил 2-метил(3ор4)-пентоат	
Этил-2-метил-3,4-пентадиеноат	60523-21-9
Этил-2-метил-3-пентоат	1617-23-8
Этил-2-метил-4-пентоат	53399-81-8
Этил 2-метилбутират	7452-79-1
Этил 2-метилпентаноат	39255-32-8
28959-02-6	
Этил 2-(метилтио) пропионат	40800-76-8
Этил-2-ноноаноат	17463-01-3
Этил-2-октеноат	2351-90-8
7367-82-0	
Этил 2-оксо-3-фенилбутират	
Этил-2-фенил-3-фурат	50626-02-3
Этил-3-(метилтио) пропионат	13327-56-5
Этил 3,5,5-триметилгексаноат	67707-75-9
Этил-3-ацетокси-2-метилбутират	139564-43-5
Этил-3-ацетоксибутират	27846-49-7
Этил-3-ацетоксигексаноат	21188-61-4
Этил-3-ацетоксиоктаноат	85554-66-1
Этил-3-(фурфурилтио) пропионат	94278-27-0
Этил-3-гексеноат	2396-83-0
26553-46-8	
64187-83-3	
Этил-3-гидроксibuтират	5405-41-4
Этил-3-гидроксигексаноат	2305-25-1
Этил-3-гидроксиоктаноат	7367-90-0
Этил-3-меркаптопропионат	5466-06-8
Этил-3-метилпентаноат	5870-68-8
Этил-3-ноноаноат	
Этил-3-октеноат	1117-65-3
69668-87-7	
Этил-3-оксогексаноат	3249-68-1
Этил-3-оксооктаноат	10488-95-6
Этил-3-фенилпропионат	2021-28-5
Этил-4-гидроксibenзоат	120-47-8
Этил-4-октеноат	34495-71-1
Этил 4-(4-метилфенокси) бензоат	
Этил-5-ацетоксидеканоат	
Этил 5-ацетоксиоктаноат	35234-25-4
Этил-5-гексеноат	54653-25-7
Этил-5-гидроксиоктаноат	6071-25-6
75587-06-3	
Этил-5-гидроксиоктаноат	
Этил-5-гидроксиоктаноат	75587-05-2
Этил 5-оксодеканоат	93919-00-7
Этил 5-оксооктаноат	
Этил 9-децениоат	67233-91-4
Этил 9-гексадециноат	54546-22-4
Этил ацетоацетат этиленгликоль ацеталь	6413-10-1
Этил ацетоацетат пропиленгликоль ацеталь	6290-17-1
Этил ацетиллактат	2985-28-6
Этилакрилат	140-88-5
Этил-2-этил-3-гидрокси-3-фенилпропионат	24744-97-6
Этил 2-метил-1-оксаспиро[2,5]октан-2-карбоксилат	
Этил-4-метоксибензоат	94-30-4
Этил антранилат	87-25-2

Этилбензоат	93-89-0
Этилбензоилацетат	94-02-0
Этил 3-(метилтио)-2-пропеноат	77105-51-2
136115-65-6	
136115-66-7	
Этил бета-фенилглицидат	121-39-1
Этилбутириллактат	71662-27-6
Этил <i>cis</i> -4-деценоат	7367-84-2
Этил-2-бутеноат	623-70-1
10544-63-5	
Этил-3-циклогексилпропионат	10094-36-7
Этилформиат	109-94-4
Этил-3-(2-фурил) пропионат	10031-90-0
Этилгеранат	13058-12-3
Этил гептадеcanoат	14010-23-2
Этилизобутират	97-62-1
Этил-4-метилпентаноат	25415-67-2
Этиллактат	97-64-3
Этиллаурат	106-33-2
Этил левулинат	539-88-8
Этилл левулинат диэтил ацетал	
Этилл левулинат пропиленгликоль ацеталь	
Этиллинолеат	544-35-4
Этил линоленат	1191-41-9
Этилметоксиацетат	3938-96-3
Этил бета-метил-бета-фенилглицидат	77-83-8
Этил бета-метил-бета-(4-метилфенил) глицидат	74367-97-8
Этил миристат	124-06-1
Этил никотинат	614-18-6
Этил нонадеcanoат	18281-04-0
Этил нонаноат	123-29-5
Этил 2-метоксибензоат	7335-26-4
Этилолеат	111-62-6
Этил пальмитат	628-97-7
Этил пентадеcanoат	41114-00-5
1-фенилпропил бутират	10031-86-4
Этилливалат	3938-95-2
Этил бета-(4-метилфенил) глицидат	52788-71-3
Этил пропиониллактат	
Этил пируват	617-35-6
Этил рицинолеат	55066-53-0
Этилсафранат	35044-57-6
35044-59-8	
Этил салицилат	118-61-6
Этил сорбат	2396-84-1
Этил стеарат	111-61-5
<i>C-этил этанэтиоат</i>	625-60-5
Этил тиглат	5837-78-5
Этил <i>транс, цис</i> -2,4-декадиеноат	3025-30-7
Этил <i>транс</i> -2-деценоат	7367-88-6
Этил <i>транс</i> -2-гексеноат	27829-72-7
Этил <i>транс</i> -3-деcanoат	
Этил 3-этокси- <i>транс</i> -2-бутеноат	57592-45-7
этил <i>транс</i> - 3-октеноат	26553-47-9
Этил <i>транс</i> -4-деценоат	76649-16-6
Этил <i>транс</i> -4-октеноат	78989-37-4
Этил ундеcanoат	627-90-7
Этилвалерат	539-82-2

Этил ваниллат	617-05-0
3-метил-1-фенил-3-пентил ацетат	72007-81-9
2-этилбутилацетат	10031-87-5
Диацетат этиленгликоля	111-55-7
2-этоксиэтил ацетат	111-15-9
2-этилгексил 3-меркаптопропионат	50448-95-8
2-этилгексилацетат	103-09-3
2-этилгексил бензоат	5444-75-7
2-этилгексил формиат	5460-45-7
2-этилгексил гексаноат	16397-75-4
2-этилгексил пропионат	6293-37-4
Этилмальтол пропионат	
Этилмальтол бутират	93805-72-2
Этилмальтол изобутират	852997-28-5
Этилванилин изобутират	188417-26-7
Эвгенилацетат	93-28-7
Эвгенил бензоат	531-26-0
Эвгенилформиат	10031-96-6
фенилацетат эвгенила	10402-33-2
метил 2,4-дигидрокси-3,6-диметилбензоат	4707-47-5
Фарнезилацетат	29548-30-9
Фенхил ацетат	13851-11-1
Фенхил бутират	
2,5-диметил-4-оксо-3(5 X)-фурилацетат	4166-20-5
Фурфурилизобутират	6270-55-9
Фурфурилацетат	623-17-6
Фурфурил бутират	623-21-2
фурфурил деканоат	
Фурфурил формиат	13493-97-5
Фурфурилгептаноат	39481-28-2
Фурфурилгексаноат	39252-02-3
Фурфурилизовалерат	13678-60-9
Фурфурил октаноат	39252-03-4
Фурфурил пропионат	623-19-8
С-фуфурил этанетиоат	13678-68-7
С-фуфурил пропантаноат	59020-85-8
Фурфурил валерат	36701-01-6
С-фуфурил метанефантаноат	59020-90-5
Геранил 2-метилбутират	68705-63-5
Геранилацетат	10032-00-5
Геранил антранилат	67874-69-5
Геранилбензоат	94-48-4
Геранилбутират	106-29-6
Геранил 2-бутеноат	56172-46-4
Геранил гексаноат	10032-02-7
Геранил изобутират	2345-26-8
Геранил изовалерат	109-20-6
Геранилфенилацетат	102-22-7
Геранил пропионат	105-90-8
Геранил тиглат	7785-33-3
Геранил валерат	10402-47-8
Глицерил (моно- или ди- или три)-5-гидроксидеканоат	26446-31-1
Глицерил (моно- или ди- или три)-5-гидроксидодеканоат	26446-32-2
2-метоксифенил ацетат	613-70-7
2-метоксифенилфенилацетат	4112-89-4
Гвeил ацетат	134-28-1
2-гептенил ацетат	16939-73-4
Гептил 2-метилбутират	50862-12-9
2-гептилацетат	5921-82-4

Гептилацетат	112-06-1
Гептил бутират	5870-93-9
Гептил бутириллактат	
Гептил циннамат	10032-08-3
Гептил деканоат	60160-17-0
Гептилформиат	112-23-2
Гептил гептаноат	624-09-9
Гептил гексаноат	6976-72-3
Гептил изобутират	2349-13-5
Гептил-4-метилпентаноат	
Гептил изовалерат	56423-43-9
Гептил нонаноат	71605-85-1
Гептил октаноат	4265-97-8
Гептил пропионат	2216-81-1
2,4-гексадиенилацетат	1516-17-2
3-гексенил 2-этилбутират	94071-12-2
<i>цис</i> -3-гексенил 2-фурат	
3-гексенил 2-гексеноат	53398-87-1
<i>цис</i> -3-гексенил 2-метилбутират	53398-85-9
3-гексенил 2-метилбутарат	10094-41-4
<i>транс</i> -2-гексенил 2-метилбутират	94089-01-7
<i>цис</i> -3-гексенил 2-метилпентаноат	
3-гексенил 3-гексеноат	61444-38-0
3-гексенил 4-метилпентаноат	
2-гексенилацетат	10094-40-3
<i>цис</i> -2-гексенилацетат	56922-75-9
<i>цис</i> -3-гексенилацетат	3681-71-8
<i>транс</i> -2-гексенилацетат	2497-18-9
1-гексенилацетат	32797-50-5
<i>транс</i> -3-гексенилацетат	3681-82-1
5-гексенилацетат	5048-26-0
<i>цис</i> -3-гексенил ацетоацетат	84434-20-8
<i>цис</i> -3-гексенил 4-метоксибензоат	121432-33-5
<i>цис</i> -3-гексенил антранилаат	65405-76-7
<i>цис</i> -3-гексенил бензоат	25152-85-6
<i>транс</i> -2-гексенил бензоат	
<i>цис</i> -3-гексенил бутират	16491-36-4
<i>транс</i> -2-гексенил бутират	53398-83-7
<i>цис</i> -4-гексенил бутират	
<i>цис</i> -4-гексенил циннамат	68133-75-5
<i>транс</i> -2-гексенил циннамат	
<i>цис</i> -3-гексенил 2-бутеноат	65405-80-3
<i>цис</i> -3-гексенил деканоат	85554-69-4
<i>транс</i> -2-гексенил деканоат	
<i>цис</i> -3-гексенилформиат	33467-73-1
<i>транс</i> -2-гексенилформиат	53398-78-0
<i>цис</i> -3-гексенил гептаноат	61444-39-1
<i>цис</i> -3-гексенил гексаноат	31501-11-8
<i>транс</i> -3-гексенил гексаноат	56922-82-8
<i>транс</i> -2-гексенил гексаноат	53398-86-0
<i>цис</i> -2-гексенил гексаноат	56922-79-3
<i>транс</i> -2-гексенил изобутират	
<i>цис</i> -3-гексенил изобутират	41519-23-7
3-гексенил изовалерат	10032-11-8
<i>цис</i> -3-гексенил изовалерат	35154-45-1
<i>транс</i> -2-гексенил изовалерат	68698-59-9
<i>цис</i> -3-гексениллактат	61931-81-5
<i>транс</i> -2-гексениллактат	85554-71-8

<i>цис</i> -3-гексенил левулинат	85554-70-7
<i>цис</i> -3-гексенилметилкарбонат	67633-96-9
<i>цис</i> -3-гексенил нонаноат	88191-46-2
<i>цис</i> -3-гексенил октаноат	61444-41-5
<i>транс</i> -2-гексенил октаноат	85554-72-9
<i>цис</i> -3-гексенил фенилацетат	42436-07-7
<i>транс</i> -2-гексенил фенилацетат	68133-78-8
<i>цис</i> -3-гексенил пропионат	33467-74-2
<i>транс</i> -2-гексенил пропионат	53398-80-4
<i>цис</i> -3-гексенил пируват	68133-76-6
<i>цис</i> -3-гексенил салицилат	65405-77-8
<i>транс</i> -2-гексенил салицилат	68133-77-7
<i>цис</i> -3-гексенил тиглат	67883-79-8
<i>цис</i> -3-гексенил валерат	35852-46-1
<i>транс</i> -2-гексенил валерат	56922-74-8
Гексил 2-этилбутират	
Гексил 2-фураг	39251-86-0
Гексил 2-метилбутират	10032-15-2
Гексил 2-метилпентаноат	
2-гексилацетат	5953-49-1
Гексилацетат	142-92-7
Гексилбензоат	6789-88-4
Гексилбутират	2639-63-6
Гексил циннамат	3488-00-4
Гексил-2-бутеноат	1617-25-0
19089-92-0	
Гексилдеcanoат	10448-26-7
Гексил формиат	629-33-4
Гексилгептаноат	1119-06-8
Гексилгексаноат	6378-65-0
Гексил изобутират	2349-07-7
Гексил 4-метилпентаноат	
Гексализовалерат	10032-13-0
Гексил лактат	20279-51-0
Гексил левулинат	
Гексил нонаноат	6561-39-3
Гексил октаноат	1117-55-1
Гексил фенилацетат	5421-17-0
Гексил пивалат	5434-57-1
Гексил пропионат	2445-76-3
Гексил салицилат	6259-76-3
Гексил сорбат	
Гексил тиглат	16930-96-4
Гексил <i>транс</i> -2-гексеноат	33855-57-1
Гексилвалерат	1117-59-5
2-фенилпропил бутират	80866-83-7
2,2-диметил-1,3-диоксан-5-ил 5-гидроксидеканоат	
3-гидрокси-2-бутил 2-метилбутират	
3-гидрокси-2-бутилбутилат	59517-17-8
4-гидроксибензилацетат	
Гидроксицитронеллаль ацетат	
Изоамилацетат	2308-18-1
Изоамил 2-бутеноат	25415-77-4
Изоамил 2-фураг	615-12-3
Изоамил 2-метилбутират	27625-35-0
Изоамил 2-метилпентаноат	
Изоамил 3-метилпентаноат	

Изоамил антринилат	
Изоамилбензоат	94-46-2
Изоамил циннамат	7779-65-9
Изоамил деканоат	2306-91-4
Изоамил гептаноат	109-25-1
Изоамил гексаноат	2198-61-0
Изоамил изобутират	2050-01-3
Изоамил лактат	19329-89-6
Изоамил лаурат	6309-51-9
Изоамил левулинат	71172-75-3
Изоамил мирилат	62488-24-8
Изоамил нонаноат	7779-70-6
Изоамил октаноат	2035-99-6
Изоамил пальмитат	81974-61-0
Изоамил пируват	7779-72-8
Изоамил салицилат	87-20-7
Изоамил сорбат	
Изоамил тиглат	41519-18-0
Изоамил ундеканоат	
Изоамил ундеканоат	12262-03-2
Изоамилвалернат	2050-09-1
Изоборнилацетат	125-12-2
Изоборнилбутират	58479-55-3
Изоборнилформиат	1200-67-5
Изоборнил изовалерат	7779-73-9
Изоборнил пропионат	2756-56-1
Изобутил 2-метилбутират	2445-67-2
Изобутил 2-метилпентаноат	
Изобутил 3-(метилгио)бутират	127931-21-9
Изобутил 4-децеаноат	106450-11-7
Изобутилацетат	110-19-0
Изобутил ацетоацетат	7779-75-1
Изобутил ангелат	7779-81-9
Изобутил антринилат	7779-77-3
Изобутил бензоат	120-50-3
Изобутил бутират	539-90-2
Изобутил циннамат	122-67-8
Изобутил 2-бутеноат	589-66-2
Изобутил деканоат	30673-38-2
Изобутилформиат	542-55-2
Изобутил 3-(2-фурил)пропионат	105-01-1
Изобутил гептаноат	7779-80-8
Изобутилгексаноат	105-79-3
Изобутил изобутират	97-85-8
Изобутил изовалерат	589-59-3
Изобутил лактат	585-24-0
Изобутил лаурат	37811-72-6
Изобутиллевулинат	3757-32-2
Изобутил мирилат	25263-97-2
Изобутил <i>H</i> -метилтринилат	65505-24-0
Изобутил нонаноат	30982-03-7
Изобутил октаноат	5461-06-3
Изобутил пальмитат	110-34-9
Изобутил феноксиацетат	5432-66-6
Изобутил пивалат	5129-38-4
Изобутил пропионат	540-42-1
Изобутил пируват	13051-48-4
Изобутил салицилат	87-19-4
Изобутилстеарат	646-13-9

Изобутил тиглат	61692-84-0
Изобутил <i>транс</i> -3-гексеноат	
Изобутил 10-ундеканоат	5421-27-2
Изобутилвалерат	10588-10-0
Изодецил ацетат	69103-24-8 68478-36-4
Изоэвгенол ацетат	93-29-8
Изоэвгенол формиат	7774-96-1
Изоэвгенол фенилацетат	120-24-1
Изогептил бутират	
4-метилпентил бензоат	
4-метилпентил 4-метилпентаноат	
3,3,5-триметилгексилацетат	61836-75-7
Изоамил 3-(метилтио) пропионат	93762-35-7
Изопропил 2-метилбутират	66576-71-4
Изопропилацетат	108-21-4
Изопропил ацетоацетат	542-08-5
Изопропилбензоат	939-48-0
Изопропил бутират	638-11-9
Изопропил циннамат	7780-06-5
Изопропил 2-бутеноат	6284-46-4 18060-77-0
Изопропил деканоат	2311-59-3
Изопропилформиат	625-55-8
Изопропилгептан	34997-46-1
Изопропилгексаноат	2311-46-8
Изопропилизобутират	617-50-5
Изопропил изовалерат	32665-23-9
Изопропиллактат	617-51-6
Изопропиллаурат	10233-13-3
Изопропил левулинат	21884-26-4
Изопропил <i>H</i> -метилтранилат	
Изопропилмирилат	110-27-0
Изопропилнонаноат	28267-32-5
Изопропил октаноат	5458-59-3
Изопропилпальмитат	142-91-6
Изопропил фенилацетат	4861-85-2
Изопропилпропионат	637-78-5
Изопропил сорбат	44987-75-9
Изопропил тиглат	1733-25-1
Изопропил валерат	18362-97-5
4-изопропил циклогексил ацетат	15876-32-1
Изопулегол ацетат	89-49-6 57576-09-7
3-оксобутан-2,2-диил дибутират	71808-61-2
Додецил ацетат	112-66-3
Лавандулилацетат	25905-14-0
1,8(10)-п-ментадиен-9-ил ацетат	15111-97-4
Ацетат оксида линалоол (фураноид)	56469-39-7
Линалилацетат эпоксидная смола	
Линалил антранилат	7149-26-0
Линалил бензоат	126-64-7
Линалилбутират	78-36-4
Линалил циннамат	78-37-5
Линалилформиат	115-99-1
Линаил гексаноат	7779-23-9
Линалилизобутират	78-35-3
Линасил изовалерат	1118-27-0

Линалил октаноат	10024-64-3
Линалилфенилацетат	7143-69-3
Линалилпропионат	144-39-8
Мальтол бутират	67860-01-9
Мальтол изобутират	65416-14-0
Мальтол пропионат	68555-63-5
<i>n</i> -ментан-8-ил ацетат	58985-18-5 80-25-1
<i>L</i> -метил 2-метилбутират	53004-93-6
Ментил 3-гидроксibuтират	108766-16-1
Ментилацетат	89-48-5 29066-34-0 16409-45-3
	2623-23-6
<i>L</i> -ментил бутират	6070-14-0
<i>L</i> -ментил 2-бутеноат	
<i>L</i> -ментил этоксиацетат	579-94-2
Ментил формиат	2230-90-2 61949-23-3
Ментил гексаноат	6070-16-2
<i>L</i> -ментил изобутират	68366-65-4
Ментил изовалерат	16409-46-4
<i>L</i> -ментил лактат	59259-38-0
<i>L</i> -ментил фенилацетат	26171-78-8
<i>L</i> -ментил пропионат	4951-48-8
Ментил салицилат	89-46-3
<i>L</i> -ментил тиглат	
Ментил валерат	64129-94-8
3-меркапто-3-метилбутилформиат	50746-10-6
3-меркаптогексил ацетат	136954-20-6
<i>C</i> -метил этанэтиоат	1534-08-3
3-(метилтио) пропил фенилацетат	
3-(метилтио) пропил меркаптоацетат	
2-метоксиэтил ацетоацетат	22502-03-0
<i>C</i> -метил 2-ацетилаксипропантиоат	74586-09-7
Метил (метилтио) ацетат	16630-66-3
Метил 10-ундеcanoат	111-81-9
Метил 2-(метилтио) бутират	51534-66-8
<i>C</i> -метил 2-(пропионилокси) пропантиоат	
Метил 2,4-декадиеноат	4493-42-9 7328-33-8
Метил 2-децеаноат	2482-39-5 7367-85-3
Метил 2-этилбутират	816-11-5
Метил-2-фууроат	611-13-2
Метил-2-гексеноат	2396-77-2
Метил-2-гидрокси-4-метилпентаноат	40348-72-9
Метил 2-метоксибензоат	606-45-1
Метил 2-метилбутират	868-57-5
Метил-2-метилпентаноат	2177-77-7
Метил-2-октеноат	2396-85-2
Метил пируват	600-22-6
<i>C</i> -метил 2-тиофууроат	13679-61-3
Метил 3-(фурфурилтио) пропионат	94278-26-9
Метил-3-(метилтио) пропионат	13532-18-8
Метил-3-ацетокси-2-метилбутират	139564-42-4
Метил-3-ацетоксибутират	89422-42-4
Метил-3-ацетоксигексаноат	77118-93-5 21188-60-3

Метил 3-ацетоксиоктаноат	35234-21-0
Метил 3-гексеноат	2396-78-3 13894-61-6
Метил 3-гидроксибутират	1487-49-6
Метил 3-гидроксигексаноат	21188-58-9
Метил 3-меркапто-2-метилпропионат	4131-76-4
Метил бета-метил-бета-фенилглицидат	
Метил 3-нонаноат	13481-87-3
Метил 3-октеноат	74023-04-4 35234-16-3
Метил 3-оксогексаноат	30414-54-1
Метил 3-фенилпропионат	103-25-3
Метил 4-(метилтио) бутират	53053-51-3
Метил 4-деценоат	7367-83-1
Метил 4-гидроксибензоат	99-76-3
Метил 4-метилпентаноат	2412-80-8
Метил 5-ацетоксидеканоат	
Метил 5-ацетоксидодеканоат	
Метил 5-ацетоксигексаноат	35234-22-1
Метил 5-формамилоксидодеканоат	
Метил 5-гидроксидеканоат	101853-47-8
Метил 5-оксодеканоат	
Метилацетат	79-20-9
Метилацетоацетат	105-45-3
Метилакрилат	96-33-3
Метил 4-метоксибензоат	121-98-2
Метилбензоат	93-58-3
Метил бета-(4-метилфенил) глицидат	99334-18-6
Метил бета-фенилглицидат	37161-74-3
С -метил бутанетиоат	2432-51-1
Метилбутират	623-42-7
Метил <i>цис</i> -4-октеноат	21063-71-8
Метил цитронеллат	2270-60-2
Метил-2-бутеноат	623-43-8 18707-60-3
Метил циклогексилкарбоксилат	4630-82-4
Метил деканоат	110-42-9
Метил 5-ацетоксиоктаноат	
Метил (3-оксо-2-пентилциклопентил)ацетат	24851-98-7 2630-39-9
Метилформиат	107-31-3
Метилгеранат	1189-09-9
Метил гидроксиацетат	96-35-5
Метилгептаноат	106-73-0
Метил гексаноат	106-70-7
Метилизобутират	547-63-7
6-диметил-2-гептил ацетат	67952-57-2
Метилизовалерат	556-24-1
Метил [3-оксо-2-(2-пентенил)циклопентил]ацетат	1211-29-6 42536-97-0 39924-52-2
Метиллактат	547-64-8
Метиллаурат	111-82-0
Метил левулинат	624-45-3
Метиллинолеат оксид	90459-45-3
Метил линолеат	112-63-0
Метил линоленат	301-00-8
Метилметакрилат	80-62-6
Метил метантиосульфонат	2949-92-0

Метил бета-метил-бета-(4-метилфенил)глицидат	
Метил миристал	124-10-7
Метил <i>H,H</i> -диметилтранилат	10072-05-6
Метил <i>H</i> -ацетилтранилат	2719-08-6
Метил <i>H</i> -этилантранилат	17318-49-9
Метил <i>H</i> -формилантранилат	41270-80-8
Метилникотинат	93-60-7
Метилноаноат	1731-84-6
Метил 2-ноаноат	111-79-5
Метил <i>H</i> -фенилацетилантранилат	
Метилоктаноат	111-11-5
Метил-2-нониноат	111-80-8
Метилолеат	112-62-9
Метилпальмитат	112-39-0
Метил пентадеканоат	7132-64-1
Метилфенилацетат	101-41-7
Метилпивалат	598-98-1
Метил 4-метилбензоат	99-75-2
Метилпропионат	554-12-1
Метил <i>H</i> -пропиониланиланилат	25628-84-6
Метил 4-терт-бутилфенилацетат	3549-23-3
Метилсорбат	689-89-4
Метилстеарат	112-61-8
Метил 2-меркаптоацетат	2365-48-2
<i>C</i> -метил гексанетиоат	2432-77-1
<i>C</i> -метил изобутанетиоат	42075-42-3
<i>C</i> -метил 3-метилбутанетиоат	23747-45-7
Метил тиглат	6622-76-0
Метил <i>транс</i> -2-октеноат	7367-81-9
Метил тридеканоат	1731-88-0
Метил ундеканоат	1731-86-8
Метил 9-ундеканоат	5760-50-9
Метилвалерат	624-24-8
Метил ваниллат	3943-74-6
2-метил-2-бутенилацетат	19248-94-3
33425-30-8	
3-метил-2-бутилбутилат	
3-метил-3-бутенилацетат	5205-07-2
3-метил-3-бутилбутират	
5-метил-3-бутилтетрагидропиран-4-ил ацетат	38285-49-3
2-метил-2-пропенил 2-метилпентаноат	
2-метил-2-пропинилбутират	7149-29-3
2-метил-2-пропинилбутират	
2-метил-2-пропилизобутират	816-73-9
2-метил-2-пропилпропионат	20720-12-1
2-метилбензил ацетат	17373-93-2
4-метилбензил ацетат	2216-45-7
4-метилбензил бутират	
2-метилбутил 2-метилбутарат	2445-78-5
2-метилбутил ацетат	624-41-9
2-метилбутил бензоат	52513-03-8
2-метилбутилбутил бутират	51115-64-1
2-метилбутил циннамат	4654-29-9
2-метилбутил формиат	35073-27-9
2-метилбутил гептаноат	
2-метилбутил гексаноат	2601-13-0
2-метилбутил изобутират	2445-69-4
2-метилбутил изовалерат	2445-77-4

2-метилбутил лактат	638-33-5
2-метилбутил фенилацетат	61889-11-0
2-метилбутил пропионат	2438-20-2
2-метилбутил салицилат	51115-63-0
2-метилбутил валерат	55590-83-5
3-метилциклогексил ацетат	
Метил 2-октиноат	111-12-6
5-метилгексил ацетат	
2-метилпентил 2-метилпентаноат	90397-38-9
2-метилпентил бутират	
4-метилпентил изовалерат	850309-45-4
2-(метилтио)этилацетат	5862-47-5
3-(метилтио)гексилацетат	51755-85-2
3-(метилтио)пропилацетат	16630-55-0
3-(метилтио)пропилбутират	16630-60-7
Моно-ментил сукцинат	77341-67-4
Мирценил ацетат	1118-39-4
Мирценил пропионат	
Мирценил ацетат	1079-01-2
Мирценил формиат	72928-52-0
Неодигидрокарвил ацетат	56422-50-5
Неоментил ацетат	2230-87-7
Неролидил ацетат	2306-78-7 56001-43-5
Неролидил изобутират	2639-68-1
Нерил ацетат	141-12-8
Нерил бутират	999-40-6
Нерил 2-бутеноат	
Нерил формиат	2142-94-1
Нерил изобутират	2345-24-6
Нерил изовалерат	3915-83-1
Нерил фенилацетат	
Нерил пропионат	105-91-9
Нерил тиглат	
<i>Транс, цис</i> -2,6-наденил ацетат	68555-65-7
1,3-нонандиол ацетат	1322-17-4
<i>Цис</i> -6-ноненил ацетат	76238-22-7
6-ноненил бутират	
6-ноненил изовалерат	
6-ноненил пропионат	
Нонилацетат	143-13-5
Нонилбутират	2639-64-7
Нонилформиат	94247-15-1
Нонил гексаноат	
Нонилизобутират	
Нонилизовалерат	7786-47-2
Нонилоктаноат	7786-48-3
Нонил пивалат	
Нонил пропионат	53184-67-1
Нопил ацетат	128-51-8
Октадецил ацетат	822-23-1
<i>Транс, транс</i> -3,5-октадецил ацетат	85722-81-2
1-октен-3-ил ацетат	2442-10-6
1-октен-3-ил бутират	16491-54-6
1-октен-3-ил изобутират	93940-61-5
<i>Транс</i> -2-октинил бутират	84642-60-4
Октил 2-фууроат	39251-88-2

Октил 2-метилбутират	29811-50-5
3-октил 2-метилбутират	
2-октилацетат	2051-50-5
3-октилацетат	4864-61-3
Октилацетат	112-14-1
Октил ацетоацетат	16436-00-3
Октил бутират	110-39-4
3-октил бутират	20286-45-7
Октил 2-бугеноат	22874-79-9
Октилдеcanoат	2306-92-5
Октилформиат	112-32-3
3-октилформиат	84434-65-1
Октил гептаноат	5132-75-2
Октил гексилгексаноат	4887-30-3
Октил изобутират	109-15-9
Октил изовалерат	7786-58-5
Октил нонаноат	5303-26-4
Октил октаноат	2306-88-9
Октил фенилацетат	122-45-2
Октил пивалат	27751-88-8
Октил пропионат	142-60-9
<i>Цис</i> -9-октадеценил ацетат	693-80-1
Ацетоин бутират	84642-61-5
2-оксопропил ацетат	592-20-1
2-пентил ацетат	626-38-0
2-пентил бутират	60415-61-4
Перелил ацетат	15111-96-3
Фенетил 2-этилгексаноат	
Фенетил 2-фуроат	7149-32-8
Фенетил 2-метилбутират	24817-51-4
Фенетил антранилат	133-18-6
Фенетил бензоат	94-47-3
Фенетил бутират	103-52-6
Фенетил циннамат	103-53-7
Фенетил 2-бутеноат	68141-20-8
Фенетил деканоат	61810-55-7
Фенетил формиат	104-62-1
Фенетил гептаноат	5454-11-5
Фенетил гексаноат	6290-37-5
Фенетил изобутират	103-48-0
Фенетил изовалерат	140-26-1
Фенетил лактат	10138-63-3
Фенетил нонаноат	57943-67-6
Фенетил октаноат	5457-70-5
Фенетил фенилацетат	102-20-5
Фенетил пивалат	67662-96-8
Фенетил пропинат	122-70-3
Фенетилсалицилат	87-22-9
Фенетил 3-метил-2-бутеноат	42078-65-9
Фенетил тиглат	55719-85-2
Фенетил валерат	7460-74-4
2-феноксизтил ацетат	6192-44-5
2-феноксизтил бутират	23511-70-8
2-феноксизтил изобутират	103-60-6
2-феноксизтил пропионат	23495-12-7
Фенилацетат	122-79-2
Фенилбутират	4346-18-3
Фенилизобутират	20279-29-2
Фени пропионат	637-27-4

Фенилсалицилат	118-55-8
2-фенилфенил ацетат	
3-фенилпропилацетат	122-72-5
3-фенилпропил бензоат	60045-26-3
3-фенилпропил бутират	7402-29-1
3-фенилпропил циннамат	122-68-9
фенилпропил деканоат	
3-фенилпропил формиат	104-64-3
3-фенилпропил гексаноат	6281-40-9
2-фенилпропил изобутират	65813-53-8
3-фенилпропил изобутират	103-58-2
3-фенилпропил изовалерат	5452-07-3
3-фенилпропил пропионат	122-74-7
3-фенилпропил салицилат	24781-13-3
3-фенилпропил валерат	5451-88-7
Фитил ацетат	10236-16-5
2(10)-пинен-3-ил изобутират	
Пиперонилацетат	326-61-4
Пиперонилизобутират	5461-08-5
3-метил-2-бутенилацетат	1191-16-8
3-метил-2-бутенилбензоат	5205-11-8
Пропил 2-(2-циклопентенил)-4-пентоат	172450-04-3
Пропил 2,4-декадиеноат	28316-62-3 84788-08-9
Пропил 2-циклопентенилацетат	
Пропил 2-фууроат	615-10-1
Пропил 2-метилбутират	37064-20-3
Пропилацетат	109-60-4
Пропил ацетоацетат	1779-60-8
Пропил бензоат	2315-68-6
Пропил бутират	105-66-8
Пропилциннамат	7778-83-8
Пропил 2-бутеноат	10352-87-1
Пропил циклогексилпропионат	
Пропил деканоат	30673-60-0
Пропил лаурат	3681-78-5
Пропилформиат	110-74-7
Пропилгептаноат	7778-87-2
Пропил пальмитат	2239-78-3
Пропил гексаноат	626-77-7
Пропил изобутират	644-49-5
Пропил 4-метилпентаноат	25415-68-3
Пропил изовалерат	557-00-6
Пропил лактат	616-09-1
Пропиллевулинат	645-67-0
Пропил нонаноат	6513-03-7
Пропил октаноат	624-13-5
Пропил фенилацетат	4606-15-9
Пропил 4-гидроксibenзоат	94-13-3
Пропил пивалат	
Пропил пропионат	106-36-5
Пропил пируват	
Пропил сорбат	10297-72-0
С-пропил этанетиоат	2307-10-0
Пропил тиглат	61692-83-9
Пропилвалерат	141-06-0
Пропиленгликоль диацетат	623-84-7
Пропиленгликоль дибутират	50980-84-2

Пропиленгликоль дигексаноат	
Пропиленгликоль диоктаноат	7384-98-7
Пропиленгликоль дипропионат	10108-80-2
Пропиленгликоль моно и дилактат	
Пропиленгликоль моно-2-метилбутират	
Пропиленгликоль монобутират	29592-95-8
Пропиленгликоль моногексаноат	29592-92-5
Пропиленгликоль монопропионат	25496-75-7
Родинил ацетат	141-11-7
Родинил бутират	141-15-1
Родинил формиат	141-09-3
Родинил изобутират	138-23-8
Родинил изовалерат	7778-96-3
Родинил фенилацетат	10486-14-3
Родинилпропионат	105-89-5
C-(2-метилфенил) этанетиоат	
Сабинен гидрат ацетат	
Сангалилацетат	1323-00-8
Сангалил фенилацетат	1323-75-7
C-метил бензенетиоат	5925-68-8
Стиралацетат	93-92-5
Стиралил бутират	3460-44-4
Стиралил формиат	7775-38-4
Стиралил гексаноат	
Стиралил изобутират	7775-39-5
Стиралил изовалерат	56961-73-0
Стиралилпропионат	120-45-6
2-(4-метил-5-тиазолил)этилацетат	656-53-1
2-(4-метил-5-тиазолил)этилбутират	94159-31-6
2-(4-метил-5-тиазолил)этил деканоат	101426-31-7
2-(4-метил-5-тиазолил)этилформиат	90731-56-9
2-(4-метил-5-тиазолил)этил гептаноат	
2-(4-метил-5-тиазолил)этилгексаноат	94159-32-7
2-(4-метил-5-тиазолил)этилизобутират	324742-95-2
2-(4-метил-5-тиазолил)этил изовалерат	
2-(4-метил-5-тиазолил)этил октаноат	163266-17-9
2-(4-метил-5-тиазолил)этилпропионат	324742-96-3
Альфа-терпинил ацетат	80-26-2
Терпинил бутират	2153-28-8
Терпинил циннамат	10024-56-3
Альфа-терпинил ацетат	2153-26-6
Альфа-терпинил формиат	
Терпинил изобутират	7774-65-4
Терпинил изовалерат	1142-85-4
Терпинил пропионат	80-27-3
<i>Терт</i> -Амилацетат	
<i>Терт</i> -Бутилпропионат	20487-40-5
Тетрадецил бутират	
Тетрагидрокуминил ацетат	
Тетрагидрофурил 2-меркаптопропионат	99253-91-5
Тетрагидрофурил ацетат	637-64-9
Тетрагидрофурил бутират	2217-33-6
Тетрагидрофурил циннамат	65505-25-1
Тетрагидрофурил пропионат	637-65-0
Тетрагидрофурил фенилацетат	5421-00-1
3,7-диметилноктил ацетат	20780-49-8
3,7-диметилноктил формиат	68214-06-2

4-метилфенилацетат	140-39-6
4-метилфенил изовалерат	55066-56-3
4-метилфенил октаноат	59558-23-5
Трибутил цитрат	77-94-1
Гексагидро-4,7-метаноинден-(5илиб)-ил ацетат	2500-83-6
5413-60-5	
Гексагидро-4,7-метаноинден-(5илиб)-ил пропионат	17511-60-3
Триэтилцитрат	77-93-0
3,3,5-триметилциклогексилацетат	67859-96-5
3,3,5-триметилциклогексил бутират	94200-12-1
3,3,5-триметилциклогексил левулинат	
3,3,5-триметилциклогексил пропионат	
3,3,5-триметилциклогексилсалицилат	118-56-9
3,5,5-триметилгексилацетат	58430-94-7
3,5,5-триметилгексил формиат	67355-38-8
3,5,5-триметилгексил изовалерат	
3,5,5-триметилгексил пропионат	
10-ундеценил ацетат	112-19-6
10-ундеценил бутират	
Ундецилацетат	1731-81-3
Ундецилбутират	5461-02-9
Ванилин изобутират	20665-85-4
Вербенилацетат	33522-69-9
Ветиверил ацетат	117-98-6 62563-80-8
Изопропиленглицерил 5-гидроксидеканоат	172201-58-0
1(7),8- <i>p</i> -ментадиен-2-ил ацетат	71660-03-2
1,6-эпоксикарвил ацетат	
3,7-диметил-1,6-надиен-3-ил ацетат	61931-80-4
1,8- <i>p</i> -ментадиен-4-ил ацетат	
2-метил-1-фенил-2-бутилацетат	
1-гексен-3-ил ацетат	35926-04-6
1-гексен-3-ил бутират	
1-гексен-3-ил гексаноат	
1-гексен-3-ил изобутират	
1-гексен-3-ил пропионат	358366-27-5
2,4-гексадиенил бутират	16930-93-1
2,4-гексадиенил изобутират	16491-24-0
2-этилбутил 2-циклопентенилацетат	94278-39-4
2-этилгексил салицилат	118-60-5
2-гидроксипропил фенилацетат	80550-09-0
2-гидроксипропил валерат	59569-67-4
Циклотен ацетат	1196-22-1
2-пентил бензоат	
2-феноксиэтил бензоат	
2- <i>tert</i> -бутилциклогексилацетат	88-41-5
3-меркаптогексил бутират	136954-21-7
3-меркаптогексил гексаноат	136954-22-8
5-гексенилбутират	108058-75-9
5-гексенил гексаноат	108058-81-7
5-гексенил изобутират	155514-56-0
5-гексенил пропионат	
5-метил-2-фурурил ацетат	18091-24-2
5-метилгексил изобутират	
Дигидропериллил ацетат	
8-оценил ацетат	

8- <i>n</i> -ментен-7-ил ацетат	56345-05-2
8- <i>n</i> -ментен-7-ил бутират	
Аллил циклогексилацетат	68901-15-5
Аллил 3-(метилтио)пропионат	
Аллил бензоат	583-04-0
Аллил 4- <i>терт</i> -бутилфенилацетат	
Альфа-камфолен ацетат	36789-59-0
Этил-2-пентилацетоацетат	24317-94-0
Бензил антренилат	82185-41-9
Бета-ионил ацетат	22030-19-9
Бутил 2-(ацетилтио)пропионат	
Бутил 2-(бутирилтио) пропионат	
Бутил 2-(изобутирилтио) пропионат	
Бутил 2-(пропионилтио)пропионат	
Бутил-2-меркаптопропионат	7529-07-9
Бутил 2-метилпентаноат	6297-41-2
Бутил 3-этилгептаноат	
Бутил 5-деценоат	111044-74-7
Бутил 5-октеноат	108058-79-3
Бутил 4- <i>терт</i> -бутилфенилацетат	
Бутил ванилат	5348-74-3
Карвил октаноат	
Циннамил миристат	
<i>Цис</i> -3-гексенил 4-пентеноат	
<i>Цис</i> -3-гексенил 4- <i>терт</i> -бутилфенилацетат	
<i>Цис</i> -4-гексенилацетат	42125-17-7
Циклододецил ацетат	6221-92-7
Циклододецил пропионат	
Циклопентил ацетат	933-05-1
Децил 4-метилпентаноат	
Диэтил диэтилмалонат	77-25-8
2,6-диметил-7-октен-2-ил ацетат	53767-93-4
2-метил-1-фенил-2-пропил гексаноат	891781-90-1
2-метил-1-фенил-2-пропил валерат	
Додецил формиат	28303-42-6
Этил 2-(ацетилтио)пропионат	129975-20-8
Этил 2-(бутирилтио)пропионат	
Этил 2-(гексаноилтио)пропионат	
Этил 2-(изобутирилтио)пропионат	
Этил 2-(пропионилтио)пропионат	
Этил 2,5-диметил-3-оксо-4(2 <i>X</i> )-фурилкарбонат	39156-54-2
Этил-3-этилгептаноат	
Этил-4-пентеноат	1968-40-7
Этил ацетоацетат диэтил ацеталь	
Этил <i>цис</i> -4,7-октадиеноат	69925-33-3
Этил циклогексилацетат	5452-75-5
Этил-3-(2-фурил)акрилат	623-20-1
Этил изоникотинат	1570-45-2
Этилметакрилат	97-63-2
Этил <i>H</i> -ацетилантренилат	
Этил-4- <i>терт</i> -бутилфенилацетат	14062-22-7
5,9-диметил- <i>транс</i> -4,8-декадиен-2-ил ацетат	
Гексадецил лактат	35274-05-6
изобутил <i>транс</i> -2-гексеноат	
Изопропил 4-пентеноат	

Изопропил 4-метилпентаноат	25415-69-4
Изопропил салицилат	607-85-2
<i>L</i> -метил (1или2)-пропиленгликоль карбонат	30304-82-6
<i>L</i> -метил 2-гидроксиэтил карбонат	156324-78-6
<i>L</i> -метил валерат	89-47-4
Ментил деканоат	94020-93-6
Ментил октаноат	93940-59-1
Ментилпальмитат	96097-19-7
Ментил стеарат	93919-01-8
Метил 2-(ацетилтио) пропионат	
Метил 2-(бутирилтио) пропионат	
Метил 2-(гексаноилтио) пропионат	
Метил 2-(изобутирилтио) пропионат	
Метил 2-(пропионилтио) пропионат	
Метил 2-этилгексаноат	816-19-3
Метил 2-этилоктаноат	16493-48-4
Метил 2-меркаптопропионат	53907-46-3
Метил 3-этилгептаноат	64226-53-5
Метил 3-оксооктаноат	22348-95-4
Метил бета-(4-метилфенетил)глицидат	
Метил 4-пентоат	818-57-5
Гидроксицитронеллаль метилантранилат	89-43-0
Метил <i>H</i> -бутилантранилат	
Метил <i>транс</i> -4-деценоат	
Мономентил глутарат	220621-22-7
Октил бензоат	94-50-8
Октил-4-метилпентаноат	29289-91-6
Октилсалицилат	6969-49-9
2-метилфенил изобутират	36438-54-7
4-метилфенил бензоат	614-34-6
4-метилфенил гептаноат	71662-19-6
Периллил бутират	
Периллил изобутират	
Фенетил <i>H</i> -метил антранилат	
Фенилбензоат	93-99-2
Фенил валерат	20115-23-5
Стиралил антранилат	
Пропил 2-(ацетилтио)пропионат	
Пропил 2-(бутирилтио)пропионат	
Пропил 2-(изобутирилтио) пропионат	
Пропил 2-(пропионилтио) пропионат	
Пропил 3-(2-фурил)акрилат	19788-50-2
Пропил 3-(2-фурил)акрилат	623-22-3
Пропил 3-этилгептаноат	
Пропил миристат	14303-70-9
Пропил 4- <i>терт</i> -бутилфенилацетат	
Пропил- <i>транс</i> -2-гексеноат	10380-79-7
Пропиленгликоль диизобутират	
Пропиленгликоль моноацетат	1331-12-0
<i>C</i> -(2,5-диметил-3-фурил) 2-тиофураат	
<i>C</i> -этилбутанетиоат	20807-99-2
<i>C</i> -этил пентанетиоат	2432-92-0
<i>C</i> -этил пропанетиоат	2432-42-0
Метил 2-(фурфурилтио)ацетат	108499-33-8
<i>C</i> -метил 2-метилбутанетиоат	42075-45-6
<i>C</i> -метил циннаматиоат	15081-18-2

С-метил декантиоат	1680-29-1
С-метил октанетиоат	2432-83-9
С-метил пентанетиоат	42075-43-4
С-метил пропантиоат	5925-75-7
С-[2-(4-метил-5-тиазолил)этил] пропантиоат	
Терт-бутил ацетоацетат	1694-31-1
Бета-кариофиллен бутират	
Бета-кариофиллен изобутират	
Дибутил адипат	105-99-7
Диоктиладипат	123-79-5
Элемилацетат	60031-93-8
Этил 1-оксаспиро[2,5]октан-2-карбоксилат	
Метил 3-фурфурил-2-меркаптопропионат	
Пинокарвеол изобутират	929116-08-5
1-гидрокси-8-р-ментен-2-ил ацетат	

65*	Эфиры	Название	CAS-номер
		Ацетальдегид 2,3-бутандиол ацеталь	3299-32-9
		Ацетальдегид амил бутил ацеталь	
		Ацетальдегид амил гексил ацеталь	
		Ацетальдегид амил метил ацеталь	73142-32-2
		Ацетальдегид бензил этил металл	66222-24-0
		Ацетальдегид бензил гексил ацеталь	
		Ацетальдегид бензил 2-метоксиэтил ацеталь	7492-39-9
		Ацетальдегид бутил этил ацеталь	57006-87-8
		Ацетальдегид бутил гексил ацеталь	
		Ацетальдегид бутил метил ацеталь	75677-94-0
		Ацетальдегид бутил фенетил ацеталь	64577-91-9
		Ацетальдегид бис(2-метилбутил) ацеталь	13535-43-8
		Ацетальдегид дибутил ацеталь	13002-08-9
		Ацетальдегид дибензил ацеталь	23556-90-3
		Ацетальдегид дибутилацеталь	871-22-7
		Ацетальдегид ди-цис-3-гексенил ацеталь	63449-64-9
		Ацетальдегид диэтилацеталь	105-57-7
		Ацетальдегид диэксил ацеталь	5405-58-3
		Ацетальдегид диизоамил ацеталь	13002-09-0
		Ацетальдегид диизобутил ацеталь	5669-09-0
		Ацетальдегид диизопропил ацеталь	4285-59-0
		Ацетальдегид диметилацеталь	534-15-6
		Ацетальдегид дипропилацеталь	105-82-8
		Ацетальдегид этил 3-гексенил ацеталь	28069-74-1
		Ацетальдегид амил этил ацеталь	13442-89-2
		Ацетальдегид этил гексил ацеталь	54484-73-0
		Ацетальдегид этил изоамил ацеталь	13442-90-5
		Ацетальдегид этил линалил ацеталь	40910-49-4
		Ацетальдегид этил фенетил ацеталь	2556-10-7
		Ацетальдегид этил транс-2-гексенил ацеталь	
		Ацетальдегид этил ваниллин ацеталь	
		Ацетальдегид глицерил ацеталь	3674-21-3
		Ацетальдегид гексил изоамил ацеталь	233665-90-2
		Ацетальдегид изоамил изобутил ацеталь	75048-15-6
		Ацетальдегид фенетил пропил ацеталь	7493-57-4
		Ацетальдегид пропиленгликоль ацеталь	3390-12-3
		Ацетоин диметил ацеталь	
		Ацетоин пропиленгликоль ацеталь	94089-23-3

Ацетон пропиленгликоль ацеталь	1193-11-9
Ацетофенон диэтилацеталь	
Ацетофенон пропиленгликоль ацеталь	
4-ацетокси-3-пентилтетрагидропиран	18871-14-2
2-пропинал диэтилацеталь	3054-95-3
Додекагидро-3а,6,6,9а-тетраметилнафто[2,1- <i>b</i> ]фуран	6790-58-5 3738-00-9
Амил бензил эфир	6382-14-5
Альфа-амильциннамальдегид диэтил ацеталь	60763-41-9
Альфа-амильциннамальдегид диметил ацеталь	91-87-2
Анисальдегид диэтил ацеталь	2403-58-9
Анисальдегид диметил ацеталь	2186-92-7
Анисальдегид гексиленгликоль ацеталь	
Анисальдегид пропиленгликоль ацеталь	6414-32-0
Бензальдегид дибутил ацеталь	
Бензальдегид диэтилацеталь	774-48-1
Бензальдегид диизоамил ацеталь	94231-95-5
Бензальдегид диметилацеталь	1125-88-8
Бензальдегид глицерил ацеталь	1319-88-6
Бензальдегид пропиленгликоль ацеталь	2568-25-4
Бензилбутиловый эфир	588-67-0
Бензилэтиловый эфир	539-30-0
Бензилметиловый эфир	538-86-3
Ди-2-фурилметан	1197-40-6
Бутаналь диэтилацетал	3658-95-5
сек-бутилэтиловый эфир	2679-87-0
2-гексанон пропиленгликоль ацеталь	
2-сек-бутил-3-метоксипиразин	24168-70-5
2-бутилфуран	4466-24-4
Бутаналь диметилацеталь	
Бета-кариофиллен оксид	1139-30-6
1,4-цинеол	470-67-7
Циннамальдегид диэтилацеталь	25226-98-6 7148-78-9
Циннамальдегид диметилацеталь	4364-06-1
Циннамальдегид пропиленгликоль ацеталь	4353-01-9
Цитраль диэтилацеталь	7492-66-2
Цитраль диметилацеталь	7549-37-3
Цитраль гексиленгликоль ацеталь	68258-94-6
Цитраль пропиленгликоль ацеталь	10444-50-5
Цитронеллаль диэтилацеталь	71662-17-4
Цитронеллаль диметилацеталь	923-69-3
Цитронеллаль этиленгликоль ацеталь	66512-92-3
Цитронеллаль пропиленгликоль ацеталь	74094-64-7
Этил 4-метилфенил эфир	622-60-6
Циклогексанон диэтилацеталь	1670-47-9
Деканаль диэтилацеталь	34764-02-8
Деканаль диметилацеталь	7779-41-1
Деканаль пропиленгликоль ацеталь	5421-12-5
Дибензиловый эфир	103-50-4
2,5-диэтилтетрагидрофуран	41239-48-9
Дифурфуриловый эфир	4437-22-3
Диизоамиловый эфир	544-01-4
2-этил-4,5-диметилпиксазол	53833-30-0
2-изопропил-4,5-диметилпиксазол	19519-45-0
4,5-диметил-2-пропилпиксазол	53833-32-2
2,2-диметил-5-(1-метил-1-пропенил)тетрагидрофуран	7416-35-5
2,6-диметил-5-гептеналь пропиленгликоль ацеталь	74094-63-6

2,5-диметилфуран	625-86-5
2,5-диметилтетрагидрофуран	1003-38-9
Додеканаль диэтилацеталь	53405-98-4
Додеканаль дигексилацеталь	
Додеканаль диметилацеталь	14620-52-1
7,15-эпокси-3-кариофиллен	
2-этокси(3или5илиб)-метилпиразин	32737-14-7 65504-94-1 67845-34-5 53163-97-6
2-этокси-3-этилпиразин	35243-43-7
2-этокси-3-изопропилпиразин	72797-16-1
2-этилфуран	3208-16-0
Этил гераниловый эфир	22882-91-3 40267-72-9
2-бутанон пропиленгликоль ацеталь	2916-28-1
2-этил-3-метоксипиразин	25680-58-4
Пропаналь пропиленгликоль ацеталь	4359-46-0
2-этилгексаналь диэтилацеталь	
Формальдегид диэтилацеталь	462-95-3
Фурфурил метиловый эфир	13679-46-4
Пиперональ пропиленгликоль ацеталь	61683-99-6
Гептаналь пропиленгликоль ацеталь	4351-10-4
Гептаналь дибутилацеталь	
Гептаналь диэтилацеталь	688-82-4
Гептаналь диметилацеталь	10032-05-0
2-гептанон пропиленгликоль ацеталь	
4-гептаналь диэтилацеталь	18492-65-4
2-нанон пропиленгликоль ацеталь	
Гексаналь диамилацеталь	
Гексаналь дибутилацеталь	93892-07-0
Гексаналь диэтилацеталь	3658-93-3
Гексаналь дигексилацеталь	33673-65-3
Гексаналь диизоамилацеталь	93892-09-2
Гексаналь диметилацеталь	1599-47-9
Гексаналь этил изоамил ацетат	
Гексаналь гексил изоамил ацетат	896447-13-5
Гексаналь пропиленгликоль ацеталь	1599-49-1 26563-74-6
<i>Цис</i> -3-гексеналь диэтил ацеталь	73545-18-3
<i>Транс</i> -2-гексеналь диэтил ацеталь	67746-30-9
Гексеналь дигексилацеталь	
<i>Транс</i> -2-гексеналь диметилацеталь	18318-83-7
<i>Транс</i> -2-гексеналь пропиленгликоль ацеталь	94089-21-1
Гексил метиловый эфир	4747-07-3
2-гексил-3-метоксипиразин	
2-фенилпропаналь диэтилацеталь	15295-60-0
2-фенилпропаналь этиленгликоль ацеталь	4362-22-5
2-фенилпропаналь глицерил ацеталь	
2-фенилпропаналь диметилацеталь	90-87-9
2-фенилпропил метиловый эфир	
Гидроксицитронеллаль дибутилацеталь	
Гидроксицитронеллаль этиленгликоль ацеталь	
Гидроксицитронеллаль пропиленгликоль ацеталь	
Изоамил фенетиловый эфир	56011-02-0
Изобутаналь диэтилацеталь	1741-41-9
Изобутаналь пропиленгликоль ацеталь	67879-60-1

2-изобутил-3-метоксипиразин	24683-00-9
Изобутаналь диметилацеталь	
2-изопропокси-3-метилпиразин	94089-22-2
3-метил-2-бутанон пропиленгликоль ацеталь	
2-изопропил(3или5или6)-метоксипиразин	93905-03-4
Изобутаналь 2,3-бутандиол ацеталь	
Изовалеральдегид дибутил ацетал	
Изовалеральдегид диэтилацеталь	3842-03-3
Изовалеральдегид диметилацеталь	
Изовалеральдегид дипропилацеталь	
Изовалеральдегид пропиленгликоль ацеталь	18433-93-7
2-этилен-2,6,6-триметилтетрагидропиран	7392-19-0
Д-8-п-ментен-1,2-эпоксид	
Этил линальный эфир	72845-33-1
Ментофуран	494-90-6
2-метокси(3или5или6)-метилпиразин	2847-30-5 2882-21-5 68378-13-2 63450-30-6
2-метокси-2-метилпропан	1634-04-4
2-метокси-3,5-диметилпиразин	
2-изопропил-3-метоксипиразин	25773-40-4
Метоксипиразин	3149-28-8
Метилфениловый эфир	1706-12-3 3991-61-5 3586-14-9
6-метил-5-гептен-2-один пропиленгликоль ацеталь	68258-95-7
Метил фенилэтиловый эфир	3558-60-9
Бутаналь пропиленгликоль ацеталь	4352-99-2
2-метил-6-пропоксипиразин	67845-28-7
2-метилбутаналь диэтилацеталь	3658-94-4
2-метилбутаналь пропиленгликоль ацеталь	
2-метилфуран	534-22-5
(4-метилфенил)ацетальдегид пропиленгликоль ацеталь	
2-метилтетрагидрофуран	96-47-9
2-метилундеканаль диэтилацеталь	
2-метилундеканаль диметилацеталь	68141-17-3
Нерол оксид	1786-08-9
1-фурфурилпиррол	1438-94-4
2,6-надисналь диэтилацеталь	67674-36-6
Нонаналь диэтилацеталь	54815-13-3
Нонаналь диметилацеталь	18824-63-0
Нонаналь пропиленгликоль ацеталь	68391-39-9
Оцимен оксид	69103-20-4
Октаналь диэтилацеталь	54889-48-4
Октаналь диметилацеталь	10022-28-3
Октаналь этиленгликоль ацеталь	4359-57-3
Октаналь пропиленгликоль ацеталь	74094-61-4
1,3,5-триметил-2,4,6-триоксан	123-63-7
2-пентилфуран	3777-69-3
Периллальдегид пропиленгликоль ацеталь	121199-28-8
Фенилацетальдегид диэтилацеталь	6314-97-2
Фенилацетальдегид диизобутилацеталь	68345-22-2
Фенилацетальдегид диметилацеталь	101-48-4
Фенилацетальдегид глицерил ацеталь	29895-73-6
Фенилацетальдегид пропиленгликоль ацеталь	5468-05-3
3-фенилпропаналь диметилацеталь	30076-98-3
3-фенилпропаналь пропиленгликоль ацеталь	67634-23-5

Пиперональ диметилацеталь	59259-90-4
Этил 3-метил-2-бутениловый эфир	22094-00-4
Пропаналь диэтилацеталь	4744-08-5
Пропаналь диизобутилацеталь	
2-пропилфуран	4229-91-8
4-метил-2-(2-метил-1-пропенил)тетрагидропиран	16409-43-1
Терпинеол этиловый эфир	
Тетрагидрофуриловый спирт	97-99-4
Теаспиран	36431-72-8
4-метилбензальдегид глицерил ацеталь	1333-09-1
4-метилбензальдегид пропиленгликоль ацеталь	58244-29-4
Тридеканаль диэтилацеталь	72934-16-8
Триэтоксиметан	122-51-0
2,4,5-триметил-3-оксазолин	22694-96-8
2,2,5-триметил-4-гексенал диметилацеталь	
3,5,5-триметилгексенал диэтилацеталь	
2,4,5-триметил оксазол	20662-84-4
Ундеканаль диэтилацеталь	53405-97-3
Ундеканаль диметилацеталь	52517-67-6
Ундеканаль пропиленгликоль ацеталь	74094-62-5
10-ундеканаль диэтилацеталь	
10-ундеканаль диметилацеталь	65405-66-5
Валеральдегид дибутилацеталь	13112-65-7
Валеральдегид диэтилацеталь	3658-79-5
Валеральдегид дигексил ацеталь	
Валеральдегид диметилацеталь	26450-58-8
Валеральдегид пропиленгликоль ацеталь	74094-60-3
Витиспиран	65416-59-3
(2 <i>S</i> ,4 <i>a</i> , <i>P</i> ,8 <i>a</i> , <i>C</i> )-3,4,4 <i>a</i> ,5,6,8 <i>a</i> -гексагидро-2,5,5,5,8 <i>a</i> -тетраметил	
2 <i>X</i> -1-бензопиран	41678-32-4
1,2-ди[(1'-этокси)этокси]пропан	67715-79-1
1,2-диметоксиэтан	110-71-4
1-метокси-2-пропанол	107-98-2
2-(3-фенилпропил)тетрагидрофуран	3208-40-0
2,3-дигидробензофуран	496-16-2
2,4,6-триметил-4-фенил-1,3-диоксан	5182-36-5
2,4-диметил-4-фенил тетрагидрофуран	82461-14-1
2,4-гексадиеналь диэтилацеталь	27310-22-1
2,7-диметил-10-(1-метилэтил)-1-оксаспиро[4,5]дека-3,6-диен	89079-92-5
2-фурфуил-5-метилфуран	13678-51-8
2-гептилфуран	3777-71-7
2-метоксипиррол	
2-метоксипиридин	1628-89-3
2-метилбензофуран	4265-25-2
3-(5-метил-2-фурил)бутаналь пропиленгликоль ацетал	
4-этил-2,5-диметил оксазол	30408-61-8
4-метоксипиридин	620-08-6
4-метилбензальдегид диэтилацеталь	2403-59-0
6-метоксихинолин	5263-87-6
Ацетофенон неопентилгликоль ацеталь	5406-58-6
2-бутеналь диэтилацеталь	10602-34-3
Цикламен альдегид диэтилацеталь	
Цикламен альдегид пропиленгликоль ацеталь	
Циклодинон	5552-30-7
Додеканаль пропиленгликоль ацеталь	
Фуран	110-00-9
Гексаналь 1,3-октандиол ацеталь	202188-46-3

Гексаналь 2,3-бутандиол ацеталь	155639-75-1
Гексаналь диизобутилацеталь	
Гексаналь этил гексил ацеталь	
Гексаналь бутил гексил ацеталь	
Гексаналь бутил изоамил ацеталь	
4-метил-2-пентанон пропиленгликоль ацеталь	
метил мирцениловый эфир	
Фенилацетальдегид этиленгликоль ацеталь	101-49-5
Фенилацетальдегид гексиленгликоль ацеталь	67633-94-7
Пиперональ диэтилацеталь	40527-42-2
<i>Транс</i> -2-гексенальн дибутилацеталь	
Изовалеральдегид дигексилацеталь	
Альфа-пинен оксид	1686-14-2
Бета-пинен оксид	6931-54-0
2-этинил-5-изопропенил-2-метилтетрагидрофуран	13679-86-2

123*	Кетоны	Название	CAS-номер
		4-метоксиацетофенон	100-06-1
		Ацетоин	513-86-0
		Ацетоль	116-09-6
		Ацетон	67-64-1
		Ацетованилон	498-02-2
		2,3-гександион	3848-24-6
		4-метил-2,3-пентанедион	7493-58-5
		5-метил-2,3-гексанедион	13706-86-0
		2,3-пентанедион	600-14-6
		2-ацетил-1-метилпиррол	932-16-1
		2-ацетил-1-пирролин	
		5-ацетил-2,4-диметилтиазол	38205-60-6
		3-ацетил-2,5-диметилфуран	10599-70-9
		3-ацетил-2,5-диметилтиоф один	2530-10-1
		2-ацетил-2-тиазолин	29926-41-8
		2-ацетил-3,4,5,6-тетрагидропиридин	27300-27-2
		2-ацетил-3,(Билиб)-диметилпиразин	72797-17-2
		2-ацетил-3,5-диметилпиразин	54300-08-2
		2-ацетил-3-этилпиразин	32974-92-8
		2-ацетил-3-метилпиразин	23787-80-6
		2-ацетил-4-метилтиазол	7533-07-5
		2-ацетил-5-метилфуран	1193-79-9
		2-ацетил-5-метилтиофен	13679-74-8
		2-ацетил-6- <i>терт</i> -бутил-1,1-диметилиндан	13171-00-1
		2,4-пентанедион	123-54-6
		Ацетишцендрен	32388-55-9
		2-ацетилфуран	1192-62-7
		Ацетилпиразин	22047-25-2
		2-ацетилпиридин	1122-62-9
		3-ацетилпиридин	350-03-8
		4-ацетилпиридин	1122-54-9
		2-ацетилпиррол	1072-83-9
		2-ацетилтиазол	24295-03-2
		2-ацетилтиофен	88-15-3
		8-ацетилтио- <i>п</i> -ментан-3-один	57074-34-7 94293-57-9
		Альфа-аллилионон	79-78-7
		2-аминоацетофенон	551-93-9

2-амил-2-циклопентенон	25564-22-1
Анизилацетон	104-20-1
1-(4-метоксифенил)-2-пропанон	122-84-9
2-гидрокси-1,2-дифенилэтанон	119-53-9
Бензофенон	119-61-9
1-фенил-1,3-бутандион	93-91-4
4-метил-1-фенил-2-пентанон	5349-62-2
4-фенил-3-бутен-2-он	122-57-6
2-гексанон	591-78-6
2-сек -бутилциклогексанон	14765-30-1
3-Гептен-2-он	1119-44-4
1-фенил-1-бутанон	495-40-9
<i>D</i> -камфора	464-49-3
Камфора	76-22-2 21368-68-3 464-49-3
<i>D</i> -карвон	2244-16-8
<i>L</i> -карвон	6485-40-1
Карвон	99-49-0
1,6-эпоксикарвон	33204-74-9 18383-49-8
3-метил-5-пропил-2-циклогексенон	3720-16-9
9-циклогептадеценон	542-46-1
Циклогептанон	502-42-1
Циклогексанон	108-94-1
Циклопентанон	120-92-3
2-циклопентилциклопентанон	4884-24-6
Циклотен	80-71-7
	765-70-8
Альфа-дамасценон	
Бета-дамасценон	23696-85-7
Альфа-дамаскон	43052-87-5
Бета-дамаскон	35044-68-9 23726-92-3 23726-91-2
Дельта-дамаскон	57378-68-4
3-деканон	928-80-3
3-децен-2-он	10519-33-2
2-деканон	6175-49-1
Дегидронооткатон	5090-63-1
4-гидрокси-4-метил-2-пентанон	123-42-2
Диацетил	431-03-8
1,3-дифенил-2-пропанон	102-04-5
4,5-дигидро-3(2 <i>X</i> )-тиофенон	1003-04-9
2,3-дигидро-3,5-дигидрокси-6-метил-4 <i>X</i> -пиран-4-он	28564-83-2
3,4-дигидро-альфа-ионон	31499-72-6
Дигидро-бета-ионон	17283-81-7
Дигидрокарвон	5948-04-9 7764-50-3 5524-05-0
3-метил-2-пентил-2-циклопентенон	1128-08-1
1,10-дигидронооткатон	20489-53-6
1,3-дигидроксиацетон (мономер и димер)	96-26-4 62147-49-3
2,4-диметил-3-пентанон	565-80-0
3,4-диметоксиацетофенон	1131-62-0
4-метокси-2,5-диметил-3(2 <i>X</i> )-фуранон	4077-47-8
3,4-диметил-1,2-циклопентандион	13494-06-9 21835-00-7

3,5-диметил-1,2-циклопентандион	13494-07-0 21834-98-0
2,5-диметил-3(2 X)-фуранон	14400-67-0
2,4-диметилацетофенон	89-74-7
2,6-диметил-4-гептанон	108-83-8
2-гидрокси-6-изопропил-3-метил-2-циклогексенон	490-03-9
4-гептанон	123-19-3
2-пропионилфуран	3194-15-8
3-октанон	106-68-3
3-гептанон	106-35-4
3-этил-2-гидрокси-2-циклопентенон	21835-01-8
3-нонанон	925-78-0
Этилмальтол	4940-11-8
3-гексанон	589-38-8
1-пентен-3-он	1629-58-9
5-этил-4-гидрокси-2-метил-3(2 X)-фуранон	27538-09-6
2-Этил-5-метил-1,3-диоксолан-4-он	
Фарнезилацетон	762-29-8 1117-52-8
Д-фенхон	4695-62-9
Фенхон	1195-79-5 7787-20-4
4-гидрокси-2,5-диметил-3(2 X)-фуранон	3658-77-3
(2-фурил)-2-пропанон	6975-60-6
4-(2-фурил)-3-бутен-2-он	623-15-4
1-(2-фурилтио)-2-пропанон	58066-86-7
4-(фурфурилтио)-4-метил-2-пентанон	
Геранилацетон	3796-70-1
2-геранилциклопентанон	68133-79-9
2-гептадеканон	2922-51-2
2,3-гептанедион	96-04-8
3,4-гександион	4437-51-8
6,10,14-триметил-2-пентадеканон	502-69-2
5-гексен-2-он	109-49-9
4-гексен-3-он	2497-21-4 50396-87-7
3-гексен-3-он	1629-60-3
2-гексилциклопентанон	13074-65-2
Хинокитиол	499-44-5
1-гидрокси-2-бутанон	5077-67-8
4-гидрокси-2-бутанон	590-90-9
2-гидрокси-2-циклогексенон	10316-66-2
1-гидрокси-2-гептанон	17046-01-4
3-гидрокси-2-гептанон	37160-77-3
2-гидрокси-3,4-диметил-2-циклопентон	21835-00-7
2-гидрокси-3-пентанон	5704-20-1
1-гидрокси-4-метил-2-пентанон	
5-гидрокси-4-октанон	496-77-5
1-гидрокси-5-метил-2-гексанон	
2-гидроксиацетофенон	118-93-4
3-гидрокси-2-пентанон	3142-66-3
Альфа-ионон	127-41-3
Бета-ионон	79-77-6 14901-07-6
Альфа-железо	79-69-6
6-метил-3-гептанон	624-42-0
2-метил-3-(2-пентенил)-2-циклопентенон	11050-62-7
dl-изоментон	491-07-6
Альфа-изометилионон	127-51-5

Изофорон	78-59-1
4-изопропил-2-циклогексенон	500-02-7
5-изопропил-3-нонен-2,8-дион	
5-изопропил-8-метил-6,8-нонадиен-2-он	1937-54-8
4-изопропилацетофенон	645-13-6
Изопулегон	29606-79-9
3-метил-2-( <i>цис</i> -2-пентенил)-2-циклопентенон	488-10-8
3-метил-2-( <i>транс</i> -2-пентенил)-2-циклопентенон	6261-18-3
4-(2-бутенилиден)-3,5,5-триметил-2-циклогексенон	13215-88-8
<i>П</i> -ментан-2-он	499-70-7 59471-80-6
Ментон	89-80-5 14073-97-3 10458-14-7
3-меркапто-2-бутанон	40789-98-8
3-меркапто-2-пентанон	67633-97-0
4-меркапто-4-метил-2-пентанон	19872-52-7
4-метил-3-пентен-2-он	141-79-7
4-(4-метоксифенил)-3-бутен-2-он	943-88-4
Метил 2-оксопропил дисульфид	122861-78-3
2-гептанон	110-43-0
1-(4-метоксифенил)-1-пентен-3-он	104-27-8
2-бутанон	78-93-3
2-нонанон	821-55-6
2-октанон	111-13-7
Метилионон	1335-46-2
5-метил-2-гексанон	110-12-3
4-метил-2-пентанон	108-10-1
3-метил-2-бутанон	563-80-4
1-ацетилнафталин	941-98-0
2-ундеканон	112-12-9
2-деканон	693-54-9
2-пентанон	107-87-9
2-тридеканон	593-08-8
3-Бутен-2-он	78-94-4
3-метил-2-циклопентенон	2758-18-1
1-(5-метил-2-фурил)-1,2-пропандион	1197-20-2
1-(5-метил-2-фурил)-1,2-пропанон	13678-74-5
6-метил-2-гептанон	928-68-7
5-Метил-2-гептен-4-он	81925-81-7
3-метил-2-гексанон	2550-21-2
3-метил-2-пентанон	565-61-7
2-ацетил(3или4)-метилтиофен	
7-метил-3,4-дигидро-2 <i>X</i> -1,5-бензодиоксепин-3-он	28940-11-6
3-метил-3-бутен-2-он	814-78-8
5-метил-3-гептанон	541-85-5
5-метил-3-гексен-2-он	5166-53-0
Альфа-метилионон	127-42-4 7779-30-8
3-метил-1,2-циклогексанедион	3008-43-3
3-метилциклогексанон	591-24-2
3-метилциклопентадеканон	541-91-3
6-метил-3,5-гептадиен-2-он	1604-28-0
6-метил-5-гептен-2-он	110-93-0
3-метил-2,4-нонанедион	113486-29-6
2-метилтетрагидротиофен-3-он	13679-85-1
2-метилтетрагидрофуран-3-он	3188-00-9
2,6,6-триметил-1-[3-(метилтио)бутирил]циклогексен	
4-(метилтио)-4-метил-2-пентанон	23550-40-5

4-(метилтио)-2-бутанон	34047-39-7
3-метилтио-1-(2,6,6-триметил-1,3-циклогексаденил)-	
2-бутен-1-он	
8-(метилтио)- <i>n</i> -ментен-3-он	32637-94-8
Ацетилпиррол	1072-82-8
4-нонанон	4485-09-0
3-нонен-2-он	14309-57-0
Нуткатон	4674-50-4
3,5-октадиен-2-он	30086-02-3
1,5-октадиен-3-он	65213-86-7
3-октен-2-он	1669-44-9
1-октен-3-он	4312-99-6
2-октен-4-он	4643-27-0
4-оксоизофорон	1125-21-9
2-пентадеканон	2345-28-0
3-пентанон	96-22-0
3-пентанон-2-он	625-33-2
2-гексаноилфуран	14360-50-0
1-фенил-1,2-пропандион	579-07-7
Пинокамфон	547-60-4 18358-53-7
Пиперитенон	491-09-8
Д-пиперитон	6091-50-5
Пиперитон	89-81-6
Пиперонилацетон	55418-52-5
4-гидроксигексан-3-он	4984-85-4
1-(1- <i>n</i> -ментен-6-ил)-1-пропанон	31375-17-4
2-пропионилпиррол	1073-26-3
2-пропионилтиофен	13679-75-9
1-фенил-1-пропанон	93-55-0
3-(пропилтио)-4-гептанон	
Пулегон	89-82-7 15932-80-6
2-оксопропаналь	78-98-8
Малиновый кетон	5471-51-2
4- <i>терт</i> -бутилциклогексанон	98-53-3
4- <i>терт</i> -бутилейстофенон	943-27-1
4- <i>терт</i> -амилциклогексанон	16587-71-6
2-тетрадеканон	2345-27-9
<i>Цис</i> -7-тетрадецен-2-он	
6,10-диметил-9-ундекадиен-2-он	4433-36-7
Тетраметил этилциклогексенон	17369-60-7
Теаспирон	19377-59-4 77841-36-2
8-меркапто- <i>n</i> -ментан-3-он	38462-22-5
12-тридекен-2-он	60437-21-0
3,5,5-триметил-1,2-циклогексанедион	57696-89-6
1-(2,4,4-триметил-2-циклогексенил)- <i>транс</i> -2-бутен-1-он	39872-57-6
2-гидрокси-2,6,6-триметилциклогексанон	7500-42-7
2,2,6-триметилциклогексанон	2408-37-9
2,2,5-триметилциклогексанон	873-94-9
2,3-ундекандион	7493-59-6
6-гидрокси-5-деканон	6540-98-3
Вербенон	80-57-9
Зингерон	122-48-5
1-(2-тиенил)-1,2-пропанедион	13678-69-8
10-ундецен-2-он	36219-73-5
2,2,6-триметил-1,4-циклогексанедион	20547-99-3
2,3-октанедион	585-25-1

2,5-диметил-4-(1-пирролидинил)-3(2 X)-фуранон	
2,5-гександион	110-13-4
6-этилен-2,2,6-триметилтетрагидропиран-3-он	33933-72-1
2,6-дигидроксиацетофенон	699-83-2
2-ацетил-1,4,5,6-тетрагидропиридин	25343-57-1
2-ацетил-4-изопропилпиридин	
2-циклогексенон	930-68-7
2-гептен-4-он	4643-25-8
2-гексилденциклопентанон	17373-89-6
2-гидрокси-5-метилацетофенон	1450-72-2
2-метил-3-пентанон	565-69-5
2-метил-5-пропионилфуран	10599-69-6
2-метилацетофенон	577-16-2
2-пропионилтиазол	43039-98-1
3,5,5-триметил-1-(2-оксопропилиден)-2-циклогексен	16695-72-0 16995-73-1
3,5,5-триметил-4-метилен-2-циклогексенон	20548-00-9
4-(2,3,6-триметилфенил)-3-бутен-2-он	56681-06-2
4,4а,5,6-тетрагидро-7-метилнафталин-2(3 X)-он	34545-88-5
4,5-октандион	5455-24-3
4,7-диметил-6-октен-3-он	2550-11-0
4-ацетил-2-изопропенилпиридин	
4-этилацетофенон	937-30-4
4-гидрокси-2,5-диметилтиофен-3-он	26494-10-0
5,6-деканедион	5579-73-7
5,6-эпокси-бета-ионон	23267-57-4
5-метил-5-гексен-2-он	3240-09-3
6-метил-4,5-гептатадиен-2-он	
6-гидроксикарвон	51200-86-3
7-октен-2-он	3664-60-6
8,9-дигидротестостерон	85248-56-2
8-нонен-2-он	5009-32-5
3-этил-2-гидрокси-4-метил-2-циклопентон	42348-12-9
2-гексил-2-циклопентенон	95-41-0
4-этоксиацетофенон	1676-63-7
4-гидроксиацетофенон	99-93-4
Пиперитон оксид	5286-38-4
1-(3-фурил)-4-метилпентан-1-он	553-84-4
8-гидрокси-4-п-ментен-3-он	
5-нонанон	502-56-7
Пинокарвон	16812-40-1 30460-92-5
Неогесперидин дигидрохалкон	20702-77-6
Нарингин дигидрохалкон	18916-17-1

<b>166* Жирные кислоты</b>	
Название	CAS-номер
Уксусная кислоты	64-19-7
Аконитовая кислота	499-12-7
Адипиновая кислота	124-04-9
(5илиб)-деценная кислота	85392-04-7 85392-03-6
Ангеликовая кислота	565-63-9
Цитронелловая кислота	502-47-6
4-метилфеноксиуксусная кислота	
2-масляная кислота	3724-65-0

	107-93-7
Циклогексил уксусная кислота	5292-21-7
Циклогексанкарбоновая кислота	98-89-5
3-циклогексилпропионовая кислота	701-97-3
(2-циклопентенил)уксусная кислота	13668-61-6
Декановая кислота	334-48-5
2-деценная кислота	3913-85-7 334-49-6
4-деценная кислота	26303-90-2 505-90-8
9-деценная кислота	14436-32-9
2-додеценная кислота	32466-54-9 4412-16-2
Этоксимуксусная кислота	627-03-2
4-этил-2-каприловая кислота	60308-75-0 60308-76-1 90464-78-1
2-этилбутановая кислота	88-09-5
2-этилгексановая кислота	149-57-5
4-этилоктановая кислота	16493-80-4
Муравьиная кислота	64-18-6
2-фуранкарбоновая кислота	88-14-2
Гераниевая кислота	459-80-3
Гептадекановая кислота	506-12-7
Гептановая кислота	111-14-8
2-гептановая кислота	18999-28-5
2-гептадекановая кислота	629-56-1
2-гексеновая кислота	1191-04-4
3-гексеновая кислота	4219-24-3 1577-18-0 1775-43-5
<i>Транс</i> -2-гексеновая кислота	13419-69-7
Гексилоксиауксусная кислота	57931-25-6
4'-гидрокси-3'-метоксикоричная кислота	1135-24-6
2-гидрокси-3-метилпентановая кислота	488-15-3
2-гидрокси-4-метилпентановая кислота	498-36-2
3-гидроксимасляная кислота	300-85-6
3-гидроксимасляная кислота	10191-24-9
Изомасляная кислота	79-31-2
Метилмасляная кислота	503-74-2
Молочная кислота	50-21-5 598-82-3 79-33-4 10326-41-7
Лауриновая кислота	143-07-7
Левулиновая кислота	123-76-2
Линолевая кислота	60-33-3
Линоленовая кислота	463-40-1
Малоновая кислота	141-82-2
2-меркаптопропионовая кислота	79-42-5
3-меркаптопропионовая кислота	107-96-0
3-метилпентановая кислота	105-43-1
3-метил-2-оксопентановая кислота	39748-49-7 1460-34-0

2-метил-2-пентановая кислота	3142-72-1
2-метил-4-пентановая кислота	1575-74-2
2-метилбутановая кислота	116-53-0
3-метил-2-бутановая кислота	541-47-9
2-метилгептановая кислота	1188-02-9
2-метилгексановая кислота	4536-23-6
5-метилгексановая кислота	628-46-6
8-метиленовая кислота	5963-14-4
4-метилоктановая кислота	54947-74-9
4-(метилтио)масляная кислота	
3-(метилтио)пропионовая кислота	646-01-5
2-метилпентановая кислота	97-61-0
4-метилпентановая кислота	646-07-1
Миристиновая кислота	544-63-8
Нонановая кислота	112-05-0
2-ноненовая кислота	3760-11-0 14812-03-4
3-ноненовая кислота	4124-88-3
Октановая кислота	124-07-2
2-октенная кислота	1470-50-4 1871-67-6
3-октенная кислота	1577-19-1
<i>Транс</i> -3-октенная кислота	5163-67-7
Олеиновая кислота	112-80-1
2-оксимасляная кислота	600-18-0
2-оксопентановая кислота	328-50-7
Пальмитиновая кислота	57-10-3
Пентадекановая кислота	1002-84-2
2-пентановая кислота	13991-37-2 626-98-2
4-пентановая кислота	591-80-0
Пироглициновая кислота	7694-45-3
Фенилуксусная кислота	122-59-8
Фенилуксусная кислота	103-82-2
2-фенилпировиноградная кислота	492-37-5
3-фенилпропионовая кислота	501-52-0
Пивалевая кислота	75-98-9
Пировиноградная кислота	127-17-3
Сорбиновая кислота	110-44-1
Стеариновая кислота	57-11-4
Этантоиновая S-кислота	507-09-5
2-меркаптоуксусная кислота	68-11-1
2-меркаптобутановая кислота	70-49-5
Пропантиовая S-кислота	1892-31-5
Тиглиновая кислота	80-59-1
Тридекановая кислота	638-53-9
3,5,5-триметилгексановая кислота	3302-10-1
Ундекановая кислота	112-37-8
10-ундекановая кислота	112-38-9
Валерьяновая кислота	109-52-4
11-додеценная кислота	65423-25-8
12-тридеценная кислота	6006-06-0
2,4-диметил-2-пентановая кислота	66634-97-7
2-этилоктановая кислота	25234-25-7
2-пентилциклопропилкарбоновая кислота	5075-48-9
3-деценная кислота	15469-77-9
3-этилгептановая кислота	14272-47-0
3-изопропинил-6-оксогептановая кислота	4436-82-2
3-изопропенил-1,5-пентановая кислота	6839-75-4

3-этил-4-метил-4-пентеновая кислота	
4-метиленовая кислота	45019-28-1
4-октановая кислота	18294-89-8 18776-92-6
4-фенилмасляная кислота	1821-12-1
5-оксодекановая кислота	624-01-1
5-оксодекановая кислота	3637-16-9
5-оксооктановая кислота	3637-14-7
6-[(5илиб)-деценойлокси]деcanoиновая кислота	85392-06-9 85392-05-8
6-фенилгексановая кислота	5581-75-9
<i>Цис</i> -4-гептановая кислота	41653-95-6
<i>Цис</i> -4-ноненовая кислота	49580-58-7
<i>Цис</i> -5-деценовая кислота	84168-28-5
<i>Цис</i> -5-октановая кислота	41653-97-8
<i>Цис</i> -5-ундеценовая кислота	62472-76-8
Гидроксиуксусная кислота	79-14-1
2'-метоксикоричная кислота	6099-03-2
<i>Транс</i> -4-додеценовая кислота	55928-67-1
<i>Транс</i> -5-ундеценовая кислота	67270-85-3
<i>Транс</i> -6-додеценовая кислота	52957-04-7
3-меркапто-2-метилпропионовая кислота	26473-47-2

<b>167*</b> Аليفатические высшие спирты	
Название	CAS-номер
Ацетон глицерил ацеталь	100-79-8
Амбринол	41199-19-3
Альфа-бисаболол	515-69-5
Борнеол	507-70-0
2-бутоксигэтанол	111-76-2
Альфа-камфоленол	1901-38-8
<i>Л</i> -карвеол	2102-59-2
Карвеол	99-48-9
Бета-кариофиллен спирт	472-97-9
Цедренол	28231-03-0
Цедрол	77-53-2
<i>Л</i> -цитронеллол	7540-51-4
Циклогексанол	108-93-0
2-циклогексилэтанол	4442-79-9
2,4-декадиеналь	18409-21-7
14507-02-9	
3-деканол	1565-81-7
2-деканол	22104-80-9 18409-18-2
9-деканол	13019-22-2
4-деканол	57074-37-0
Дигидрокарвеол	619-01-2
7,8-дигидро-бета-ионол	3293-47-8
3,7-диметил-6-октен-3-ол	2270-57-7
18479-51-1	
Дигидромирценол	18479-58-8 53219-21-9 18479-59-9
Дигидропериллил спирт	18479-64-6
2,5-дигидрокси-2,5-диметил-1,4-дитиан	55704-78-4
2,6-диметил-4-гептанол	108-82-7
3,7-диметил-1,5,7-октатриен-3-ол	20053-88-7

	29957-43-5 54831-37-7 53834-70-1
2,6-диметил-2-гептанол	13254-34-7
3,6-диметил-3-октанол	151-19-9
2,4-диметил-3-пентанол	600-36-2
2,4-диметил-4-нонанол	74356-31-3
2-додеканол	10203-28-8
Додеканол	112-53-8
2-додеканол	22104-81-0
Элемол	639-99-6
2-этилбутанол	97-95-0
2-этилфенхол	18368-91-7
2-этилгексанол	104-76-7
Фарнезол	4602-84-0
Фенхильовый спирт	14575-74-7 1632-73-1 512-13-0
Гераниллиналилоол	1113-21-9
Гептадеканол	1454-85-9
Гептанол глицерил ацетал	72854-42-3 1708-35-6
2-гептанол	543-49-7
3-гептанол	589-82-2
4-гептанол	589-55-9
Гептанол	111-70-6
1-гептен-3-ол	4938-52-7
2-гептанол	33467-76-4 22104-77-4
3-гептанол	10606-47-0
<i>Цис</i> -4-гептанол	6191-71-5
Гексадеканол	36653-82-4
2,4-гексадиенол	111-28-4
Гексанол глицерил ацеталь	4379-20-8
2-гексанол	626-93-7
3-гексанол	623-37-0
Гексанол	111-27-3
4-гексанол	6126-50-7
1-гексанол-3-ол	4798-44-1
<i>Транс</i> -2-гексенал глицерил ацеталь	214220-85-6 897630-96-5 897672-50-3 897672-51-4
2-гексанол	2305-21-7
3-гексанол	544-12-7
<i>Цис</i> -2-гексанол	928-94-9
<i>Цис</i> -3-гексанол	928-96-1
<i>Цис</i> -4-гексанол	928-91-6
<i>Транс</i> -2-гексанол	928-95-0
<i>Транс</i> -3-гексанол	928-97-2
<i>Транс</i> -4-гексанол	928-92-7
Гидроксицитронеллаль диэтилацеталь	7779-94-4
Гидроксицитронеллол	107-74-4
Альфа-ионол	25312-34-9
Бета-ионол	22029-76-1
Изоборнеол	124-76-5
Изоидигидрокарвеол	18675-35-9
Изогераниол	
Изофитол	505-32-8
Изопулегол	89-79-2

	50373-36-9
Изовалеральдегид глицерил ацеталь	54355-74-7
Лавандулол	498-16-8
8- <i>n</i> -ментен-1,2-диол	1946-00-5
Линалоол оксид	1365-19-1
2- <i>n</i> -ментен-1-ол	619-62-5
2,8- <i>n</i> -ментадиен-1-ол	22771-44-4
1,8- <i>n</i> -ментадиен-4-ол	3419-02-1 28342-82-7
Метандиенон	3269-90-7
<i>n</i> -ментен-2-ол	499-69-4 60320-28-7
<i>n</i> -ментен-7-ол	5502-75-0
<i>n</i> -ментен-8-ол	498-81-7
8- <i>n</i> -ментен-7-ол	18479-64-6
3-(ментокси)-1,2-пропандиол	87061-04-9
3-метил-2-пентанол	565-60-6
4-метил-2-пентанол	108-11-2
6-метил-3-гептанол	18720-66-6
5-метил-3-гептанол	18720-65-5
2-метил-3-гексанол	617-29-8
3-метил-3-пентанол	77-74-7
6-метил-5-гептен-2-ол	1569-60-4
2-метил-5-гептен-2-ол	
5-метилгексанол	627-98-5
2-метилпентанол	105-30-6
3-метилпентанол	589-35-5
4-метилпентанол	626-89-1
3-(метилтио)гексанол	51755-66-9
Мирценол	543-39-5
Миртенол	515-00-4
Неодигидрокарвеол	18675-34-8
<i>D</i> -неоментол	2216-52-6
Неоментол	491-01-0
Нерол	106-25-2
<i>Цис</i> -неролидол	142-50-7 3790-78-1
<i>Транс</i> -неролидол	40716-66-3
Неролидол	7212-44-4
2,4-нонадиенол	62488-56-6
3,6-нонадиенол	76649-25-7
<i>Транс, цис</i> -2,6-нонадиенол	28069-72-9
Нонадиенол	7786-44-9 63450-36-2
нонанол	143-08-8
2-нонанол	628-99-9
3-нонанол	624-51-1
1-нонен-3-ол	21964-44-3
3-нонанол	10340-23-5
6-нонанол	35854-86-5
<i>Цис</i> -2-нонанол	41453-56-9
<i>Транс</i> -2-нонанол	31502-14-4
2,6-диметил-5,7-октадиен-2-ол	5986-38-9
1,5-октадиен-3-ол	83861-74-9
Октадеканол	112-92-5
3,5-октадиенол	70664-96-9
1,3-октанедиол	23433-05-8
2-октанол	123-96-6
3-октанол	589-98-0

Октанол	111-87-5
1-октен-3-ол	3391-86-4
2-октен-4-ол	4798-61-2
2-октенол	22104-78-5
3-октенол	20125-84-2 18185-81-4
<i>Цис</i> -5-октенол	64275-73-6
<i>Цис</i> -9-октадеценол	143-28-2
Пентадеканол	629-76-5
Перилловый спирт	536-59-4
Фитол	150-86-7
Пинокарвеол	5947-36-4
Пиперитол	491-04-3
Родиол	6812-78-8
Альфа-санталол	115-71-9
Склареол	515-03-7
1-терпинеол	586-82-3
4-терпинеол	562-74-3
Альфа-терпинсол	98-55-5
Бета-терпинеол	138-87-4
4- <i>терт</i> -бутилциклогексанол	98-52-2
Тетрадеканол	112-72-1
Тетрагидрокуминол	5502-72-7
3,7-диметилоктанол	106-21-8
3,7-диметил-3-октанол	78-69-3
2,6-диметил-2-октанол	18479-57-7
3-туянол	21653-20-3 35732-37-7 3284-85-3
Сабинен гидрат	546-79-2
Тридеканол	112-70-9
2-тридеканол	68480-25-1
3,3,5-триметилциклогексанол	116-02-9
3,5,5-триметилгексанол	3452-97-9
2,4-ундекадиенол	59376-58-8
2-ундеканол	1653-30-1
Ундеканол	112-42-5
<i>цис,цис</i> -1,5,8-ундекатриен-3-ол	35389-48-1
10-ундеканол	112-43-6
2-ундеканол	37617-03-1
Вербенол	473-67-6
Ветиверол	68129-81-7
	89-88-3
Виридофлорол	552-02-3
3-( <i>л</i> -ментокси)-2-метилпропан-1,2-диол	195863-84-4
Цитрал глицерил ацеталь	5694-82-6
Ментон 1,2-глицерил ацеталь	63187-91-7
1- <i>л</i> ментен-9-ол	18479-68-0
1,2-дигидролимонен-10-ол	5502-99-8
2,3,4-триметил-3-пентанол	3054-92-0
2,4-диметициклогексилметанол	68480-15-9
2-метил-1-гептен-3-ол	
2- <i>терт</i> -бутилциклогексанол	13491-79-7
3-этил-3-октанол	2051-32-3
4-изопропилциклогексанол	4621-04-9
5-гексенол	821-41-0
5-октен-1,3-диол	
6-гидроксидигидрогеаспиран	57967-68-7 65620-50-0

8-этил-1,5-диметилбицикло[3.2.1]октан-8-ол	84681-92-5
<i>Цис</i> -3-гептанол	1708-81-2
<i>Цис</i> -4-октенол	54393-36-1
Циклододеканол	1724-39-6
<i>D</i> -лимонен-10-ол	38142-45-9
<i>D-транс,цис</i> -1(7),8- <i>n</i> -ментадиен-2-ол	
3,7-диметил-1,6-нонадиен-3-ол	10339-55-6
Линалоол оксид (пираноид)	14049-11-7
<i>L-транс</i> -2- <i>n</i> -ментенол	53399-74-9
Неролидол оксид	
Нооткатон	
<i>n</i> -ментан-3,8-диол	42822-86-6
Санталол	11031-45-1
Тетрагидронооткатол	

<b>168*</b> Аليفатические высшие альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных)	
Название	CAS-номер
Камфоленовый альдегид	4501-58-0 91819-58-8
Цитронеллилоксиацеталь-дегид	7492-67-3
Циклоцитраль	52844-21-0 432-25-7
2,4-декадиеналь	2363-88-4
<i>Транс,транс</i> -2,4-декадиеналь	25152-84-5
2-деканаль	3913-71-1
4-деканаль	30390-50-2
9-деканаль	39770-05-3
<i>Цис</i> -4-деканаль	21662-09-9
<i>Транс</i> -2-деканаль	3913-81-3
<i>Транс</i> -4-деканаль	65405-70-1
<i>Цис</i> -7-деканаль	21661-97-2
2,6-диметилоктанол	7779-07-9
Диметилциклогексенил-карбальдегид	68737-61-1
2,4-додекадиеналь	13162-47-5 21662-16-8 21662-15-7
2,6-додекадиеналь	21662-13-5
Додекадиеналь	112-54-9
2-додеценал	4826-62-4
<i>Транс</i> -2-2-додеценал	20407-84-5
2-этил-2-гексенал	645-62-5
2-этилбутан	97-96-1
3,7-диметил-2,6-нонадиеналь	41448-29-7
2-этил-2-бутенал	19780-25-7
2-этилгексенал	123-05-7
Гераниаль	141-27-5
Гераноксиацетальдегид	65405-73-4
<i>Транс,транс</i> -2,4-гептадиеналь	4313-03-5
2,4-гептадиеналь	5910-85-0
Гептаналь	111-71-7
2-гептаналь	2463-63-0
<i>Цис</i> -4-гептаналь	6728-31-0
<i>Транс</i> -2-гептаналь	18829-55-5
<i>Транс</i> -4-гептаналь	929-22-6

Гексадеканол	629-80-1
<i>Транс, транс</i> -2,4-гексадеканол	142-83-6
Гексаналь	66-25-1
2-гексаналь	505-57-7
3-гексаналь	4440-65-7
<i>Цис</i> -3-гексаналь	6789-80-6
<i>Транс</i> -2-гексаналь	6728-26-3
<i>Транс</i> -3-гексаналь	69112-21-6
2-бутил-2-октенол	13019-16-4
2,6,6-триметил-1-циклогексен-1-ацетальдегид	472-66-2
4-(4-гидрокси-4-метилпентил)-3-циклогексенилкарбальдегид	31906-04-4
Изоциклоцитрал	1335-66-6
1-(4-метил-3-пентенил)-1-циклогексенил-4-карбальдегид	37677-14-8
2-изопропил-5-метил-2-гексенал	35158-25-9
2,6-диметил-5-гептенал	106-72-9
1,3- <i>n</i> -ментадиен-7-ал	
7-метокси-3,7-диметилоктанал	3613-30-7
Альфа-метил иональ	58102-02-6
4-метил-2-[(метилтио)метил]-2-гексенал	99910-84-6
5-метил-2-[(метилтио)метил]-2-гексенал	85407-25-6
4-метил-2-[(метилтио)метил]-2-гексенал	40878-73-7
2-метил-2-пентенал	623-36-9
2-метил-2-пентенал	5362-56-1
2-метилдеканал	19009-56-4
2-метилдеканал	7786-29-0
2-метилпентанал	123-15-9
2-[(метилтио)метил]-2-бутенал	40878-72-6
12-метилтридеканал	75853-49-5
2-метилундеканаль	110-41-8
Миртеналь	564-94-3
Нераль	106-26-3
2,4-нонадиеналь	6750-03-4
2,6-нонадиеналь	557-48-2
	26370-28-5
<i>Транс, транс</i> -2,4-нонадиеналь	5910-87-2
<i>Транс, транс</i> -2,6-нонадиеналь	17587-33-6
3,6-нонадиеналь	
Нонаналь	124-19-6
2-ноненаль	2463-53-8
<i>Цис</i> -6-ноненаль	2277-19-2
<i>Транс</i> -2-ноненаль	18829-56-6
<i>Цис</i> -3-ноненаль	31823-43-5
2,4-октадиеналь	5577-44-6
2,6-октадиеналь	56767-18-1
<i>Транс, транс</i> -2,4-октадиеналь	30361-28-5
2-октеналь	2363-89-5
<i>Транс</i> -2-октеналь	2548-87-0
<i>Цис</i> -3-октеналь	78693-34-2
Октилокси ацетальдегид	53488-14-5
Периллальдегид	2111-75-3
1- <i>n</i> -ментен-9-ал	29548-14-9
Сафраналь	116-26-7
Альфа-синенсаль	17909-77-2
Бета-синенсаль	60066-88-8
Тетрадеканал	124-25-4
Тридеканаль	10486-19-8
2-тридеканал	7774-82-5
<i>Транс</i> -2-тридеканал	7069-41-2
2,6,10-триметил-5,9-ундекадиенал	

3,5,5-триметилгексанал	5435-64-3
2,4-ундекадиенал	13162-46-4
<i>Транс, транс</i> -2,4-ундекадиенал	30361-29-6
Ундеканаль	112-44-7
10-ундеканаль	112-45-8
2-ундеканаль	2463-77-6
<i>Транс</i> -2-ундеканаль	53448-07-0
1,2-дигидроперилальдегид	137886-38-5
2-(5-этил-5-метилтетрагидрофуран-2-ил)пропанал	67920-63-2 51685-39-3
2,3-эпоксиоктанал	51007-38-6
2,4-диметил-3-циклогексенилкарбальдегид	68039-49-6
2,6,10-триметил-9-ундеканал	141-13-9
5-(метилтио)-2-[(метилтио)метил]-2-пентенал	59902-01-1
2-этилиденгексанал	25409-08-9
3,6-диметил-3-циклогексенилкарбальдегид	67801-65-4
3,7-диметилоктанал	5988-91-0
3-(метилтио)гексаналь	38433-74-8
Дигидроперилальдегид	
<i>Цис</i> -4-гексаналь	4634-89-3
Диметил-3-циклогексенилкарбальдегид	27939-60-2
<i>Транс</i> -2-метил-6-метилен-2,7-октадиеналь	17015-30-4

<b>169* Аليفатические высшие углеводороды (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
Название	CAS-номер
Камфоленовый альдегид	4501-58-0 91819-58-8
Цитронеллилоксиацеталь-дегид	7492-67-3
Циклоцитраль	52844-21-0 432-25-7
2,4-декадиенал	2363-88-4
<i>Транс, транс</i> -2,4-декадиеналь	25152-84-5
2-деканаль	3913-71-1
4-деканаль	30390-50-2
9-деканаль	39770-05-3
<i>Цис</i> -4-деканаль	21662-09-9
<i>Транс</i> -2-деканаль	3913-81-3
<i>Транс</i> -4-деканаль	65405-70-1
<i>Цис</i> -7-деканаль	21661-97-2
2,6-диметилоктанол	7779-07-9
Диметилциклогексенил-карбальдегид	68737-61-1
2,4-додекадиеналь	13162-47-5 21662-16-8
	21662-15-7
2,6-додекадиеналь	21662-13-5
Додекадиеналь	112-54-9
2-додеценал	4826-62-4
<i>Транс</i> -2-2-додеценал	20407-84-5
2-этил-2-гексенал	645-62-5
2-этилбутан	97-96-1
3,7-диметил-2,6-нонадиеналь	41448-29-7
2-этил-2-бутенал	19780-25-7
2-этилгексанал	123-05-7

Гераниаль	141-27-5
Гераноксиацетальдегид	65405-73-4
<i>Транс, транс</i> -2,4-гептадиеналь	4313-03-5
2,4-гептадиеналь	5910-85-0
Гептаналь	111-71-7
2-гептаналь	2463-63-0
<i>Цис</i> -4-гептаналь	6728-31-0
<i>Транс</i> -2-гептаналь	18829-55-5
<i>Транс</i> -4-гептаналь	929-22-6
Гексадеканол	629-80-1
<i>Транс, транс</i> -2,4-гексадеканол	142-83-6
Гексаналь	66-25-1
2-гексаналь	505-57-7
3-гексаналь	4440-65-7
<i>Цис</i> -3-гексаналь	6789-80-6
<i>Транс</i> -2-гексаналь	6728-26-3
<i>Транс</i> -3-гексаналь	69112-21-6
2-бутил-2-октенол	13019-16-4
2,6,6-триметил-1-циклогексен-1-ацетальдегид	472-66-2
4-(4-гидрокси-4-метилпентил)-3-циклогексенилкарбальдегид	31906-04-4
Изоциклоцитрал	1335-66-6
1-(4-метил-3-пентенил)-1-циклогексенил-4-карбальдегид	37677-14-8
2-изопропил-5-метил-2-гексенал	35158-25-9
2,6-диметил-5-гептенал	106-72-9
1,3- <i>n</i> -ментадиен-7-ал	
7-метокси-3,7-диметилоктанал	3613-30-7
Альфа-метил иональ	58102-02-6
4-метил-2-[(метилтио)метил]-2-гексенал	99910-84-6
5-метил-2-[(метилтио)метил]-2-гексенал	85407-25-6
4-метил-2-[(метилтио)метил]-2-гексенал	40878-73-7
2-метил-2-пентенал	623-36-9
2-метил-2-пентенал	5362-56-1
2-метилдеканал	19009-56-4
2-метилдеканал	7786-29-0
2-метилпентанал	123-15-9
2-[(метилтио)метил]-2-бутенал	40878-72-6
12-метилтридеканал	75853-49-5
2-метилундеканаль	110-41-8
Миртеналь	564-94-3
Нераль	106-26-3
2,4-нонадиеналь	6750-03-4
2,6-нонадиеналь	557-48-2
	26370-28-5
<i>Транс, транс</i> -2,4-нонадиеналь	5910-87-2
<i>Транс, транс</i> -2,6-нонадиеналь	17587-33-6
3,6-нонадиеналь	
Нонаналь	124-19-6
2-ноненаль	2463-53-8
<i>Цис</i> -6-ноненаль	2277-19-2
<i>Транс</i> -2-ноненаль	18829-56-6
<i>Цис</i> -3-ноненаль	31823-43-5
2,4-октадиеналь	5577-44-6
2,6-октадиеналь	56767-18-1
<i>Транс, транс</i> -2,4-2,4-октадиеналь	30361-28-5
2-октеналь	2363-89-5
<i>Транс</i> -2-октеналь	2548-87-0
<i>Цис</i> -3-октеналь	78693-34-2
Октилокси ацетальдегид	53488-14-5
Периллальдегид	2111-75-3

1- <i>n</i> -ментен-9-ал	29548-14-9
Сафраналь	116-26-7
Альфа-синенсаль	17909-77-2
Бета-синенсаль	60066-88-8
Тетрадеканал	124-25-4
Тридеканаль	10486-19-8
2-тридеканал	7774-82-5
<i>Транс</i> -2-тридеканал	7069-41-2
2,6,10-триметил-5,9-ундекадиенал	
3,5,5-триметилгексанал	5435-64-3
2,4-ундекадиенал	13162-46-4
<i>Транс, транс</i> -2,4-ундекадиенал	30361-29-6
Ундеканаль	112-44-7
10-ундеканаль	112-45-8
2-ундеканаль	2463-77-6
<i>Транс</i> -2-ундеканаль	53448-07-0
1,2-дигидроперилальдегид	137886-38-5
2-(5-этил-5-метилтетрагидрофуран-2-ил)пропанал	67920-63-2 51685-39-3
2,3-эпоксиктанал	51007-38-6
2,4-диметил-3-циклогексенилкарбальдегид	68039-49-6
2,6,10-триметил-9-ундеканал	141-13-9
5-(метилтио)-2-[(метилтио)метил]-2-пентенал	59902-01-1
2-этиленгексанал	25409-08-9
3,6-диметил-3-циклогексенилкарбальдегид	67801-65-4
3,7-диметилгексанал	5988-91-0
3-(метилтио)гексаналь	38433-74-8
Дигидроперилальдегид	
<i>Цис</i> -4-гексаналь	4634-89-3
Диметил-3-циклогексенилкарбальдегид	27939-60-2
<i>Транс</i> -2-метил-6-метил-2,7-октадиеналь	17015-30-4

<b>227* Простые эфиры фенола (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
Название	CAS-номер
Ацетальдегид дифурил тиоацеталь	
Аллил метил дисульфид	2179-58-0
Аллил метил сульфид	10152-76-8
Аллил метил трисульфид	34135-85-8
Аллил пропил дисульфид	2179-59-1
Аллил пропил сульфид	27817-67-0
Аллил пропил трисульфид	33922-73-5
Бензотиазол	95-16-9
Бензил метил дисульфид	699-10-5
Аллил метил сульфид	766-92-7
Бис(2-метил-3-фурил)дисульфид	28588-75-2
3,5-бис(2-метилтетрагидрофурил-3)спиро-1,2,4-третиолан	
Бутил пропил дисульфид	72437-64-0
2-бутил-4,5-диметилтиазол	76572-48-0
2-сек-бутилтиалтиазол	18277-27-5
2-бутилтиофен	1455-20-5
Бутаналь дибензил тиоацеталь	101780-73-8
Диаллил дисульфид	2179-57-9
Диаллил полисульфиды	72869-75-1
Диаллил сульфид	592-88-1
Дибензил дисульфид	150-60-7
Дибутил сульфид	544-40-1

Дициклогексил дисульфид	2550-40-5
Диэтил дисульфид	110-81-6
Диэтил сульфид	352-93-2
Дифурфурил дисульфид	4437-20-1
Дифурфурил сульфид	13678-67-6
Диизоамил дисульфид	2051-04-9
Диизопропил дисульфид	4253-89-8
Диизопропил сульфид	625-80-9
Диметил сульфид	75-18-3
Диметил тетрасульфид	5756-24-1
Диметил трисульфид	3658-80-8
3,5-диметил-1,2,4-триотиолан	23654-92-4
2,5-эпокси-2,5-диметил-1,4-дитиан	
2-этил-4,5-диметилтиазол	873-64-3
2-изобути-4,5-диметил-3-тиазолин	65894-83-9
4,5-диметил-2-пропилтиазол	41981-72-0
2,4-диметилтиазол	541-58-2
2,5-диметилтиазол	4175-66-0
4,5-диметилтиазол	3581-91-7
2,5-диметилтиофен	638-02-8
3,4-диметилтиофен	632-15-5
Динонилсульфид	929-98-6
Бис(2-метилфенил)дисульфид	4032-80-8
Дипропил полисульфид	
Дипропилсульфид	111-47-7
Дипропил трисульфид	6028-61-1
Ди- <i>терт</i> -амил дисульфид	34965-30-5
Ди-2-тиенил дисульфид	6911-51-9
2-этокситиазол	15679-19-3
Этил 2-гидроксиэтил сульфид	110-77-0
2-этил-4-метилтиазол	15679-12-6
Этил-1-пропенил сульфид	36784-55-1
5-этил-4-метилтиазол	31883-01-9
4-этил-5-метилтиазол	52414-91-2
2-этилтиазол	15679-09-1
2-этилтиофен	872-55-9
2,4-дитапентан	1618-26-4
Фурфурил изопропил сульфид	1883-78-9
Фурфурил метил сульфид	1438-91-1
2-гексилтиофен	18794-77-9
2-изобутил-4,5-диметилтиазол	53498-32-1
2-изобутил-4-метилтиазол	61323-24-8
2-изобутил-5-метилтиазол	72611-71-3
2-изобутилтиазол	18640-74-9
2-изопропил-4-метилтиазол	15679-13-7
Лентионин	292-46-6
Метионал	3268-49-3
Метионал диэтилацеталь	16630-61-8
Метионал глицирилацеталь	
Метионал пропиленгликоль ацеталь	59007-89-5
Метионол	505-10-2
Метил 1-пропенил сульфид	10152-77-9
Метил 2-метил-3-фурил дисульфид	65505-17-1
Метил 5-метил-2-фурил сульфид	13678-59-6
Метил 5-метилфурфурил дисульфид	78818-78-7
Бутил метил сульфид	628-29-5
Диметил дисульфид	624-92-0
Этил метил дисульфид	20333-39-5
Этил метил сульфид	624-89-5

Фурфурил метил дисульфид	57500-00-2
Метил октил сульфид	3698-95-1
Метил 2-метилфенил дисульфид	35379-09-0
Метил фенил дисульфид	14173-25-2
Метил фенил сульфид	2179-60-4
Метил фенил трисульфид	3877-15-4
Метил фенил трисульфид	17619-36-2
2-метил-2-тиазолин	2346-00-1
2-(фурфурилтио)-(3или5илиб)-метилпиразин	65530-53-2
2-метил(3или5илиб)-(метилтио)пиразин	2882-20-4 67952-65-2 68378-12-1
2-метил-3-фурил 2-метил-3-тетрагидрофурил дисульфид	252736-40-6
Метил 2-метил-3-фурил сульфид	63012-97-5
2-метил-4-пропил-1,3-оксатиан	67715-80-4
5,7-дигидро-2-метилтиено[3,4- <i>d</i> ]пиримидин	36267-71-7
5-этинил-4-метилтиазол	1759-28-0
2-метилтиазол	3581-87-1
4-метилтиазол	693-95-8
5-метилтиазол	3581-89-3
2-метилтиазолидин	24050-16-6
2-этил-3-(метилтио)пиразин	72987-62-3
3-(метилтио)бутаналь	16630-52-7
4-(метилтио)бутанол	20582-85-8
2-(метилтио)этанол	5271-38-5
2-метилтиофен	554-14-3
3-метилтиофен	616-44-4
3-(метилтио)пропиламин	4104-45-4
(метилтио) пиразин	21948-70-9
2-пентилтиофен	4861-58-9
Дифенил дисульфид	882-33-7
1-пропинил пропил дисульфид	5905-46-4
1-пропинил пропил сульфид	
Дифенил дисульфид	629-19-6
2-пропилтиазол	17626-75-4
2-пропилтиазолидин	24050-10-0
Спиро[2,4-дития-1-метил-8-окса-бицикло[3,3,0]октан-3,3'-(1'-окса-2'-метил)циклопентан] и спиро[дिति-6-метил-7-окса-бицикло[3.3.0]октан-3,3'-(1'-окса-2'-метил)циклопентан]	38325-25-6 38325-26-7
Тиолан	110-01-0
Тиазол	288-47-1
Тиазолидин-2,4-дион	2295-31-0
Метил фенил сульфид	100-68-5
Тиофен	110-02-1
5,6-дигидро-2,4,6-триметил-1,3,5-дитиазин	638-17-5
2,8-эпитио- <i>n</i> -ментан	68398-18-5
2,4,5-триметилтиазол	13623-11-5
2,2,4,4,6,6-гексаметил-1,3,5-тритиан	828-26-2
2,3,5-тритиагексан	42474-44-2
1,2,4-тритиолан	289-16-7
2-сек-бутил-4,5-диметил-3-тиазолин	65894-82-8
2-(фурфурилтио)-3-метилпиразин	59303-07-0
2-(метилтио)бензотиазол	615-22-5
2,4,6-триэтилдигидро-1,3,5-дитиазин	
2-изопропил-3-(метилтио)пиразин	67952-59-4
2-метил-1,3-дитиолан	5616-51-3
2-(метилтио)ацетальдегид	23328-62-3
2-метилтиолан	1795-09-1
2-(метилтио)тиазол	5053-24-7

4-метил-2-пентиалтиазол	96693-92-4
2-пентиалтиазол	37645-62-8
4-метил-2-пропилтиазол	52414-87-6
3,4,5,6-тетрагидро-2,4,6-триметил(2 X)-1,3,5-тиадиазин	
3,5-диэтил-1,2,4-тритиолан	54644-28-9
3-метил-1,2,4-триан	43040-01-3
3-тиенил карбоновая кислота	88-13-1
2-этил-4,5-диметил-3-тиазолин	76788-46-0
Бензотиофен	95-15-8
Бис(2-метилбутил)дисульфид	
Диаллил трисульфид	2050-87-5
Дибутыл дисульфид	629-45-8
Дигидро-2-метилтиазол	
Диизобутил дисульфид	1518-72-5
Дипентил дисульфид	112-51-6
Ди-сек-бутил дисульфид	5943-30-6
Изобутил метил дисульфид	67421-83-4
Мятный сульфид	72445-42-2

<b>228*</b>	<b>Тиолы (Тиофенолы) (за исключением тех, которые обычно признаются высокотоксичными)</b>	
	Название	CAS-номер
	2-пропантиол	870-23-5
	Тиофенол	108-98-5
	Бензол метантиол	100-53-8
	2,3-бутандиол	4532-64-3
	Бутандиол	109-79-5
	2-бутандиол	513-53-1
	Циклогексанетиол	1569-69-3
	Циклопентандиол	1679-07-8
	1,2-этандитиол	540-63-6
	2,3-димеркаптопропанол	59-52-9
	2,5-диметил-3-фурантиол	55764-23-3
	3,3-диметилбутандиол	
	Додекантиол	112-55-0
	Этантиол	75-08-1
	2-(этилтио)фенол	29549-60-8
	2-фуранметанетиол	98-02-2
	Гептандиол	1639-09-4
	Гексадекандиол	2917-26-2
	1,6-гександитиол	1191-43-1
	3-метилбутантиол	541-31-1
	2-пропантиол	75-33-2
	3-[(2-меркапто-1-метилпропил)тио]-2-бутанол	54957-02-7
	3-гидрокси-2-бутанетиол	37887-04-0 54812-86-1
	2-метоксибензенетиол	7217-59-6
	2-гидроксиэтанетиол	60-24-2
	3-меркаптогексанол	51755-83-0
	пиразинилметантиол	59021-02-2
	(2или3или10)-меркаптопинан	23832-18-0
	4-метокси-2-метил-2-бутанетиол	94087-83-9
	Метанетиол	74-93-1
	2-метил-3-фурантиол	28588-74-1
	2-метил-3-тетрагидрофурантиол	57124-87-5
	2-метил-4,5-дигидро-3-фурантиол	26486-13-5

(4-метилфенил)метанетиол	4498-99-1
3-метил-2-бутанетиол	2084-18-6
2-метилбутанетиол	1878-18-8
2-метил-2-пропантиол	75-66-1
2-нафталиндиол	91-60-1
1,9-нонанидитиол	3489-28-9
1,8-октанедитиол	1191-62-4
Октантиол	111-88-6
2,4,4,6,6-пентаметил-2-гептанетиол	
2-пентанетиол	2084-19-7
Пентанетиол	110-66-7
2-фенилэтанетиол	4410-99-5
1- <i>н</i> -ментен-8-тиол	71159-90-5
1,2-пропанедитиол	814-67-5
Пропандиол	107-03-9
2-пиразинилэтантиол	35250-53-4
2-пиридинилметантиол	2044-73-7
Тиотерпинеол	
2-тенили метантиол	6258-63-5
Тиофентиол	7774-74-5
1-(2-тиснил)этантиол	94089-02-8
Тиогераниол	39067-80-6
Тиолиналоол	39707-47-6
2-метилбензенетиол	137-06-4
1,4-бутандитиол	1191-08-8
2-меркаптобензотиазол	149-30-4
3-{{(2или4),5-дигидро-2-метил-3-фурил]тио}-2-метилтетрагидрофуран-3-тиол	38325-24-5
2-тиазолин-2-тиол	96-53-7
3-меркапто-2-метилбутанол	227456-33-9
3-меркапто-2-метилпентанол	227456-27-1
3-меркапто-3-метилбутанол	34300-94-2
4-этокси-2-метил-2-бутанетиол	
Этандитиол	26914-40-9
Гександиол	111-31-9
2-метилпропандиол	513-44-0
Меркаптоацетальдегид диэтилацеталь	
3-метил-2-бутандиол	5287-45-6
1,1-диметилгептанетиол	25360-10-5
2,6-диметилгептанетиол	118-72-9
(С)-1-метокси-3-гептанетиол	400052-49-5

<b>238* Терпеновые углеводороды</b>	
Название	CAS-номер
Аллооцимен	673-84-7
Альфа-бизаболен	17627-44-0
Бисаболен	495-62-5
Бета-бурбонен	5208-59-3
Дельта-кадинен	483-76-1
Камфен	79-92-5
3-карен	13466-78-9
альфа-гумулен	6753-98-6
Бета-кариофиллен	87-44-5
Альфа-седрен	469-61-4
<i>П</i> -цимен	99-87-6
1-изопропинил-4-метилбензол	1195-32-0
<i>Цис</i> -3,7-диметил-1,3,6-октатриен	3338-55-4
Дельта-элеменет	20307-84-0

Бета-элеменет	33880-83-0 515-13-9
Альфа-фарнезен	125037-13-0 502-61-4
Бета-фарнезен	18794-84-8 77129-48-7
Фарнезен	
Гермакрен Д	23986-74-5
Бета-гвайэн	88-84-6
Д-лимонен	5989-27-5
Л-лимонен	5989-54-8
Лимонен	138-86-3
Лонгифолен	475-20-7
Мирцен	123-35-3
Бета-оцимен	13877-91-3
Альфа-фелландрен	99-83-2
Альфа-пинен	80-56-8
Бета-пинен	127-91-3
Сабинен	3387-41-5
Альфа-терпинен	99-86-5
Гамма-терпинен	99-85-4
Терпинолен	586-62-9
Туйопсене	470-40-6
Валенсен	4630-07-3
Альфа-копаен	3856-25-5
Изокариофиллен	118-65-0
Пинен диммер	6993-66-4

<b>309* Простые эфиры фенола (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
Название	CAS-номер
<i>транс</i> -анетол	4180-23-8
Анетол	104-46-1
Анисовая кислота	100-09-4
Анизол	100-66-3
Анизил этиловый эфир	5076-72-2
Бензил эвгениловый эфир	57371-42-3
1,2-диэтоксибензол	2050-46-6
1,3-диметоксибензол	151-10-0
1,4-диметоксибензол	150-78-7
4-этинил-1,2-диметоксибензол	6380-23-0
1,2-диметокси-4-метилбензен	494-99-5
2,3-диметилбензофуран	3782-00-1
Дифениловый эфир	101-84-8
Эстрагол	140-67-0
1-этокси-2-метоксибензол	17600-72-5
Этил 2-метоксибензиловый эфир	64988-06-3
Этил изойгениловый эфир	7784-67-0
Изобутил 2-нафтиловый эфир	2173-57-1
Амил изойгениловый эфир	10484-36-3
Бензил изойгениловый эфир	120-11-6
1-метокси-3-метилбензен	100-84-5
Метил 2-нафтиловый эфир	93-04-9
Метил изойгениловый эфир	93-16-3
1-метокси-2-метилбензол	578-58-5
1-метокси-4-метилбензол	104-93-8
Метил эвгениловый эфир	93-15-2

Бутил 2-нафтиловый эфир	10484-56-7
Этил 2-нафтиловый эфир	93-18-5
1-метокси-4-пропилбензол	104-45-0
Метил тимольный эфир	1076-56-8
1,2,3-триметоксибензол	634-36-6
1,2-диметоксибензол	91-16-7
3,4-диметоксибензойная кислота	93-07-2
1-этинил-4-метоксибензол	637-69-4
4-терт -бутил-1-метокси-3-метилбензол	31268-79-8
4-изопропил-2-метокси-1-метилбензол	6379-73-3
Этил фениловый эфир	103-73-1

<b>310* Фенолы (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
Название	CAS-номер
4-аллил-2,6-диметоксифенол	6627-88-9
4-аллилфенол	501-92-8
Карвакрол	499-75-2
2-гидроксифенол	120-80-9
Креозол	93-51-6
3-метилфенол	108-39-4
2-метилфенол	95-48-7
4-метилфенол	106-44-5
2-метокси-4-пропилфенол	2785-87-7
2,6-диметоксифенол	91-10-1
2,3-диметилфенол	526-75-0
2,6-диметилфенол	576-26-1
3,5-диметилфенол	108-68-9
4-этоксифенол	622-62-8
Этил эвгениловый эфир	1755-54-0
4-этил-2-метоксифенол	2785-89-9
2-этилфенол	90-00-6
3-этилфенол	620-17-7
4-этилфенол	123-07-9
Этилваниллин пропиленгликоль ацеталь	68527-76-4
Гваякол	90-05-1
4-гидроксibenзойная кислота	99-96-7
4-гидроксibenзиловый спирт	623-05-2
4-(этоксиметил)фенол	57726-26-8
4-(метоксиметил)фенол	5355-17-9
4-гидроксифенетический спирт	501-94-0
2-изопропилфенол	88-69-7
4-изопропилфенол	99-89-8
3-метокси-5-метилфенол	3209-13-0
3-метилфенол	150-19-6
4-метилфенол	150-76-5
4-(1-гидроксиэтил)фенол	2380-91-8
2,6-диметокси-4-метилфенол	6638-05-7
3,4-метилendioксифенол	533-31-3
2-метокси-5-метилфенол	1195-09-1
4-(метилтио)фенол	1073-72-9
Фенол	108-95-2
4-пропиленфенол	645-56-7
3,4-гидроксibenзойная кислота	99-50-3
3-гидроксифенол	108-46-3
Салициловая кислота	69-72-7

4-гидрокси-3,5-диметоксибензойная кислота	530-57-4
Тимол	89-83-8
2-(метилтио)фенол	1073-29-6
Ванилиновая кислота	121-34-6
Ванилин пропиленгликоль ацеталь	68527-74-2
4-гидрокси-3-метоксибензиловый спирт	498-00-0
4-(бутоксиметил)-2-метоксифенол	82654-98-6
4-(этоксиметил)-2-метоксифенол	13184-86-6
2-этокси-5-(1-пропенил)фенол	94-86-0
4-этинил-2-метоксифенол	7786-61-0
4-этинилфенол	2628-17-3
2,4-диметилфенол	105-67-9
2,5-диметилфенол	95-87-4
3,4-диметилфенол	95-65-8
4- <i>терт</i> -бутилфенол	98-54-4
2,3,6-триметилфенол	2416-94-6
2-пропилфенол	644-35-9
3- <i>терт</i> -бутилфенол	585-34-2

<b>318* Фурфуролы/их производные (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
Название	CAS-номер
Фурфурол	98-01-1
Фурфурол диэтилацеталь	13529-27-6
Фурфурол диизоамилацеталь	18091-14-0
Фурфурол глицерил ацеталь	
Фурфурол пропиленгликоль ацеталь	4359-54-0
5-(гидроксиметил)-2-фурфурол	67-47-0
5-метилфурфурол	620-02-0

<b>337* Ароматические спирты</b>	
Название	CAS-номер
альфа-амилциннамилловый спирт	101-85-9
анисовый спирт	105-13-5
куминовый спирт	536-60-7
<i>l</i> -цимен-8-ол	1197-01-9
4-изопропиловый бензиловый спирт	
3-фенилпропанол	122-97-4
2,4-диметилбензиловый спирт	16308-92-2
2-метил-1-фенил-2-пентанол	100-86-7
1-(4-метилфенил)этанол	536-50-5
2-этоксibenзиловый спирт	71672-75-8
4-этоксibenзиловый спирт	6214-44-4
Фурфуриловый спирт	98-00-0
2-фенилпропанол	1123-85-9
4-метил-1-фенил-2-пентанол	7779-78-4
2-метоксибензиловый спирт	612-16-8
3-(4-метоксифенил)пропанол	5406-18-8
4-метил-2-фенилпентанол	
2-метил-4-фенил-2-бутанол	103-05-9
2-(гидроксиметил)-5-метилпиразин	61892-95-3
4-метилбензиловый спирт	589-18-4
5-метилфурфуриловый спирт	3857-25-8
Фенилэтиловый спирт	60-12-8

3-метил-1-фенил-3-пентанол	10415-87-9
2-феноксиэтанол	122-99-6
1-фенилпропанол	93-54-9
2-фенил-2-пропанол	617-94-7
4-фенилбутан-2-ол	2344-70-9
Пиперониловый спирт	495-76-1
Стеариловый спирт	98-85-1
2-(4-метил-5-тиазолил)этанол	137-00-8
2-тиенил метанол	636-72-6
3,4-диметоксибензиловый спирт	93-03-8
2,3-диметоксибензиловый спирт	5653-67-8

<b>338* Ароматические альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
Название	CAS-номер
2-метоксибензальдегид	135-02-4
4-бутоксibenзальдегид	5736-88-9
Альфа-бутилциннамальдегид	7492-44-6
Куминальдегид	122-03-2
Цикламенальдегид	103-95-7
3-фенилпропаналь	104-53-0
3,4-дигидроксибензальдегид	139-85-5
2,4-диметилбензальдегид	15764-16-6
2-этоксibenзальдегид	613-69-4
4-этоксibenзальдегид	10031-82-0
1-этил-2-пирролилкарбальдегид	
4-Этилбензальдегид	4748-78-1
3-(2-фурил)-2-пропеналь	623-30-3
5-(2-фурил)-2,4-пентадиеналь	5916-94-9
Альфа-гексилциннамальдегид	101-86-0
2-фенилпропаналь	93-53-8
2-гидрокси-4-метилбензальдегид	698-27-1
4-гидроксибензальдегид	123-08-0
3-(2-фурил)-2-изопропил-2-пропеналь	
2-(4-изопропилфенил)пропаналь	34291-99-1
4'-метокси-альфа-метилциннамальдегид	65405-67-6
3-метоксибензальдегид	591-31-1
2'-метоксициннамальдегид	1504-74-1
4'-метоксициннамальдегид	1963-36-6
4-метоксифенилацетальдегид	5703-26-4
3-(5-метил-2-фурил)бутаналь	31704-80-0
5-метил-2-фенил-2-гексаналь	21834-92-4
4-метил-2-фенил-2-гексаналь	26643-92-5
4-метил-2-фенил-2-пентанон	26643-91-4
5-метил-2-тиенилкарбальдегид	13679-70-4
3-(3,4-метилендиоксифенил) -2-метилпропаналь	1205-17-0
2-метил-3-(4- <i>tert</i> -бутилфенил)пропаналь	80-54-6
2-метил-3-(4-метилфенил)пропаналь	41496-43-9
Альфа-метилциннамальдегид	101-39-3
2-(4-метилфенил)пропаналь	99-72-9
(4-метилфенил)ацетальдегид	104-09-6
3-метилбензальдегид	620-23-5
1-метил-2-пирролилкарбальдегид	1192-58-1
1-фенетил-2-пирролилкарбальдегид	49795-42-8
2-фенил-2-бутеналь	4411-89-6
2-фенил-4-пентеналь	24401-36-3

3-фенил-4-пентеналь	939-21-9
Фенилацетальдегид	122-78-1
2-пирролилкарбальдегид	1003-29-8
Салицилальдегид	90-02-8
3-тиенилкарбальдегид	498-62-4
2-тиенилкарбальдегид	98-03-3
2-метилбензальдегид	529-20-4
4-метилбензальдегид	104-87-0
Метилбензальдегид	1334-78-7
4-этокси-3-метоксибензальдегид	120-25-2
3,4-диметоксибензальдегид	120-14-9
2,3-диметоксибензальдегид	86-51-1
Альфа-этилциннамальдегид	28467-92-7
5-метил-2-пирролилкарбальдегид	1192-79-6
2-гидрокси-3-метоксибензальдегид	148-53-8
2-метил-4-фенилбутаналь	40654-82-8
3-гидрокси-4-метоксибензальдегид	621-59-0
3-метил-2-тиенилкарбальдегид	5834-16-2
3-(4-этилфенил)-2,2-диметилпропаналь	67634-15-5
4- <i>tert</i> -бутилбензальдегид	939-97-9
3-(2-фурил)-2-метил-2-пропеналь	874-66-8

<b>376*</b>	<b>Лактоны (за исключением общепризнанных высокотоксичных)</b>	
	Название	CAS-номер
	Амбреттолид	123-69-3 7779-50-2
	Альфа-ангеликалактон	591-12-8
	3-бутиленфталид	551-08-6
	Гамма-бутиролактон	96-48-0
	15-пентадеканолит	106-02-5
	Дельта-декалактон	705-86-2
	Гамма-декалактон	706-14-9
	7-Децен-4-олит	67114-38-9
	9-Децен-5-олит	74585-00-5
	2-Децен-5-олит	54814-64-1
	7-Децен-5-олит	25524-95-2 34686-71-0
	Дигидроактинидиолит	15356-74-8 17092-92-1 19432-05-4 81800-41-1
	16-гексадеканолит	109-29-5
	Дигидрокумарин	119-84-6
	2-гидрокси-3,3-диметил-4-бутанолит	79-50-5
	2,3-диметил-2-нонен-4-олит	10547-84-9
	Дельта-додекалактон	713-95-1
	Гамма-додекалактон	2305-05-7
	6-додецен-4-олит	18679-18-0
	Эпсилон-декалактон	5579-78-2
	Эпсилон-додекалактон	16429-21-3
	2-гидрокси-3-метил-2-гексен-4-олит	698-10-2
	1,4-диоксациклогептадекан-5,17-дион	105-95-3
	Дельта-гепталактон	3301-90-4
	Гамма-гепталактон	105-21-5
	2-гептил-4-пентанолит	40923-64-6
	Гамма-гексадекалактон	730-46-1

Дельта-гексадекалактон	7370-44-7
Дельта-гексалактон	823-22-3
Гамма-гексалактон	695-06-7
4-метил- <i>цис</i> -7-децен-4-олид	70851-61-5
2-гидрокси-3-метил-2-пентен-4-олид	28664-35-9
8-ундецен-5-олид	68959-28-4
8-децен-5-олид	32764-98-0
( <i>P</i> )-2-Децен-5-олид	51154-96-2
Ментон лактон	499-54-7
4-метил-4-деканолид	7011-83-8
2-метил-4-бутанолид	1679-47-6
3-метил-4-октанолид	39212-23-2
3,6-диметил-5,6,7,7а-тетрагидро-2(4 <i>X</i> )-бензофуранон	38049-04-6 13341-72-5
Дельта-ноналактон	3301-94-8
2-нонен-4-олид	21963-26-8
Дельта-октадекалактон	1227-51-6
Октагидро-2 <i>X</i> -1-бензопиран-2-он	4430-31-3
Дельта-окталактон	698-76-0
Гамма-окталактон	104-50-7
2,4-декадиен-5-олид	27593-23-3
3-пропилиденфталид	17369-59-4
Склареолид	564-20-5
Дельта-тетрадекалактон	2721-22-4
Дельта-тридекалактон	7370-92-5
Дельта-ундекалактон	710-04-3
Дельта-валеролактон	542-28-9
Гамма-валеролактон	108-29-2
4-метил-5-гексен-4-олид	1073-11-6
2,3-диметил-2,4-нонадиен-4-олид	774-64-1
2-бутен-4-олид	497-23-4
3-децен-4-олид	81715-81-3
3-метил- <i>транс</i> -5-децен-4-олид	
3-нонен-4-олид	51352-68-2
4-бутил-4-октанолид	7774-47-2
3-этил-2-оксо-4-бутанолид	
Бета-ангеликалактон	591-11-7
3-метил-4-нонанолид	33673-62-0
<i>Цис</i> -7-децен-4-олид	63095-33-0
<i>д</i> (-)-2-гидрокси-3,3-диметил-4-бутанолид	599-04-2
3,6-диметил-2(3 <i>X</i> )-гексагидробензофуранон	92015-65-1
2-оксотиолан	1003-10-7

**Таблица FA02 Пищевые добавки со стандартами использования**

Примечание: Вещества, помеченные \*1, относятся к "Существующим пищевым добавкам". См. таблицу FA04 (Перечень существующих пищевых добавок).

**Антикомкователи**

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Гексацианоферрат кальция Гексацианоферроат калия Ферроцианид натрия	Соль	Не более 0,02 г/кг соли в качестве безводного ферроцианида натрия (в случае использования в комбинации общий уровень не должен превышать этого уровня).		
Диоксид кремния (тонкий)		Не более 2 % в продуктах питания как диоксид кремния	Не разрешается использовать вместо материнского молока и смеси для докорма после отъема от груди	

**Противовспенивающее вещество**

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Кремний-органическая смола		Максимум 0,05 г/кг	Запрет на использование в целях борьбы с пенообразованием	

**Противоплесневые агенты (консерванты)**

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Дифенил	Грейпфрут Лимон Апельсины	Менее 0,070 г/кг (остаточный уровень)	Ограничено использование в листах бумаги, вставляемых в упаковку для хранения или транспортировки.	
Имазалил	Цитрусовые (за исключением UNSHU, мандаринового апельсина)	Не более 0,005 г/кг (остаточный уровень)		См. раздел "Остаточные пестициды".
	Бананы	Не более 0,002 г/кг (остаточный уровень)		
о-Фенилфенол натрия о-Фенилфенол	Цитрусовые	Не более 0,01 г/кг (остаточный уровень как о-фенилфенол)		
Тиabendазол (ТБЗ)	Бананы (цельные)	Менее 0,003 г/кг (остаточный уровень)		
	Бананы (мякоть)	Менее 0,0004 г/кг (остаточный уровень)		
	Цитрусовые	Менее 0,01 г/кг (остаточный уровень)		

Антиоксиданты

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Бутилгидроксианизол (ВНА)	Погружной раствор для мороженой рыбы и моллюсков (кроме мороженой рыбы, моллюсков и устриц, подаваемых в сыром виде) и мороженого китового мяса (кроме мороженого китового мяса, подаваемого в сыром виде)	Не более 1 г/кг (для раствора для погружения; в случае использования в комбинации с бутилгидрокситолуолом общий уровень обоих не должен превышать этого уровня)		
	Масло Вяленая рыба и моллюски Жиры и масла Картофельное пюре (сушеное) Соленая рыба и моллюски	Не более 0,2 г/кг (в случае использования в сочетании с бутилгидрокситолуолом общий уровень обоих не должен превышать этого уровня)		
Бутилгидрокситолуол (ВНТ)	Мороженая рыба и моллюски (кроме мороженой рыбы, моллюсков и устриц, которые подаются сырыми) Мороженое китовое мясо (кроме мороженого китового мяса, которое должно подаваться сырым)	Не более 1 г/кг (для раствора для погружения; в случае использования в комбинации с бутилгидроксианизолом общий уровень обоих не должен превышать этого уровня)		
	Масло Вяленая рыба и моллюски Жиры и масла Картофельное пюре (сушеное) Соленая рыба и моллюски	Не более 0,2 г/кг (в случае использования в комбинации с бутилгидроксианизолом общий уровень обоих не должен превышать этого уровня)		
	Жевательная резинка	Не более 0,75 г/кг		
Этилендиамин натрия кальция -тетраацетат (EDTA-CaNa <sub>2</sub> )	Консервированный или бутилированный безалкогольный напиток	Не более 0,035 г/кг (как EDTA-CaNa <sub>2</sub> )	Должны быть преобразованы в (EDTA-CaNa <sub>2</sub> ) до подготовки готового продукта питания.	
Дезодорированный этилендиамин-тетраацетат (EDTA-Na <sub>2</sub> )		Не более 0,25 г/кг (как EDTA-CaNa <sub>2</sub> )		
Эриторбиновая кислота эриторбат натрия	Рыбная паста (за исключением СУРИМИ) Хлеб		Нельзя использовать для целей питания	(Улучшитель качества)
	Прочие продукты		Ограничены целями антиокисления	

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Гваяковая смола*1	Жиры/масла, масло	Не более 1 г/кг		
Изопропилцитрат	Жиры/масла, масло	Не более 0,1 г/кг (как моно-изопропиловый цитрат)		
Пропилгаллат	Жиры и масла	Не более 0,2 г/кг		
	Масло	Не более 0,1 г/кг		
дл- $\alpha$ -токоферол (Витамин E)			Ограничено целями антиокисления (кроме как в качестве ингредиента при приготовлении $\beta$ -каротина, витамина A, эфиров жирных кислот витамина A или жидкого парафина)	

#### Отбеливатели

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Хлорит натрия	Черешня Цедра citrusовых (ограничивается кондитерскими изделиями) FUKI (батончик) Виноград Персик Яйца (ограничено частями яичной скорлупы) Приготовленная и обработанная икра сельди (исключая сушеную и замороженную икру сельди) Овощи для прямого потребления	0,5 г/кг раствора для погружения (как хлорит натрия)	Разложите или удалите перед приготовлением готовой пищи.	
Метабисульфит калия	АМАНАТТО (подслащенная фасоль ADZUKI)	(остаточный уровень в виде диоксида серы) Менее 0,1 г/кг	Не разрешено в кунжутном семени, бобах и овощах.	(антиоксидант, консервант)  Тапиоковый крахмал, для осахаривания, означает крахмал, не потребляемый в качестве прямой пищи и используемый для приготовления сиропа из сахаров, полученных из крахмала при гидролизе, гидрогенизации и т.д.
Гидросульфит натрия	Тапиоковый крахмал для осахаривания	Менее 0,25 г/кг		
Пиросульфит натрия	Готовые бобы, подслащенные	Менее 0,1 г/кг		
Сульфит натрия				
Диоксид серы				

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
	Засахаренная вишня	Менее 0,3 г/кг		Засахаренная вишня означает засахаренную и вяленую вишню или такую вишню с кристаллическим сахаром, нанесенным на поверхность или погруженным в упаковочную среду сиропа.  Исключая фруктовые отжимы, содержащие не менее 1% по объему спирта и концентрата из тех же веществ, которые используются для производства вина.
	Дижонская горчица	Менее 0,5 г/кг		
	Сухофрукты (за исключением изюма)	Менее 2 г/кг		
	Изюм	Менее 1,5 г/кг		
	Сушеный картофель	Менее 0,5 г/кг		
	Замороженный сырой краб в панцире	Менее 0,1 г/кг		
	Вино Разные алкогольные напитки	Менее 0,35 г/кг		
	Желатин	Менее 0,5 г/кг		
	Моласса	Менее 0,3 г/кг		
	КАМРҮОУ (сухая тыквенная стружка)	Менее 5 г/кг		
	МІЗUAME (крахмальный сироп)	Менее 0,2 г/кг		
	Натуральный фруктовый сок	Менее 0,15 г/кг		
	Мука KONJAK (мука из корня опунции обыкновенной)	Менее 0,9 г/кг		
	Креветка в панцире	Менее 0,1 г/кг		
	Прочие продукты	Менее 0,03 г/кг (при условии, однако, что в случае, если уровень сульфитирующего вещества в пищевых продуктах (кроме коняку), перечисленных в третьей колонке таблицы Общих норм использования пищевых добавок, составляет не менее 0,03 г/кг (в виде диоксида серы), ниже этого остаточного уровня).		Натуральный фруктовый сок – это сок, который перед подачей должен быть разбавлен не менее чем в соотношении 1:5.  За исключением других продуктов питания, вишни, используемые для производства пучатов; хмеля, используемого для производства пива; и фруктовых соков, фруктовых отжимов, содержащих не менее 1 % по объему алкоголя и концентрата того же самого, используемого для производства вина.

### Жевательная резинка

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Карбонат кальция	Жевательная резинка	Не более 10% (как кальций)	Ограничено в случае, если его использование необходимо для производства или переработки продуктов питания или для использования в качестве биологически активной добавки к пище.	(Пищевая добавка, разрыхлитель, пищевые дрожжи)
Тальк*1		Не более 5% (остаток)	Ограничено в том случае, если его использование необходимо для изготовления жевательной резинки	(Технологические вспомогательные средства)
Моногидрогенные фосфаты кальция Фосфаты трикальция Фосфаты кальция		Не более 1% в еде (как кальций)	Ограничено в случае, если его использование необходимо для производства или переработки продуктов питания или для использования в качестве биологически активной добавки к пище.	(БАД, эмульгатор, разрыхлитель, пищевые дрожжи)
Эфир гарпиуса Полибутилен Полиизобутилен Поливинилацетат	Жевательная резинка		Ограничено только для оснований жевательной резинки	(Глазирователь)

### Коагулянты для ТОФУ, соевого творога

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Хлорид кальция		Не более 1% в еде (как кальций)	Ограничено в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки продуктов питания.	(Биологически активные добавки)
Сульфат кальция				(Пищевая добавка, разрыхлитель, пищевые дрожжи)

### Материалы для покрытия

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Гидроксилпроп илцеллюлоза Гидроксипропил метилцеллюроза	Питание для специального диетического использования (ограничивается капсулами и таблетками с покрытием)			
Морфолиновые соли жирных кислот поливинилацетат Олеиновокислый натрий	Кожура фруктов или овощей		Нельзя использовать для других целей, кроме как в качестве материала покрытия.	(Основа жевательной резинки)

Цвет

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Цвета (кроме химически синтезированных цветов)	цвет		Не разрешается использовать в <i>комбу</i> (ламинарии), мясо, сырую рыбу и моллюсков (включая свежее китовое мясо), чай, <i>нори</i> (бобы), фасоль, овощи и <i>вакаме</i> , за исключением золота в <i>нори</i> .	
Аннато, водорастворимый Норбиксин калия Норбиксин натрия			Не разрешается использовать в <i>комбу</i> (ламинария), мясо, сырую рыбу и моллюсков (включая свежее китовое мясо), чай, <i>нори</i> (бобы), фасоль, овощи и <i>вакаме</i> ( <i>морские водоросли, Undaria pinnatifida</i> ).	
β-каротин			Не разрешается использовать в <i>комбу</i> (ламинария), мясо, свежую рыбу и моллюсков (включая сырое китовое мясо), чай, <i>нори</i> (бобы), фасоль, овощи и <i>вакаме</i> ( <i>морские водоросли, Undaria pinnatifida</i> ).	(Биологическ и активные добавки)
Медный хлорофиллин	<i>Kombu</i> , ламинария	Не более 0,15 г/кг (как медь в сухом веществе)		
	Фрукты и овощи (хранимые товары)	Не более 0,1 г/кг (как медь)		
	Жевательная резинка	Не более 0,05 г/кг (как медь)		
	Рыбная паста (за исключением СУРИМИ)	Не более 0,03 г/кг (как медь)		
	Кондитерские изделия (за исключением кондитерского хлеба)	Не более 0,0064 г/кг (как медь)		
	Шоколад, Свежие пирожные (за исключением особого мягкого хлеба)	Не более 0,001 г/кг (как медь)	Использование шоколада ограничивается окраской шоколадной основы (в том числе покрытие шоколадной основы цветным сиропом).	
	Агаровый гель в <i>mitsumame</i> (смесь подслащенных вареных бобов), упакованный в банки или пластиковую упаковку	Не более 0,0004 г/кг (как медь)		

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Натрий Медь Хлорофиллин	<i>Kombu</i> , ламинария	Не более 0,15 г/кг (как медь в сухом веществе)		
	Фрукты и овощи (хранимые товары)	Не более 0,1 г/кг (как медь)		
	Сироп	Не более 0,064 г/кг (как медь)		
	Жевательная резинка	Не более 0,05 г/кг (как медь)		
	Рыбная паста (за исключением <i>сурими</i> )	Не более 0,04 г/кг (как медь)		
	Конфеты	Не более 0,02 г/кг (как медь)		
	Шоколад, кондитерские изделия (за исключением кондитерского хлеба)	Не более 0,0064 г/кг (как медь)		
	Агаровый гель в <i>mitsumame</i> (смесь подслащенных вареных бобов), упакованный в банки или пластиковую упаковку	Не более 0,0004 г/кг (как медь)		
Пищевой синий № 1 (синий блестящий FCF) Пищевой синий № 1 Алюминиевый лак Пищевой синий № 2 (Индигокармин) Пищевой синий № 2 Алюминиевый лак Пищевой зеленый № 3 (зеленый стойкий FCF) Пищевой зеленый № 3 Алюминиевый лак Пищевой красный № 102 (кошенильно-красный) Пищевой красный № 104 (флоксин) Пищевой красный № 105 (бенгальская роза) Пищевой красный № 106 (кислотный красный) Пищевой красный № 2 (амарант) Пищевой красный № 2 Алюминиевый лак Пищевой красный № 3 (эритрозин) Пищевой красный № 3 Алюминиевый лак Пищевой красный № 40 (красный очаровательный AC) Пищевой красный № 40 Алюминиевый лак Пищевой желтый № 4 (тартразин)	Не разрешается использовать в следующих продуктах питания: фасоль, сырая рыба (включая сырое китовое мясо) и сырые моллюски, рыбные соленья, <i>кинако</i> (жареная соевая мука), <i>комбу</i> (ламинария) и <i>вакаме</i> (морские водоросли), мясо, мясные соленья, мармелад, <i>мисо</i> (ферментированная соевая паста), лапша (включая вонтоны (китайские мучные клецки со свиной в них, подаются с супом), <i>нори</i> (красная водоросль), соевый соус, бисквитный торт (включая <i>кастеллу</i> и другие виды), чай, овощи и соленья из китового мяса.			

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Пищевой желтый № 4 Алюминиевый лак Пищевой желтый № 5 (желтый закат) Пищевой желтый № 5 Алюминиевый лак Подготовка смолopodobных цветов Титана диоксид				Запрет на использование в целях окрашивания.
Хлорофиллин железа натрия			Не разрешается использовать в <i>комбу</i> (ламинария), мясо, свежую рыбу и моллюсков (включая сырое китовое мясо), чай, <i>нори</i> (бобы), фасоль, овощи и вакаме ( <i>морские водоросли, Undaria pinnatifida</i> ).	
Окись железа	Банан KONJAK			Ограничено для использования на отрезке карпофора банана.
Цвета, отличные от химически синтезированных добавок Эти цвета можно найти в списках "Существующие пищевые добавки" и "Вещества, обычно поставляемые как продукты питания и используемые также как пищевые добавки". См. следующие таблицы.			Не разрешается использовать в <i>комбу</i> (ламинария), мясо, свежую рыбу и моллюсков (включая сырое китовое мясо), чай, <i>нори</i> (бобы), фасоль, овощи и вакаме ( <i>морские водоросли, Undaria pinnatifida</i> ). Однако использование золота на <i>нори</i> (красная водоросль) разрешено.	

\*1

1) Цвета в списке "Существующие пищевые добавки".

Пункты, отмеченные знаком ※, являются кандидатами на будущее исключение из списка. Министерство здравоохранения, труда и социального обеспечения опубликует новый список в мае 2011 года.

2) Цвета в списке "Вещества, обычно поставляемые как пищевые и используемые также как пищевые добавки".

Цвета в списке "Существующие пищевые добавки".

Экстракт аннатто	Ферментативно модифицированный	Цвет ореха пекан
Цвет алканета ※	рутин (экстракт)	Цвет фафии
Алюминий	Пленка с рыбьей	Порошкообразный
Цвет травы бамбука ※	чешуей	аннатто ※
Красная свекла	Гардения синяя	Фиолетовый сладкий
Костная углеродная	Гардения красная	картофельный цвет
сажа	Гардения желтая	Фиолетовый цвет кукурузы
Цвет какао	Цвет кожицы	Фиолетовый цвет ямса
Какао технический	винограда	Сандаловое дерево
углерод ※	Цвет водорослей гематококка	красное
Карамель I	Цвет японской хурмы	Цвет ореха ши
Карамель II	Цвет каолина	Цвет лука ※
Карамель III	Цвет куру	Серебро
Карамель IV	Цвет крыля ※	Спирулиновый
Карфамусовый	Лаковый цвет	цвет
желтый	Цвет сандала	Сладкий картофельный каротин ※
Карфамусовый	Цвет календулы	Цвет тамаринда
красный	Желтый монаскус	Цвет томата
Цвет рожкового	Цвет монаскуса	Куркума
дерева	Цвет лука	Углеродная сажа овощная ※
Каротин моркови	Цвет апельсина	Цвет сажи растительного масла
Хлорофиллин	Каротин	
Хлорофилл	пальмового масла	
Экстракт кошениля	Цвет паприки	
Цвет лангуста ※		
Каротин дуналиеллы		

Цвета в списке "Вещества, обычно поставляемые как пищевые и используемые также как пищевые добавки".

Цвет американской красной малины	Фруктовый сок (прод.)	Оливковый чай
Цвет азуки	Сок из бузины	Паприка
Цвет периллы многолетней	Сок из крыжовника	Цвет периллы
Цвет ежевики	Виноградный сок	Цвет сливы
Цвет черной смородины	Сок из черники	Цвет малины
Цвет гейлуссакии ягодной	Лимонный сок	Цвет красной капусты
Цвет черники	Сок из логановы ягоды	Цвет красной смородины
Цвет бойзеновы ягоды	Сок из кислой вишни	Цвет красного редиса
Цвет вишни	Сок из шелковицы	Цвет краснозерного риса
Цвет цикория	Апельсиновый сок	Шафран
Порошкообразная хлорелла	Ананасовый сок	Цвет шафрана
Какао	Сливовый сок	Цвет морковки
Цвет брусники	Сок из малины	Цвет сепия
Цвет клюквы	Сок из красной смородины	Цвет клубники
Темно-сладкий вишневый цвет	Сок из морошки	Чай
Цвет бузины	Сок из клубники	Цвет малины
Цвет ежевики войлочной	Сок из малины	Куркума
Фруктовый сок	Сок из Uguisukagura	Цвет Uguisukagura
Ягодный сок	Сок из черники	Овощной сок
Сок из черной смородины	Цвет крыжовника	Сок из периллы
		многолетней
Сок из ежевики	Цвет виноградного сока	Сок из красной свеклы
Сок из голубики	Цвет гибискуса	Морковный сок
Сок из бойзеновой ягоды	Экстракт листьев гортензии	Луковый сок
Сок из вишни	Цвет красной водоросли	Сок из красной
		капусты
Сок из брусники	Цвет логановы ягоды	Томатный сок
Сок из клюквы	Экстракт солода	Цвет черники
Сок из сладкой темной вишни	Цвет кислой вишни	
Сок из ежевики	(Цвет шелковицы	

Цветофиксаторы

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Нитрит натрия	Мясной продукт Бекон из китового мяса	Не более 0,07 г/кг (остаточный уровень как NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> )		
	Рыбная колбаса и рыба ветчина	Не более 0,05 г/кг (до).		
	Икра лососевых	Не более 0,005 г/кг (до.)		
	<i>Iкура</i> (лососевая икра)	Максимум 0,005 г/кг (до.)		<i>Tarako</i> означает обработанную икру минтая.
	<i>Tarako</i> (тресковая икра)	Максимум 0,005 г/кг (до.)		
Нитрат калия Нитрат натрия	Мясные продукты Бекон из китового мяса	Максимум 0,007 г/кг (до.)	См. раздел Ферментация в отношении Сыра и SAKE.	(Ферментация) Ссылка на Ферментацию как на Сыр и <i>Sake</i> .

Цветоудерживающие вещества

	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Глюконат железа	Столовые оливки	Не более 0,15 г/кг (как железо)		(Биологически активные добавки)
Никотинамид; никотиновая кислота			Нельзя использовать в мясе, сырой рыбе и моллюсках (включая китовое мясо).	(Биологически активные добавки)

Биологически активные добавки

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)	
Биотин	Продукты питания для специальной диеты		Использование ограничено только для продуктов питания для специального диетического использования		
Карбонат кальция		Не более 1% в продуктах питания в качестве кальция (за исключением и продуктов специального назначения в соответствии с Законом об укреплении здоровья)	Ограничено в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки пищевых продуктов или для целей питания.	(Жевательная резинка, разрыхлитель, питательное вещество для дрожжей) См. жевательную резинку.	
Цитрат кальция				(Коагулянт для ТОФУ)	
Хлорид кальция			Ограничено в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки пищевых продуктов или для целей питания.	(Эмульгатор, ароматизатор (вкус), разрыхлитель)	
Дигидропирофосфат кальция				(Дрожжевое питательное вещество, эмульгатор, разрыхлитель)	
Дигидропирофосфат кальция			Ограничено в том случае, если его использование предназначено для питания.	(Эмульгатор, разрыхлитель)	
Глюконат кальция					
Глицерофосфат кальция			Ограничено в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки пищевых продуктов или для целей питания.		
Гидроксид кальция					
Лактат кальция					
Фосфаты моногидрогена кальция					
Кальция пантотенат					(Ароматизатор (вкус), разрыхлитель)
					(Основа жевательной резинки, эмульгатор, разрыхлитель, дрожжевой питательный компонент)
Сульфат кальция			Ограничено в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки пищевых продуктов или для целей питания.	(Коагулянт для тофу, разрыхлитель, питательное вещество для дрожжей)	

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
$\beta$ -каротин Сладкий картофельный каротин*1 Каротин дуналиеллы*1 Каротин моркови *1 Каротин пальмового масла*1			Не разрешается использовать в <i>комбу</i> (ламинария), мясо, свежую рыбу и моллюсков (включая сырое китовое мясо), чай, <i>нори</i> (бобы), фасоль, овощи и вакаме ( <i>морские водоросли, Undaria pinnatifida</i> ).	(Цвет)
Холекальциферол (Витамин D3)				Стандарт для хранения: должны храниться в затененном и герметичном контейнере с напорным воздухом, замененным инертным газом, в прохладном помещении.
Медные соли Купрический глюконат	Заменитель материнского молока	Не более 0,6 мг/л в виде меди в приготавливаемом молоке в заданной концентрации		Исключая случаи по специальному разрешению Министра здравоохранения, труда и социального обеспечения (Постановление о молоке/молочных продуктах) для использования в специально приготовленном сухом молоке.
Медный купорос	Претензии к пище с функцией питания	Ограничено до менее 5 мг Си в расчетном суточном потреблении этого пищевого продукта.		
		Не более 0,6 мг/л в виде меди в приготавливаемом молоке в заданной концентрации		
L-Лизин Моногидрохлорид	Хлеб Натуральный сок			(Улучшитель качества)
Глюконат железа	Замещающее материнское молоко Пища для отъема Сухое молоко для беременных и кормящих грудью женщин			(Цветоудерживающие вещества)
Ди-L-глутамат монокальция			Ограничено в случае, если его использование предназначено для питания.	(Ароматизатор (вкус), разрыхлитель)
Никотинамид; никотиновая кислота			Не использовать в сыром мясе, сырой рыбе и моллюсках (включая китовое мясо).	(Цветоудерживающие вещества)
$\alpha$ -ракетокферил ацетат	Претензии к пище с функцией питания	*	*Ограничено менее чем 150 мг $\alpha$ -токоферола расчетного суточного потребления пищевого продукта.	
R,R,R- $\alpha$ -токоферил ацетат				

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Трикальций фосфат		Не более 1% в продуктах питания в виде кальция (за исключением продуктов специального назначения в соответствии с Законом об укреплении здоровья).	Ограничено в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки пищевых продуктов или для целей питания.	(Основа жевательной резинки, эмульгатор, разрыхлитель, дрожжевой питательный агент)
Витамин А Жирная кислота эфирного витаминного масла Порошкообразный витамин А				Стандарт для хранения: должны храниться в затененном и герметичном контейнере с напорным воздухом, замененным инертным газом, в прохладном помещении.
Цинковые соли Глюконат цинка	Заменитель материнского молока	Не более 6 мг/л в качестве цинка в приготавливаемом молоке в заданной концентрации.		Исключая случай по специальному разрешению Министра здравоохранения, труда и социального обеспечения (Постановление о молоке/молочных продуктах) для использования в специально приготовленном сухом молоке.
Цинка сульфат	Претензии к пище с функцией питания	Ограничено до менее 15 мг Си в расчетном суточном потреблении этого пищевого продукта.		
	Заменитель материнского молока	Не более 6 мг/л в качестве цинка в приготавливаемом молоке в заданной концентрации.		

#### Эмульгаторы

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Цитрат кальция	Переработанный сыр Пищевой продукт Пищевой продукт, полученный из плавленого сыра	Не более 1% в продуктах питания в виде кальция (за исключением специальных продуктов питания в соответствии с Законом об укреплении здоровья)		(Пищевая добавка, ароматизатор (вкус), разрыхлитель)
Дигидропирофосфат кальция				(Пищевая добавка, разрыхлитель, пищевые дрожжи)
Дигидропирофосфат кальция				(Пищевая добавка, разрыхлитель)
Моногидрофосфат кальция				(Жевательная резинка, пищевая добавка, разрыхлитель, дрожжи)

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Стеарил-лактат кальция	Смешайте порошок для производства <i>namagashi</i> (кондитерских изделий)	Не более 10 г/кг		Бисквит означает торт, украшенный, короткий торт и т.д.  Масляный торт означает шотландский торт, фруктовый торт и т.д.  В данном положении кондитерские изделия ограничиваются хлебобулочными изделиями, приготовленными из пшеничной муки.  <i>Namagashi</i> (Кондитерские изделия) ограничивается теми, которые сделаны из риса.  <i>Mushipan</i> (хлеб на пару) ограничивается тем, что приготовлено из пшеничной муки.  Сухая лапша, кроме лапши быстрого приготовления и макарон, здесь не упоминается.  Макароны включают в себя макароны, спагетти, вермишель, лазанью и т.д.  <i>Mushimanju</i> ограничивается <i>manju</i> ферментированная и обработанная паром пшеничная мука. Макароны включают спагетти, вермишель, лапшу и лазанью.
	Смешайте порошок для производства масляного торта, бисквита и <i>mushipan</i> (хлеб на пару)	Не более 8 г/кг		
	Хлеб и кондитерские изделия, обработанные жирами и маслами	Не более 5,5 г/кг		
	Кондитерские изделия (за исключением масляного торта и бисквита)	Не более 5 г/кг		
	<i>Mushimanju</i> (булочка с фасолью на пару)	Не более 2,5 г/кг		
	<i>Namagashi</i> (Кондитерское изделие)	Не более 6 г/кг		
	Масляный торт Бисквит <i>Mushipan</i> (хлеб на пару)	Не более 5,5 г/кг		
	Лапша (за исключением макарон)	Не более 4,5 г/кг (в вареной лапше)		
Стеариллактат натрия	Хлебобулочные изделия (за исключением торта с маслом и бисквита) и кондитерские изделия, обработанные жирами и маслами	Не более 4 г/кг		
	Хлеб			
	Макароны	Не более 4 г/кг (в сухих макаронах)	Влажность сухих макарон установлена на уровне 12%.	
	<i>Mushimanju</i> , булочка с фасолью на пару	Не более 2 г/кг (в сухом веществе)		
	Смешайте порошок для производства <i>namagashi</i> (кондитерских изделий)	Не более 10 г/кг		
	Смешайте порошок для производства масляного торта, бисквита и <i>mushipan</i> (хлеб на пару)	Не более 8 г/кг		

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
	Хлеб и кондитерские изделия, обработанные жирами и маслами	Не более 5,5 г/кг		
	Кондитерские изделия (за исключением торта с маслом и бисквита)	Не более 5 г/кг		
	<i>Mushimanju</i> , булочка с фасолью на пару	Не более 2,5 г/кг		
	<i>Namagashi</i> (Кондитерское изделие)	Не более 6 г/кг		
	Масляный торт Бисквит <i>Mushipan</i> (хлеб на пару)	Не более 5,5 г/кг		
	Лапша (за исключением макарон)	Не более 4,5 г/кг (в вареной лапше)		
	Хлебобулочные изделия (за исключением торта с маслом и бисквита) и кондитерские изделия, обработанные жирами и маслами Хлеб	Не более 4 г/кг		
	Макароны	Не более 4 г/кг (в сухих макаронах)		
	<i>Mushimanju</i> , булочка с фасолью на пару	Не более 2 г/кг (в сухом веществе)		

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Полисорбат 20	Пищевые продукты в необычной форме (капсулы, таблетки)	25 г/кг (всего как Полисорбат 80)	Если используется более двух видов полисорбата, то пределом является их сумма.  За исключением случаев, когда разрешено использование специальных пищевых добавок.	
Полисорбат 60	Какао и шоколадные изделия Добавки к короткой и лапше быстрого приготовления Соусы Жевательные резинки Молоко жир заменить	5 г/кг		
Полисорбат 65	Мороженое группы Украшение на кондитерских изделиях Сахар добавленный йогурт Заправка Майонез Смешанный порошок Запеченные кондитерские изделия Мокрые торты	3 г/кг		
Полисорбат 80	Сладости Суп Мучная паста Ароматизированный лед	1 г/кг		
	Огурцы из морских водорослей Шоколадные напитки Маринованные овощи	0,5 г/кг		
	Незрелый сыр	0,8 г/кг		
	Консервированные или бутилированные морские водоросли Консервированные или бутилированные овощи	0,03 г/кг		
	Прочие продукты	0,02 г/кг		
Трикальций фосфат	Переработанный сыр Пищевой продукт Переработанный продукт, полученный из технологического сыра	Не более 1% в продуктах питания в виде кальция (за исключением продуктов специального назначения в соответствии с Законом об укреплении здоровья)		(Жевательная резинка, пищевая добавка, разрыхлитель, дрожжи)

## Ферментационные добавки

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Нитрат калия	Сыр	Не более 0,2 г/л в сыром молоке (в виде калийной или натриевой соли)		(Цветофиксатор)
Нитрат натрия	Японское SAKE (рисовое вино)	Не более 0,1 г/л в сусле (в виде калийной или натриевой соли)		(Цветофиксатор)

Ароматизаторы

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Ацетальдегид Ацетофенон <i>Высшие алифатические спирты*2</i> <i>Высшие алифатические альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных)*2</i> <i>Высшие Углеводороды (за исключением веществ, обычно признанных высокотоксичными)*2</i> Аллил Циклогексилпропионат Аллил Гексаноат Аллил-изотиоцианат амилалового спирта α-Амилциннамальдегид Анисальдегид <i>Ароматические спирты*2</i> <i>Ароматические альдегиды (за исключением общепризнанных высокотоксичных)*2</i> Бензальдегид Бензилацетат Бензиловый спирт Бензилпропионат д-Борнеол Бутанол Бутилацетат Бутиламин Бутилбутират Бутиральдегид Масляная кислота 1,8-цинеол Коричневый альдегид Фенилакриловая кислота Циннамилацетат Циннамиловый спирт Цитраль Цитронеллаль Цитронеллол Цитронеллилацетат Цитронеллиформиат Циклогексилацетат Циклогексилбутират Деканаль Деканол 2,3-Диметилпиразин 2,5-Диметилпиразин 2,6-Диметилпиразин <i>Эфиры*2</i> <i>Эфиры*2</i>			Ароматизаторы, перечисленные в этой таблице, не должны использоваться для других целей, кроме ароматизации, за исключением случаев, когда они предварительно	

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Этил-Ацетат				(Технологические вспомогательные средства)
Этилацетоацетат				
Этилбутират				
Этилциннамат				
Этилдеcanoат				
2-Этил-3,(5или6)- диметилпиразин				
Этил гепаноат				
Этил гексаноат				
Этил-изовалерат 2-				
Этил-3-метил- пиразин				
2-Этил-5-метил пиразин				
Этилоктаноат				
Этилфенилацетат				
Этилпропионат				
2-Этилпиразин				
Этилванилин				
Евгенол				
<i>Жировые кислоты*2</i>				
<i>Фруфуральные и их производные (за исключением веществ, обычно признанных высокотоксичными)*2</i>				
Гераниол				
Геранилацетат				
Геранилформиат				
Гексановая кислота				
Гидроксицитронеллаль				
Гидроксицитронеллаль				
Диметилацеталь				
<i>Индолы и их производные*2</i>				
Ионон				
Изоамилацетат				
Изоамиловый алкоголь				
Изоамилбутират				
Изоамильный формат				
Изоамилизовалерат				
Изоамил				
Фенилацетат				
Изоамилпропионат				
Изобутил фенилацетат				
Изобутилальдегид				
Изоэвгенол				
Изопентиламин				
Изопропанол				
<i>Изотиоцианаты (за исключением веществ, признанных высокотоксичными)*2</i>				
<i>Изовалеральдегид</i>				
<i>Кетоны*2</i>				

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
<i>Лактоны (за исключением веществ, обычно признанных высокотоксичными)*2</i> Линалоол Линалилацетат Мальтол <i>d l</i> -ментол <i>l</i> -ментол <i>l</i> -Метилацетат <i>n</i> -Метилацетофенон Метил антранилат 2-метилбутанол 3-Метил-2-бутанол 2-Метилбутилдералдегид Метилциннамат N-Метилентранилат Метил β-нафтилкетон 2-Метилпирозин 6-Метилхинолин 5-Метилхиноксалин Салицилат метила γ-Ноналактон Октаналь 1-Периллальдегид 2-Пентанол ( <i>сек</i> -Амилал спирт) Фенетил ацетат Фенетиламин <i>Фенолы (за исключением веществ, обычно признанных высокотоксичными)*2</i> <i>Феноловые эфиры (за исключением веществ, обычно признанных высокотоксичными)*2</i> Пинеридин Пиперонал Пропанол Пропиональдегид Пропионовая кислота Пирролидин <i>Терпеновые углеводороды*2</i> Терпинеол Терпинил ацетат 5,6,7,8- Тетрагидрохиноксиналин <i>Тиоэфиры (за исключением веществ, общепризнанных как высокотоксичные)*2</i> <i>Тиолы (за исключением веществ, общепризнанных как высокотоксичные)*2</i> 2,3,5,6-триметилпирозин δ-ундекалактон Пентаналь Ванилин				
				(Консерватор)

\*2: [Список примеров ароматизаторов, используемых для приготовления пищи]

Среди ароматизаторов 18 видов веществ, т.е. алифатические высшие спирты, алифатические высшие альдегиды, алифатические высшие углеводороды, ароматические спирты, ароматические альдегиды, сложные эфиры, эфиры, жирные кислоты, фурфуральные и их производные, индол и его производные, изотиоцианаты, кетоны, лактоны, фенолы, фенолы, терпеновые углеводороды, тиоэфиры и тиолы обозначаются не каждым составным названием, а наименованием класса.

Министерство здравоохранения и социального обеспечения выпускает публикацию о примерах ароматизаторов, используемых для приготовления пищи в Японии, основанную на результатах исследования.

Пожалуйста, обратитесь к нижеприведенному списку FA01 для получения подробных перечней. С последними перечнями можно ознакомиться на веб-сайте Японского фонда исследований в области химии продуктов питания:

<http://www.ffcr.or.jp/> (японская, английская страница)

Ароматизаторы (по вкусовым качествам), *choumiryou*

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
(Аминокислота) Ди- <i>L</i> -глутамат монокальция		Не более 1% кальция (за исключением пищевых продуктов специального назначения в соответствии с Законом об укреплении здоровья)		(Биологически активные добавки)
(Органические кислоты) Цитрат кальция		Не более 1% кальция (за исключением особых продуктов питания в соответствии с Законом об укреплении здоровья)		(Пищевая добавка, эмульгатор, разрыхлитель)
Лактат кальция				(Пищевая добавка, разрыхлитель)
D-маннит	См. раздел "Улучшители качества".			(Улучшитель качества)

Вещества для обработки муки

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Персульфат аммония	Мука	Не более 0,3 г/кг		
Перекись бензоила	Мука		Его использование должно быть ограничено как разбавленный перекись бензоила после разбавления одним или более сульфатом калия алюминия, фосфатами кальция, сульфатом кальция, карбонатом кальция, карбонатом магния, и крахмалом.	
Диоксид хлора	Мука			
Разбавленная перекись бензоила	Мука	Не более 0,3 г/кг		
Бромат калия	Хлеб (ограничивается хлебом, изготовленным из пшеничной муки)	Не более 0,03 г/кг		Разложите или удалите перед приготовлением готовой пищи.

Увлажнитель, эмульгатор и/или стабилизатор

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Хондроитинсульфат натрия	Заправка	Не более 20 г/кг		
	Рыбная колбаса	Не более 3 г/кг		
	Майонез	Не более 20 г/кг		

Инсектицид

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Пиперонила бутоксид	Злаки	Не более 0,024 г/кг		

Противоадгезивное вещество/Средство, уменьшающее липкость

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Жидкий парафин*1	Хлеб	Менее 0,1 % (остаточный уровень в хлебе)	Ограничено использование для разделения теста при помощи автоматических разделительных устройств и с целью антипригарного средства во время процесса выпечки.	
Стеарат магния	Питание для специального диетического использования (ограничивается капсулами и таблетками)			

Пластификатор для жевательной резинки

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Пропилен гликоль	Жевательная резинка	Не более 0,6%		(Поддерживатель качества)

## Консерванты

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Бензойная кислота Бензоат натрия	Икра	Не более 2,5 г/кг (как бензойная кислота)		Икра означает консервированную или бутилированную икру осетра, обычно подается сырой и не пастеризованной.
	Маргарин	Не более 1,0 г/кг (как бензойная кислота)	При использовании маргарина с сорбиновой кислотой, сорбатом калия или сорбатом кальция общий уровень добавок в качестве бензойной кислоты не должен превышать 1,0 г/кг.	
	Безалкогольный напиток, сироп, соевый соус	Не более 0,60 г/кг (как бензойная кислота)		
	(Для следующих продуктов питания следует применять только бензоат натрия). Фруктовая паста и фруктовые соки (в том числе концентрированный сок) для производства кондитерских изделий	Не более 1,0 г/кг (как бензойная кислота)		Фруктовая паста означает густую пастообразную пищу, изготовленную путем дробления или деформации фруктов.
Бутил п-гидрокси-бензоат Изобутил п-гидрокси-бензоат Этил п-гидрокси-бензоат Пропил-п-гидроксибензоат Изопропил п-гидрокси-бензоат	Кожура фруктов или овощей	Не более 0,012 г/кг (как п-гидроксибензойная кислота)		
	Соусы фруктовые	Не более 0,2 г/кг (как п-гидроксибензойная кислота)		
	Безалкогольный напиток Сироп	Не более 0,1 г/кг (как п-гидроксибензойная кислота)		
	Соевый соус	Не более 0,25г/л (как п-гидроксибензойная кислота)		
	Уксус	Не более 0,1 г/л (как п-гидроксибензойная кислота)		

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Пропионат кальция	Хлеб Торт	Не более 2,5 г/кг (как пропионовая кислота)		(ароматизатор)
Пропионовая кислота Пропионат натрия	Сыр	Не более 3 г/кг (как пропионовая кислота)	При использовании в комбинации с сорбиновой кислотой или сорбатом калия или приготовлении любой из этих добавок общий уровень добавок в качестве пропионовой кислоты и сорбиновой кислоты не должен превышать 3 г/кг.	
Низин	Мясные продукты Сыр (кроме плавленого) Продукты со взбитыми сливками	Не более 0,0125 г/кг (как полипептид, включая низин А).	Если продукт разрешено маркировать как предназначенный для специального диетического использования, это ограничение не будет применяться.	Взбитый кремовый продукт – это взбитый продукт, изготовленный из материала, богатого молочным жиром.
	Соусы Заправка Майонез	Не более 0,01 г/кг		
	Кондитерские изделия из плавленого сыра	Не более 0,00625 г/кг		
	Переработанные яичепродукты <i>Miso</i>	Не более 0,005 г/кг		
	Влажные кондитерские изделия с крахмалом в качестве основного материала	Не более 0,003 г/кг		

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Сорбиновая кислота Сорбат калия Сорбат кальция	Сыр	Не более 3 г/кг (как сорбиновая кислота)	При использовании в комбинации с пропионовой кислотой, пропионатом кальция или пропионатом натрия общий уровень добавок в качестве сорбиновой кислоты и пропионовой кислоты не должен превышать 3 г/кг.	
	Рыбная паста (за исключением сурими) Мясные продукты Морской еж Продукты из мяса кита	Не более 2 г/кг (как сорбиновая кислота)		
	Копченая каракатица Копченый осьминог	Не более 1,5 г/кг (как сорбиновая кислота)		
	(подслащенная фасоль <i>adzuki</i> или другая фасолевая паста) Засахаренная вишня Сушеная рыба и моллюски (за исключением копченой каракатицы и копченого осьминога) Мучная паста Ньокки, джем <i>Kasu-zuke</i> (маринованный <i>sake</i> осадок) <i>Koji-zuke</i> [(законсервированный <i>koji</i> (солодовый рис))] <i>Miso</i> (броженная соевая паста) <i>Miso-zuke</i> (законсервированный <i>miso</i> ) <i>Nimame</i> (подслащенная вареная фасоль) <i>Shio-zuke</i> (соленый огурец) <i>Shoyu-zuke</i> (маринованный в соевом соусе) Сироп <i>Takuan-zuke</i> (маринованная редька в рисовой пасте из отрубей или подобном материале) <i>Tsukudani</i> (хранящая пища, сваренная в соевом соусе)	Не более 1 г/кг (как сорбиновая кислота)		Засахаренная вишня – засахаренная и вяленая вишня или такая вишня с кристаллом сахара, нанесенным на поверхность или погруженным в среду упаковки сиропа.  Мучная паста – термически обработанная и пастеризованная пища в пастообразной форме, приготовленная из основных ингредиентов муки, крахмала, орехов или их переработанных продуктов, какао, шоколада, кофе, фруктов или их соков и других ингредиентов, к которым относятся сахар, жиры и масла, сухое молоко, яйца и мука, и предназначенная для использования в качестве начинки для хлеба или кондитерских изделий или для нанесения на их поверхность.  TAKUAN-ZUKE – маринованная сырая или сушеная редька, приготовленная путем погружения в пасту из рисовых или пшеничных отрубей, содержащую связанный со вкусом аромат, специи, пищевой цвет и т.д., после маринования в соли, исключая ITCHOU-ZUKE редис и HAYAZUKE редис

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
	Маргарин	Не более 1 г/кг (как сорбиновая кислота)	При использовании маргарина с бензойной кислотой или бензоатом натрия общий уровень добавок в качестве бензойной кислоты и сорбиновой кислоты не должен превышать 1 г/кг.	
	Сушеный чернослив Кетчуп Суп (исключая потаж) <i>Kasu-zuke</i> (маринованный в уксусе) <i>Tare</i> (мясной соус на гриле) <i>Tsuyu</i> (заготовка японского супа)	Не более 0,5 г/кг (как сорбиновая кислота)		
	<i>Amazake</i> [(сладкий напиток из ферментированного риса (подается после разбавления не менее 3-х раз по объему)] Молоко ферментированное (для сырья для приготовления ферментированного молока) Ферментированный молочный напиток (для приготовления сырья из кисломолочного напитка, за исключением пастеризованного продукта)	Не более 0,3 г/кг (как сорбиновая кислота)		
	Вино Разные алкогольные напитки	Не более 0,2 г/кг (как сорбиновая кислота)		
	Кисломолочные напитки (за исключением пастеризованного продукта)	Не более 0,05 г/кг (как сорбиновая кислота)		
	(Для следующих продуктов питания следует применять только сорбат калия и/или сорбат кальция. Сорбиновая кислота не должна применяться.) Фруктовая паста для производства кондитерских изделий, и фруктовый сок (в том числе концентрированный фруктовый)	Не более 1 г/кг (как сорбиновая кислота)		Фруктовая паста означает густую пастообразную пищу, изготовленную путем дробления или деформации фруктов.

	сок)			
Дегидроацетат натрия	Масло Сыр Маргарин	Не более 0,5 г/кг (как дегидроуксусная кислота)		

#### Технологические вспомогательные средства

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Ацетон	Жиры и масла орехов гуараны		Ограничение на экстракцию ингредиентов в орехах гуараны в процессе приготовления напитка гуараны и на фракционирование компонентов жиров и масел Удалить перед приготовлением готовой пищи.	
Кислая глина*1 Бентонит*1 Диатомитовая земля*1 Каолин*1 Перлит*1 Тальк*1 Сходные нерастворимые вещества, как и выше 6 веществ*1		Не более 0,5% в пищевых продуктах (остаточный уровень) (в том числе при использовании 2 и более веществ)  Не более 5% в жевательной резинке в случае, если используется только Тальк.	Только в том случае, если его использование необходимо для производства или переработки продуктов питания.	
Силикат кальция		2%*	Не разрешается использовать для замещения материнского молока или детского питания. * При использовании с порошкообразным SiO <sub>2</sub> , 2% – это сумма.	

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Этил-Ацетат			Этилацетат может быть использован с целью денатурации этанола для использования в качестве растворителя винилацетатной смолы, в процессе снятия вязкости хурмы или приготовления гранул или гранул специй, в качестве растворителя бутилированного гидрокситолуола или бутилированного гидроксианизола и в качестве ингредиента для производства съедобного уксуса, в процессе производства муки <i>коняку</i> или кристаллической фруктозы, или для стимулирующего действия аутолиза дрожжей, в дополнение к его использованию в качестве ароматизатора. В случае с целью аутолиза дрожжей удалите до приготовления конечной пищи.	(Ароматизаторы)
Гексан*1			Ограничение на извлечение жиров и масел в процессе производства пищевых жиров и масел. Удалить перед приготовлением готовой пищи.	
Соляная кислота Ионный обмен Смола щавелевая кислота Гидроксид калия Гидроксид натрия Серная кислота			Нейтрализуйте или удаляйте перед приготовлением готовой пищи.	
Силикат магния	(Жиры и масла)		Силикат магния и его продукты не должны использоваться, кроме как для фильтрации жиров/масел.	
Стеарат магния				Ограниченные в использовании для питания функциональные капсулы и таблетки
Щавелевая кислота			Нейтрализуйте или удаляйте перед приготовлением готовой пищи.	

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Поливинилполипролидон			Ограничено для использования в качестве фильтрационного средства. Удалить перед приготовлением готовой пищи.	
Гидроксид калия Раствор гидроксида калия			Нейтрализуйте или удалите перед приготовлением готовой пищи.	
Диоксид кремния (кроме диоксида кремния, тонкий)			Ограничено для использования в качестве фильтрационного средства. Удалить перед приготовлением готовой пищи.	
Гидроксид натрия Раствор гидроксида натрия			Нейтрализуйте или удалите перед приготовлением готовой пищи.	
Метоксид натрия			Перед приготовлением готовой пищи разложите ее и удалите образовавшийся метанол.	
Серная кислота			Нейтрализуйте или удалите перед приготовлением готовой пищи.	
Сульфат алюминия и аммония  Сульфат алюминия и калия	(Разрыхлитель)		Нельзя использовать для <i>мисо</i> (ферментированная соя).	

#### Пропеллент

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Закись азота	Взбитые сливки			Взбитые сливки – это вспененные продукты, приготовленные с использованием либо продуктов питания, содержащих молочный жир, либо заменителей молочного жира в качестве основного ингредиента.

Улучшитель качества

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
L-Лизин Моногидрохлорид	Хлеб Натуральный фруктовый сок			(Биологически активные добавки)
Эриторбиновая кислота эриторбат натрия	Рыбная паста (за исключением сурими) Хлеб		Нельзя использовать для целей питания.	(Антиоксиданты)
D-маннит	<i>Furikake</i> (посыпка) ограничено теми, которые содержат гранулы)	Не более 50% как ингредиент в гранулах	При смешивании с хлористым калием и глутаматом для приготовления продукта ароматического назначения, содержание Д-Маннита в смеси должно быть не более 80%.	(Ароматизаторы)  <i>Furikake</i> включает <i>chazuke</i> .  <i>Tsukudani</i> относится только к тем, которые приготовлены из КОМБУ.
	Конфеты	Не более 40%		
	<i>Rakugan</i> (Рисовый пирог)	Не более 30%		
	<i>Tsukudani</i> , продукты для хранения, сваренные в соевом соусе (ограничено для тех, кто готовится из <i>kombu</i> )	Не более 25% как остаточный уровень		
	Жевательная резинка	Не более 20%		
Бромат калия	Хлеб	Не более 0,03 г/кг муки (как бромноватая кислота)	Разложите или удалите перед приготовлением готовой пищи.	Только для хлеба, приготовленного из пшеничной муки

Поддерживатель качества

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Пропилен гликоль	Несваренная лапша Копченая каракатица	Не более 2 % (как дополнительный уровень пропиленгликоля)		(Пластификатор для жевательной резинки)
	Корочка китайского теста или клецка; <i>shao mai</i> , спринг ролл, вон тон, и <i>ziaozi</i> (GYOUZA в Японии)	Не более 1,2 % (как дополнительный уровень пропиленгликоля)		
	Прочие пищевые продукты	Не более 0,6 % (как дополнительный уровень пропиленгликоля)		

#### Разрыхлители (Порошок для выпечки)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Сульфат аммония Сульфат алюминия Сульфат калия Алюминий			Нельзя использовать в MISO.	(Технологические вспомогательные средства)
Карбонат кальция		Не более 1% в продуктах питания в виде кальция (за исключением специальных продуктов питания в соответствии с Законом об укреплении здоровья)		(Жевательная резинка, пищевая добавка, дрожжи)
Цитрат кальция				(Пищевая добавка, эмульгатор, аромат (вкус)).
Дигидропирофосфат кальция				(Пищевая добавка, эмульгатор, дрожжи)
Дигидропирофосфат кальция				(Пищевая добавка, эмульгатор)
Лактат кальция				(Пищевая добавка, ароматизатор/вкус)
Фосфаты моногидрогена кальция				(Жевательная резинка, пищевая добавка, эмульгатор, дрожжи)
Сульфат кальция				(Коагулянт для ТОФУ, пищевая добавка, дрожжи)
Трикальций фосфат				(Жевательная резинка, пищевая добавка, эмульгатор, дрожжи)

#### Стерилизаторы

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Перекись водорода			Разложите или удалите перед приготовлением готовой пищи.	
Гипохлорно-кислотная вода			Удаляется перед приготовлением готовой пищи.	
Хлорит натрия				Относится к Отбеливателям
Гипохлорит натрия			Нельзя использовать в семенах кунжута.	

#### Поверхностное средство для обработки натурального сыра

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Натамицин	Натуральный сыр (ограничено для использования на поверхности твердых и полутвердых сыров)	Менее 0,02 г/кг		Твердый сыр определяется как сыр с содержанием воды на безжировой основе (% влажности на безжировой основе) 49-56%, в то время как полутвердый сыр определяется как сыр с содержанием воды на безжировой основе 54-69%.

Подсластители

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Ацесульфам калия	Заменитель сахара	Не более 15 г/кг		Заменителем сахара являются те, которые непосредственно добавляются в кофе, черный чай и т.д. и используются в качестве заменителя сахара.
	Пища с питательной функцией (ограничивается таблетками)	Не более 6 г/кг		
	Жевательная резинка	Не более 5 г/кг		
	Кондитерские изделия (кроме жевательной резинки) и выпечка.	Не более 2,5 г/кг		
	Продукты из мороженого Джем <i>Tare</i> <i>Tsuke-mono</i> Мороженое Мучные пасты	Не более 1 г/кг		
	Вино Различные алкогольные напитки Безалкогольные напитки Напиток молочный Лактобактерии ферментированный напиток (при использовании для напитка, подаваемого после разбавления, разбавленный напиток)	Не более 0,5 г/кг		
	Прочие продукты	Не более 0,35 г/кг		
	Питание для конкретного использования в соответствии с Законом об улучшении питания	Указанный уровень в соответствии с законом.		
Глицирризинат натрия	Соевый соус, <i>miso</i> (ферментированная соевая паста)			
Сахарин	Жевательная резинка	Не более 0,05 г/кг (как сахарин)		
Сахарин натрия	<i>Koji-zuke</i> (маринованный в <i>koji</i> , ферментированный рис) <i>Kasu-zuke</i> (маринованный в уксусе) <i>Takuan-zuke</i> (консервированная редька в рисовой пасте из отрубей)	Менее 2 г/кг (как остаточный уровень сахараина натрия)		
	Порошкообразный безалкогольный напиток Ферментированное молоко (как материал в молочнокислых напитках)	Менее 1,5 г/кг (до.)		

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
	<i>Kasu-zuke</i> (маринованный в <i>sake</i> осадке) <i>Miso-zuke</i> (консервируется в соевой пасте из ферментированного мяса) <i>Shouyu-zuke</i> (консервирован в соевом соусе) Переработанная рыба и моллюски (за исключением сурими, цукудани, маринованных кормов, а также консервированных или бутилированных кормов)	Менее 1,2 г/кг (do.)		К пищевым льдам относятся щербет, ароматизированные ледяные палочки и другие подобные продукты.  Эти уровни также должны применяться к жидким смесям и порошкам для смешивания, которые являются ингредиентами кондитерских изделий, мороженого или тортов-мороженого.
	<i>Nimate</i> (вареные бобы или горох, подслащенный) Обработанные морские водоросли Соевый соус <i>Tsukudani</i> (консервированная еда, сваренная в соевом соусе)	Менее 0,5 г/кг (do.)		
	Пищевой лед Молочные напитки Соус Безалкогольные напитки Продукты из рыбной пасты Сироп Уксус Напитки из молочнокислых бактерий	Менее 0,3 г/кг (менее 1,5 г/кг в случае материалов для безалкогольных напитков или напитков молочнокислых бактерий или кисломолочных продуктов, подлежащих разбавлению не менее чем в 5 раз перед употреблением, менее чем 0,9 г/кг в случае уксуса, подлежащих разбавлению не менее чем в 3 раза перед употреблением) (do.)		
	(адзуки бобовая паста) Ферментированный молочный продукт (исключая кисломолочный продукт, используемый в качестве ингредиента для напитка молочнокислых бактерий) Мучные пасты Продукты из мороженого Джем <i>Miso</i> (ферментированная соевая паста)	Менее 0,2 г/кг (do.)		

(продолжение)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
	<i>Tsukemono</i> (отличное от <i>kasu-zuke</i> , <i>koji-zuke</i> , <i>miso-zuke</i> , <i>shouyu-zuke</i> , <i>su-zuke</i> , <i>takuan-zuke</i> )			
	Кондитерские изделия	Менее 0,1 г/кг (до.)		
	Консервированные или бутилированные продукты (включая все продукты, не перечисленные в этой колонке, а также продукты из рыбы и моллюсков)	Менее 0,2 г/кг (до.)		
	Пища для специального использования в соответствии с Законом об улучшении питания	Указанный уровень в соответствии с законом.		
Сукралоза	Заменитель сахара	Не более 12 г/кг		Замена сахара означает, что он добавляется непосредственно в кофе, черный чай и т.д. и используется в качестве заменителя сахара.  Если продукт разрешено маркировать как предназначенный для специального диетического использования, это ограничение не будет применяться.
	Жевательная резинка	Не более 2,6 г/кг		
	Кондитерские изделия и выпечка	Не более 1,8 г/кг		
	Джем	Не более 1 г/кг		
	Японское саке (рисовое вино) Составное сакэ (рецептурное рисовое вино) Вино Прочие положения Алкогольные напитки Безалкогольные напитки Напиток молочный Напитки от молочнокислых бактерий (при использовании для напитков, подаваемых после разбавления, разбавленный напиток)	Не более 0,4 г/кг		
	Прочие продукты	Не более 0,58 г/кг		
	Указанный уровень в соответствии с законом.	Питание для конкретного использования в соответствии с Законом об улучшении питания		

Загуститель (стабилизатор или желирующее средство)

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Карбоксиметилцеллюлоза кальция Метилцеллюлоза Натрий-карбоксиметилцеллюлоза Карбоксиметилкрахмал натрия		Не более 2%	В случае, если 2 или более кальцийкарбоксиметилцеллюлозы, метилцеллюлозы, натриевой карбоксиметилцеллюлозы или натриевой карбоксиметилкомбинации, общий уровень не должен превышать 2%.	
Пропиленгликоль альгинат		Не более 1%		
Полиакрилат натрия		Не более 0,2%		

Дрожжевые питательные вещества

Название вещества	Разрешенный пищевой продукт	Максимальный уровень	Срок использования	Примечание (Основные области применения)
Карбонат кальция Сульфат кальция Дигидропирофосфат кальция Моногидрогенные фосфаты кальция Фосфаты трикальция Фосфаты кальция		Не более 1% в продуктах питания в виде кальция (за исключением специальных продуктов питания в соответствии с Законом об укреплении здоровья)	Ограничено в случае, если его использование необходимо для производства или переработки продуктов питания или для использования в качестве биологически активной добавки к пище.	(Жевательная резинка, пищевая добавка, разрыхлитель) (Коагулянт для тофу, пищевая добавка, разрыхлитель) (Пищевая добавка, эмульгатор, разрыхлитель) (Пищевая добавка, жевательная резинка, эмульгатор, разрыхлитель)

## Таблица FA03 Пищевые добавки без стандартов использования

Значение аббревиатур в скобках

АС: Антиккомкователь  
АО: Антиоксидант  
АР: Регулятор кислотности  
ВА: Связывающий агент  
СВ: Жевательная резинка  
СD: Проявитель цвета (цветофиксатор)  
СОА: Коагулянты для ТОФУ, соевого творога  
СОL: Цвет  
СR: Цветоудерживающие вещества  
DС: Биологически активные добавки  
ЕМ: Эмульгатор  
FA: Пищевая кислота  
FE: Ферментационные добавки  
FT: Ароматизаторы для целей, связанных с вкусом, CHOU MIRYOU, исключая подсластители и пищевые кислоты  
HУ: Увлажнитель  
КА: KANSUI, щелочные средства для приготовления китайской лапши  
РА: Технологические вспомогательные средства  
РС: Пластификатор для жевательной резинки  
QI: Улучшитель качества  
RA: Разрыхлители (Порошок для выпечки)  
SW: Подсластитель  
ТН: Загуститель  
УN: Дрожжевые питательные вещества

### Антикомкователь

Карбонат магния (DS, RA)

### Антиоксиданты

L-аскорбиновая кислота (DS, QI, RA)

L-аскорбилпальмитат (DS)

L-Аскорбилстеарат (DS)

L-аскорбат кальция (DS)

Натрий L-аскорбиновокислый (DS, QI)

### Регуляторы кислотности

Уксусная кислота (FA)

Адипиновая кислота (FA, RA)

Углекислый газ (FA)

Лимонная кислота (FA, RA)

Гидрофосфат дикалия (EM, FT, KA, RA)

Кислый пирофосфат натрия (KA, RA)

Динатрия гидрофосфат (EM, KA, FT, RA)

Сукцинат натрия (FA, FT)

DL-Тартрат натрия (FA, FT)

L-Тартрат натрия (FA, FT)

Фумаровая кислота (FA, RA)

Уксусная кислота ледяная (FA)

Глюконовая кислота (FA)

Глюконо-δ-лактон (COA, FA, RA)

Молочная кислота (FA, RA)

DL-Яблочная кислота (FA, RA)

Мононатрия фумарат (FA, RA)

Сукцинат мононатрия (FA, FT)

Фосфорная кислота (FA)

DL-Битартрат калия (FT, RA)

L-Битартрат калия (FT, RA)

Карбонат калия (безводный) (YN, KA, RA)

Калия дигидрофосфат (EM, FT, KA, RA)

Глюконат калия (EM, FA, FT, HU, YN)

Ацетат натрия (FA, FT)

Бикарбонат натрия (KA, RA)

Карбонат натрия (KA, RA)

Натрия дигидрофосфат (EM, KA, FT, RA)

Глюконат калия (EM, FA, FT, HU, YN)

Лактат натрия (FA, FT)

DL-Малат натрия (FA, FT, RA)

Янтарная кислота (FA, FT)

DL-винная кислота (FA, RA)

L-винная кислота (FA, RA)

Тринатриевый цитрат (FA, FT)

#### Связующие вещества

Динатрия гидрофосфат  
Метафосфат калия (EM, KA, RA)  
Полифосфат калия (EM, KA, RA)  
Пирофосфат калия (EM, KA, RA)

Метафосфат натрия (EM, KA, RA)  
Полифосфат натрия (EM, KA, RA)  
Пирофосфат натрия (EM, KA, RA)

#### Основы жевательной резинки

Эстеры глицерина жирных кислот (EM)  
Пропиленгликолевые эфиры жирных кислот (EM)

Эфиры сорбитана и жирных кислот (EM)  
Эфиры сахарозы жирных кислот (EM)

#### Коагулянты для ТОФУ, соевого творога

Глюконо-δ-лактон (FA, AR, RA)  
Хлорид магния (PA, YN, DS)

Магния сульфат (FE, DS)

#### Цвет

Рибофлавин (DS)  
Рибофлавин 5 'фосфат натрия (DS)

Рибофлавина тетрабутират (DS)

#### Цветоудерживающие агенты

Сульфат железа (DS)

#### Пищевая добавка [Аминокислоты]

DL-Аланин (FT)  
L-аргинин L-глутамат (FT)  
L-глутаминовая кислота (FT)  
Глицин (FT)  
L-Гистидин моногидрохлорид (FT)  
L-Изолейцин (FT)  
L-Лизин L-Аспарат (FT)  
L-Лизин L-Глутамат (FT)  
L-LL-Лизин Моногидрохлорид (FT)  
D-Метионин (FT)

L-Метионин (FT)  
Мононатрий L-Аспарат (FT)  
L-глутамат натрия (FT)

L-Фенилаланин (FT)  
L-Теанин (FT)  
DL-Треонин (FT)  
L-Треонин (FT)  
DL-Триптофан (FT)  
L-Триптофан (FT)  
L-валин (FT)

#### [Минералы]

Стеарат кальция  
Лимоннокислое аммонийное железо  
Трихлорид железа  
Цитрат железа  
Пирофосфат железа  
Сульфат железа (Кристалл) (CD)  
Железа лактат

Карбонат магния (AC, RA)  
Хлорид магния (YN, PA, COA)  
Гидроксид магния  
Оксид магния (PA)  
Магния сульфат (COA, FE)  
Цитрат натрия  
Тримагния фосфат

#### [Витамины]

L-аскорбиновая кислота (AO, QI, RA)  
L-аскорбиновая кислота 2-глюкозид  
L-аскорбилпальмитат (AO)  
L-Аскорбилстеарат (AO)  
Бисбентиамин  
β-каротин (COL)

L-аскорбат кальция (AO)  
Холекальциферол  
Дибензойл тиамин  
Дибензойл-тиамина гидрохлорид  
Эргокальциферол  
Фолиевая кислота

Гесперидин метил  
Пиридоксина гидрохлорид  
Рибофлавин (COL)  
Рибофлавин 5'-фосфат натрия (COL)  
Рибофлавина тетрабутират (COL)  
Натрий L-аскорбиновокислый ((AO, QI)  
Кальция пантотенат  
Тиамин дигидрофосфат

Тиамин дилаурилсульфат  
Гидрохлорид тиамин  
Мононитрат тиамин  
Тиамин Нафталин-1,5-Дисульфат  
Тиамин тиоцианат  
Витамин А  
Эфиры витамина А жирных эфиров

#### Эмульгаторы

Эстеры глицерина жирных кислот (CB)  
Лецитин (\*1 Существующие пищевые добавки)  
Пропиленгликолевые эфиры жирных кислот (CB)

Эфиры сорбитана и жирных кислот (CB)  
Крахмала натрия октенилсукцинат (TH)  
Эфиры сахарозы жирных кислот (CB)

[Эмульгаторы (для использования в плавленом сыре, сырных продуктах и продуктах из плавленого сыра)]

Дигидрофосфат аммония (YN, FE)  
Двухаммониевый гидрофосфат (YN, FE)  
Гидрофосфат дикалия (KA, RA, AR, FT)  
Кислый пирофосфат натрия (KA)  
Динатрия гидрофосфат (KA, RA, AR, FT)  
Калия дигидрофосфат (KA, FT, AR, RA)  
Глюконат калия (AR, FA, FT, HU, YN)  
Метафосфат калия (KA, BA, RA)  
Полифосфат калия (KA, BA, RA)

Пирофосфат калия (KA, BA, RA)  
Натрия гидрофосфат (KA, RA, AR, FT)  
Глюконат калия (AR, FA, FT, HU, YN)  
Метафосфат натрия (KA, BA, RA)  
Полифосфат натрия (KA, BA, RA)  
Пирофосфат натрия (KA, BA, RA)  
Тринатриевый цитрат (FA, FT, AR)  
Тринатрийфосфат (KA, FT)  
Трикалий фосфат (KA, FT)

#### Пищевые кислоты

Уксусная кислота (AR)  
Адипиновая кислота (AR)  
Углекислый газ (AR)  
Лимонная кислота (AR, RA)  
Сукцинат динатрия (AR, FT)  
DL-Тартрат динатрия (AR, FT)  
L-Тартрат динатрия (AR, FT)  
Фумаровая кислота (AR, RA)  
Уксусная кислота ледяная (AR)  
Глюконовая кислота (AR)  
Глюконо-δ-лактон (AR, COA, RA)  
Молочная кислота (AR, RA)  
DL-Яблочная кислота (AR, RA)  
Монокалий цитрат (AR)

Мононатрия фумарат (AR, FT, RA)  
Сукцинат мононатрия (AR, FT)  
Фосфорная кислота (AR)  
Глюконат калия (AR, EM, FT, HU, YN)  
Ацетат натрия (AR, FT)  
Глюконат натрия (AR, EM, FT, HU, YN)  
Лактат натрия (AR, FT)  
DL-Малат натрия (AR, FT, RA)  
Янтарная кислота (AR, FT)  
DL-винная кислота (AR, FT)  
L-винная кислота (AR, FT)  
Цитрат калия 3-замещенный (AR)  
Тринатриевый цитрат (AR, EM, FT)

#### Ферментационные добавки

Дигидрофосфат аммония (YN)  
Сульфат аммония (YN)  
Двухаммониевый гидрофосфат (YN, EM)

Магния сульфат (COA, DS)  
Тримагния фосфат

#### Ароматизаторы для целей, связанных с вкусом, CHOU MIRYOU, исключая подсластители и пищевые кислоты

[Аминокислоты]  
DL-Аланин (DS)  
L-аргинин L-глутамат (DS)  
L-глутаминовая кислота (DS)  
Глицин (DS)  
L-Гистидин моногидрохлорид (DS)  
L-Изолейцин (DS)

L-Лизин L-Аспарат (DS)  
L-Лизин L-Глутамат (DS)  
L-Лизин Моногидрохлорид (DS)  
DL-Метионин (DS)  
L-Метионин (DS)  
Моноаммоний L-глутамата

Ди-L-глутамат мономагния  
Монокалия L-глутамат (DS)  
Мононатрий L-Аспарат (DS)  
L-глутамат натрия (DS)  
L-Фенилаланин (DS)  
L-Теанин (DS)

DL-Треонин (DS)  
L-Треонин (DS)  
DL-Триптофан (DS)  
L-Триптофан (DS)  
L-Валин (DS)

[Неорганические соли]

Гидрофосфат дикалия (AR, RA)  
Хлорид калия  
Калия дигидрофосфат (KA, RA, AR, EM)  
Натрия гидрофосфат (AR, RA, KA, EM)

Динатрия гидрофосфат (AR, RA, EM, KA)  
Трикалий фосфат (EM, KA)  
Тринатрийфосфат (EM, KA)

[Нуклеотиды]

Кальций 5'-Рибонуклеотид  
5'-Цитидилат натрия 2-замещенный  
2-замещенный 5'-гуанилат натрия

5'-Инозинат натрия 2-замещенный  
5'-рибонуклеотид динатрия  
5'-Уридилат динатрия

[Органические кислоты]

Сукцинат динатрия (FA, AR)  
DL-Тартрат динатрия (FA, AR)  
L-Тартрат динатрия (FA, AR)  
Монокалия цитрат (FA)  
Мононатрия фумарат (FA, AR)  
Сукцинат мононатрия (FA, AR)  
DL-Бигартрат калия (AR, RA)  
L-Бигартрат калия (AR, RA)

Глюконат калия (AR, EM, FA, HU, YN)  
Ацетат натрия (FA, AR)  
Глюконат натрия (AR, EM, FA, HU, YN)  
Лактат натрия (FA, AR)  
DL-Малат натрия (FA, AR)  
Янтарная кислота (FA, AR)  
Цитрат калия 3-замещенный (FA)  
Тринатриевый цитрат (FA, EM, AR)

Увлажнитель

Глюконат калия (AR, EM, FA, FT, YN)  
Глюконат натрия (AR, EM, FA, FT, YN)

Д-сорбитол (SW, PC)

KANSUI, щелочные средства для приготовления китайской лапши

Гидрофосфат дикалия (EM, RA, AR, FT)  
Кислый пирофосфат натрия (BA, EM, RA, AR)  
Динатрия гидрофосфат (AR, EM, RA, FT)  
Карбонат калия (безводный) (AR, RA, YN)  
Калия дигидрофосфат (EM, RA, AR, FT)  
Метафосфат калия (BA, EM, RA)  
Полифосфат калия (BA, EM, RA)  
Пирофосфат калия (BA, EM, RA)

Бикарбонат натрия (AR, RA)  
Карбонат натрия (AR, RA)  
Натрия гидрофосфат (AR, EM, RA, FT)  
Метафосфат натрия (BA, EM, RA)  
Полифосфат натрия (BA, EM, RA)  
Пирофосфат натрия (BA, EM, RA)  
Трикалий фосфат (EM, FT)  
Тринатрийфосфат (AR, EM, FT)

Пастеризующий агент

Гипохлорит кальция с высокой концентрацией активного вещества

Технологические вспомогательные средства

Аммиак  
Гидроксилпропилцеллюлоза  
Гидроксилпропилметилцеллюлоза  
Хлорид магния (DS, YN, COA)

Оксид магния (DS)  
Казеинат натрия  
Натрия сульфат

Пластификатор для жевательной резинки

Глицерин

Д-сорбитол (SW, HU)

Улучшитель качества

L-аскорбиновая кислота (DS, AO, RA)

L-аскорбат натрия (DS, AO)

Разрыхлитель

Адипиновая кислота (FA, AR)

Бикарбонат аммония

Карбонат аммония (YN)

Хлорид аммония (YN)

L-аскорбиновая кислота (DS, AO, QI)

Лимонная кислота (FA, AR)

Гидрофосфат дикалия (AR, FT, KA, EM)

Кислый пирофосфат динатрия (BA, KA, EM, AR)

Гидрофосфат динатрия (AR, FT, KA, EM)

Фумаровая кислота (FA, AR)

Глюкозо-δ-лактон (COA, FA, AR)

Молочная кислота (FA, AR)

DL-Яблочная кислота (FA, AR)

Карбонат магния (AC, DS)

Мононатрия фумарат (FA, AR, FT)

Карбонат калия (безводный) (AR, KA, YN)

Гидрофосфат калия (AR, FT, KA, EM)

DL-Битартрат калия (AR, FT)

L-Битартрат калия (AR, FT)

Метафосфат калия (BA, KA, EM)

Полифосфат калия (BA, KA, EM)

Пирофосфат калия (BA, KA, EM)

Бикарбонат натрия (AR, KA)

Карбонат натрия (AR, KA)

Дигидрофосфат натрия (AR, FT, KA, EM)

DL-Малат натрия (FA, FT, AR)

Метафосфат натрия (BA, KA, EM)

Полифосфат натрия (BA, KA, EM)

Пирофосфат натрия (BA, KA, EM)

DL-винная кислота (FA, AR)

L-винная кислота (FA, AR)

Подсластители

Аспартам

D-Сорбитол (PC, HU)

Неотам

Ксилит

Загуститель (стабилизатор или желирующее средство)

Ацетилованный дикрахмаладипат

Ацетилованный дикрахмалфосфат

Ацетилованный окисленный крахмал

Альгинат аммония

Альгинат кальция

Дикрахмалфосфат

Гидроксипропилдикрахмалфосфат

Гидроксипропилкрахмал

Монокрахмалфосфат

Окисленный крахмал

Фосфатированный дикрахмалфосфат

Альгинат калия

Альгинат натрия

Ацетат крахмала

Эфир крахмала и натриевой соли октенилентарной кислоты (EM)

Дрожжевые питательные вещества

Карбонат аммония (RA)

Хлорид аммония (RA)

Дигидрофосфат аммония (FE, EM)

Сульфат аммония (FE)

Двухаммониевый гидрофосфат (FE, EM)

Хлорид магния (COA, PA, DS)

Магния сульфат (COA)

Карбонат калия (безводный) (AR, KA, RA)

Калий гливонстр (AR, EM, FA, FT, HU)

Глюконат натрия (AR, EM, FA, FT, HU)

## Таблица FA04 Существующие пищевые добавки

Никакие пищевые добавки, включенные в перечень, или любые продукты питания или готовые изделия, содержащие такие пищевые добавки, не подпадают под действие положений статьи 10 Закона о пищевой санитарии в качестве временной меры в поправке к этому Закону (№ 101, 1995 год).

### Примечания:

- 1) Для удобства чтения перечень расположен в алфавитном порядке. Цифры в скобках указывают на положение в оригинальном японском списке.
- 2) Натуральные ароматизаторы и вещества, обычно поставляемые в качестве пищевых продуктов и используемые в качестве пищевых добавок, не подпадают под действие положений Статьи 10. Поэтому они не появляются в списке.
- 3) Добавки с \* маркировкой могут быть удалены из списка в установленном порядке. Министерство здравоохранения и социального обеспечения опубликовало список 80 добавок-кандидатов (18 мая 2010 года, Управление по безопасности пищевых продуктов 0518 № 1). Предстоящий новый список будет обнародован в мае 2011 года.

Экстракт полыни (270) Вещество, полученное из цельной травы полыни.	Антоциан (29)
$\alpha$ -ацетолактатдекарбоксилаза (12)	Арабиногалактан (21)*
N-ацетилглюкозамин (11)*	L-Арабиноза (22)
Кислая глина (168)	L-Аргинин (24)
Кислая фосфатаза (169)	Камедь из семян полыни <i>Artemisia sphaerocephala</i> (167)
Актинидин (4) Активированная кислая глина (68)	Аскорбатоксидаза (7)
Активный углерод (67)	L-Аспарагин (8)
Ацилаза (6)	L-Аспарагиновая кислота (9)
5'-Адениловая кислота (13)	Гликопротеин <i>Aspergillus terreus</i> (10)
Агараза (3)	Вещество, полученное из культуры плесени.
Агробактерии сукциногликан (5)	Культивированный раствор ауребазидиума (1)
Вещество, полученное из культуры бактерий, принадлежащих к <i>Agrobacterium</i> .	Вещество, полученное из культуры бактерий, принадлежащих к <i>Azotobacter vinelandii</i> .
L-Аланин (19)	Камедь <i>Bacillus natto</i> (263)
Альгинатлиаза (26)	Вещество, полученное из культуры бактерий, принадлежащих к <i>Bacillus natto</i> .
Альгиновая кислота (25)	Цвет травы бамбука (165)*
Цвет алканета (23)*	Вещество, полученное из листьев бамбуковой травы.
Вещество, полученное из корней алканета.	Пчелиный воск (366)
Экстракт алоэ (94)*	Красная свекла (292)
Вещество, полученное из листьев <i>Aloe arborescens</i>	Бентонит (347)
MILL.	Бетаин (332)
Экстракт алоэ вера (28)*	Костная углеродная сажа (154)
Вещество, полученное из листьев алоэ.	Вещество, полученное путем карбонизации костей. Костяной уголь (153)
Алюминий (27)	Вещество, полученное из костей крупного рогатого скота. Экстракт солодки бразильской (311)
Продукт аминокислотно-сахаристых реакций (224)	Вещество, полученное из корней солодки бразильской.
Вещество, получаемое при нагревании смеси аминокислот и моносахаридов.	Бромеланин (318)
Аминопептидаза (16)	Экстракт золы гречихи (211)
$\alpha$ -амилаза (17)	Бутан (307)
$\beta$ -амилаза (18)	Какао технический углерод (61)*
Экстракт аннатто (14)	Цвет какао (60)
Вещество, полученное из семенной оболочки аннатто.	

- Кофеин (экстракт) (73)  
 Вещество, полученное из кофейных зерен или чайных листьев. Кальцинированный кальций (187)\*
- Вещество, получаемое путем кальцинирования раковин морских ежей, раковин, кораллов, сыворотки, костей или яичной скорлупы.
- Канделильский воск (90)  
 Вещество, полученное из стеблей канделиллы.
- Тростниковый воск (166)\*
- Экстракт капсиция водорастворимый (247)
- Карамель I (простая) (78)  
 Вещество, получаемое путем нагрева углеводов пищевого происхождения, включая гидролизаты крахмала, патоку или сахараиды, за исключением Карамели II (№ 79), Карамели III (№ 80). И Карамель IV (№ 81).
- Карамель II (каустический сульфитный способ) (79)  
 Вещество, получаемое путем добавления сульфитных соединений и термической обработки углеводов пищевого качества, в том числе крахмальных гидролизатов, патоки или сахараидов, за исключением Карамели IV (№ 81).
- Карамель III (аммиачный процесс) (80)  
 Вещество, получаемое путем добавления аммониевых соединений в углеводы пищевого качества, в том числе крахмальные гидролизаты, патока или сахараиды, за исключением Карамели IV (№ 81), и термической обработки.
- Карамель IV (Сульфитно-аммиачная переработка) (81)  
 Вещество, получаемое путем добавления сульфитного соединения и аммониевых соединений в углеводы пищевого качества, в том числе крахмальные гидролизаты, патока или сахараиды, а также термической обработки.
- Карбоксипептидаза (84)
- Карнаубский воск [Бразильский воск] (83)  
 Вещество, полученное из листьев карнаубы. Камедь рожкового дерева [Камедь из рожкового дерева] (86)  
 Вещество, получаемое в результате измельчения, растворения и осаждения альбуминов семян рожкового дерева.
- Цвет рожкового дерева (85)
- Карраген (74)  
 Вещество, полученное из целых водорослей IBARA-NORI (Hурпеасеae Hурпеа), KIRINNSAI (Solieriaceae Eucheuma), GINNANSOU (Gingartenaceae Iridaeae), SUGI-NORI (Gingartinaceae Girartina) или TSHUNOMATA (Chondrus.).
- Каротин моркови (274)
- Карфамусовый красный (336)  
 Вещество, полученное из сафлоровых цветов.
- Карфамусовый желтый (337)
- Камедь кассии (64)  
 Вещество, полученное измельчением семян EBISU-GUSA-MODOKI (*Cassia tora* LINN).
- Каталаза (66)
- Катехин (70)\*
- Целлюлаза (208)
- Склеротиоз (380)  
 Вещество, полученное путем карбонизации бамбука или древесины. Chicle Chiquibul Crown gum Nispero (228)  
 Вещество, полученное из секрети деревьев саподиллы. Chilte (233)\*  
 Вещество, полученное в результате секрети дерева chite. (*Chidoscolus elasticus* LUNDELL).
- Экстракт китайской восковницы (387)
- Хитин (96)
- Хитиназа (95)
- Хитозан (98)
- Хитозаназа (97)
- Хлорофилл (132)
- Хлорофиллин (131)
- Холестерин (248)\*  
 Вещество, полученное из рыбьего жира или ланолина (См. №. Ланолин).
- Экстракт гвоздики (130)  
 Вещество, полученное из почек, листьев или цветов гвоздики.
- Кобальт (156)\*
- Экстракт кошенили [Карминовая кислота] (152)  
 Вещество, полученное от кошенили мексиканской. Экстракт кофейных зерен (265)
- Копаловая смола (155)\*  
 Вещество, полученное из секрети копальных деревьев.
- Медь (245)
- Цвет лангуста (72)\*  
 Вещество, полученное из ракушек или глаз лангустов.
- Кристобалит (115)
- Хлорид магния (морская вода) (210)  
 Вещество, получаемое путем отделения хлористого калия и хлористого натрия от морской воды.
- Хлорид калия (морская вода) (209)  
 Вещество, полученное путем отделения хлористого натрия от морской воды.
- Курдлан (71)  
 Вещество, полученное из культуры бактерий, принадлежащих к аргобактериям или алькалигенам.
- Цианокобаламин Витамин В<sub>12</sub> (173)
- Циклодекстрин (178)

- Циклодекстрин глюкоанотрансфераза (179)
- L-цистин (181)
- 5'-Цитидиловая кислота (184)
- Дамаровая смола (277)\*  
Вещество, полученное из секретиции даммарских деревьев.
- 5'-Деаминаза (237)
- Деполимеризованный натуральный каучук (238)\*  
Вещество, полученное в результате разложения секретиции гевеи бразильской.
- Декстран (241)
- Декстраназа (240)
- Диатомитовая земля (135)
- Экстракт докудами (249)\*  
Вещество, полученное из листьев ДОКУДАМИ (*Houttuynia cordata* THUNB).
- Каротин дуналиеллы (243)  
Вещество, полученное из целых водорослей дуналиеллы. Элеми смола (47)  
Вещество, полученное из секретиции деревьев элеми. Эллаговая кислота (46)\*
- Экстракт яблока, ферментативно разложившийся (148)  
Вещество, состоящее в основном из катехинов и хлорогенной кислоты, получаемой из ферментативно разлагаемых плодов.
- ферментативно разложившийся лецитин (149)  
Вещество, состоящее в основном из фосфатидовой кислоты и лизолехитина, получаемого из растительного лецитина или желточного лецитина.
- Энзиматически разложившиеся рисовые отруби (162)\*  
Вещество, состоящее в основном из фитиновой кислоты и пептидов, полученное из депарафинированных рисовых отрубей.
- Энзиматически разложившийся рутин (406)\*  
Вещество, состоящее в основном из изокверцитрина и полученное из рутина.
- Экстракт ферментативно гидролизованной смеси (147)\*  
Вещество, полученное ферментативным гидролизом семян слез Иова (*Coix lacryma-jobi var. ma-yuen* STAPF).
- Энзиматически гидролизованная гуаровая камедь (106)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных в результате измельчения и гидролиза семян гуара.
- Экстракт солодки ферментативно модифицированный (140)\*  
Вещество, состоящее в основном из грьциррейтиновой кислоты-3-глюкуронида, полученного ферментативно гидролизующим экстрактом солодки.
- Энзиматически модифицированный гесперидин (143)  
Вещество, полученное путем добавления глюкозы в гесперидин (см. № гесперидина).
- Энзиматически модифицированный изокверцитрин (139)  
Вещество, состоящее в основном из  $\alpha$ -глюкозилкверцетина, полученного из ферментативно разложившегося рутина.
- Энзиматически модифицированный лецитин (145)  
Вещество, в основном состоящее из фосфатидилглицерина, получаемого из растительного лецитина) или желточного лецитина.
- Экстракт солодки ферментативно гидролизованный (146)  
Вещество, полученное из лакрицы
- Ферментативно модифицированный нарингин (142)  
Вещество, в основном состоящее из  $\alpha$ -глюкозилмарингина, получаемого из нарингина.
- Ферментативно модифицированный рутин (экстракт) (144)  
Вещество, в основном состоящее из  $\alpha$ -глюкозилрутина, полученного из экстракта рутина.
- Экстракт энзиматически модифицированного чая (141) \*  
Вещество, получаемое путем добавления глюкозы в чайный экстракт, с использованием циклодекстрина глюкозилтрансферазы.
- Эфирный масляный экстракт фенхеля (199)  
Вещество, получаемое из семян фенхеля.
- Эстераза (45)
- Экстракт листьев эвкалипта (389)\*
- Экзомальтотетраогидролаза (43)
- Ферритин (304)
- Феруловая кислота (305)
- Фицин (300)
- Пленка с рыбой чешуей (101)  
Вещество, полученное путем извлечения из эпителия рыбы.
- Фракционированный лецитин Цефалин Липоинозитол (320)  
Вещество, состоящее главным образом из сфингомиелина, фосфатидил инозитола, фосфатидилхолина, полученного из растительного лецитина (см. № растительного лецитина) или желточного лецитина (см. № желточного лецитина).
- Фруктозилтрансфераза (312)
- Экстракт фукуроноори (306)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из FUKURO-NORI (*Gloiopeltis furcata* POSTEL et RUPR).
- Фурцелларан (298)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из целых водорослей фурцелларана.
- $\alpha$ -Галактозидаза (75)
- $\beta$ -галактозидаза (лактаза) (76)
- Галлиевая кислота (352)
- Экстракт садового бальзамина (348)\*  
Вещество, полученное из листьев садового бальзамина.

- Гардения синяя (110)  
Вещество, полученное из фруктов гардении и веществ, разлагающих белок.
- Гардения красная (11)  
Вещество, полученное путем добавления β-глюкозидазы в смесь эфир-гидролизатов иридоидных гликозидов, полученных из фруктов гардении, и веществ, разлагающих белок.
- Гардения желтая (112)  
Вещество, состоящее в основном из аллилсульфидов, полученных из плодов гардении.
- Экстракт чеснока (275)\*
- Желудочная слизь (65)\*  
Вещество, состоящее в основном из мукополисахаридов, получаемых из слизистой оболочки желудка млекопитающих.
- Геллановая камедь (176)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из культуры бактерий, принадлежащих к *Pseudomonas elodea*.
- Экстракт корня горечавки (136)\*  
Вещество, полученное из корней горечавок.
- Экстракт имбиря (186)
- Глюканаза (117)
- Глюкоамилаза (118)
- Глюкозамин (119)
- Глюкоизомераза (124)
- Глюкозооксидаза (125)
- α-глюкозидаза (120)
- β-глюкозидаза (121)
- α-глюкозилтрансфераза [4-α-глюканотрансфераза, 6-α-глюканотрансфераза] (122)
- α-Глюкозилтрансферированная стевия (123)  
Вещество, полученное из экстракта стевии. (См. № экстракта стевии).
- Глютаминаза (126)
- L-Глутамин (127)
- Золото (103)
- Гранитовый порфир (63)
- Экстракт виноградных косточек (310)  
Вещество, получаемое из кожицы винограда (309)  
Вещество, состоящее в основном из полифенолов, полученных из семянника американского винограда.
- Цвет кожицы винограда Экстракт кожицы винограда (308)
- Экстракт семян грейпфрута (128)
- Зеленотуфовый (166)\*
- Гваяковая смола (107)  
Вещество, полученное из стволов/веток
- Гуахаковая смола (экстракт) (108)  
Вещество, полученное из секции деревьев гваякума.
- Гуаровая камедь (105)  
Вещество, полученное из семян гуара, исключая ферментативно гидролизованную гуаровую камедь.
- Аравийская камедь [аравийская камедь, гуммиарабик] (20)
- Камедь гхатти (69)  
Вещество, полученное из секции деревьев гхатти.
- Гуттаханганг (113)\*  
Вещество, полученное из секции гуттаханганг дерева.
- Гуттаперчевое дерево (114)  
Вещество, полученное в результате секции гуттаперчевых деревьев.
- Цвет водорослей гематококка (343)  
Вещество, полученное из целых водорослей гематококка.
- Экстракт листьев гего-гинкго (328)  
Вещество, полученное путем экстракции из листьев НЕГО и гинкго.
- Гелий (346)
- Гемовое железо (345)
- Гемицеллюлаза (344)
- Гептан (341)
- Гесперетин (331)\*
- Гесперидин витамин Р (330)
- Гесперидиназа (329)
- Гексан (324)
- Высшая жирная кислота (137)  
Вещество, полученное путем гидролиза животных или растительных жиров/масел или их затвердевших жиров и масел.
- Экстракт Химематсутаке (295)\*
- L-гистидин (291)
- Экстракт хокосси (349)  
Вещество, полученное из семени НОКОСШИ (*Psoralea corylifolia* O>KNZ).
- Экстракт хрена (200)
- Гиалуроновая кислота (287)
- Водород (192)
- L-Гидроксипролин (293)
- Инозитол (36)
- Инулиназа (35)
- Инвертаза (38)
- Железо (242)
- Изо-α- горькая кислота (31)

- Вещество, состоящее в основном из изогумулонов, полученных из цветов хмеля.
- Изоамилаза (30)
- Экстракт изодониса (288)\*  
Вещество, состоящее, главным образом, из амиена, полученного из стеблей или листьев НИКИОКОШИ (*Isodon japonicus* HARA).
- Изомальтодекстраназа (32)
- Итаконовая кислота (33)
- Экстракт квасии ямайской (185)  
Вещество, полученное из стволов/веток или коры квасии ямайской.
- Японский воск (381)  
Вещество, полученное из плодов японских восковых деревьев.
- Цвет японской хурмы (62)  
Вещество, полученное из японских фруктов хурмы. Экстракт бензоина японского стиракса (44)\*  
Вещество, состоящее в основном из бензойной кислоты, полученной в результате секреции ANSOKLU-KO-NO-KI (*Styrax benzoin* DRY).
- Джелутонг (177)  
Вещество, полученное из секреции деревьев джелутонгов.
- Восковая фракция масла хохобы (353)  
Вещество, состоящее в основном из икосаниловых икосанат, полученных из плодов хохоба.
- Каолианский цвет (151)  
Вещество, состоящее в основном из апигенинидина и летеолидина, полученных из семян каолиан.
- Каолин (59)
- Камедь карайи (82)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных в результате секреции деревьев KRAYA (*Sterculia urens* ROXB) или шелкового хлопка.
- Цвет Куру, цвет Мацудай (129)  
Вещество, полученное путем экстрагирования из корней SOMEMONO-IMO (*Dioscorea matsudai* HAYATA).
- Цвет криля (49) \*
- Лаковый цвет (394)  
Вещество, состоящее в основном из лаккаиновых кислот, полученных в результате секреции щитовок.
- Концентраты лактоферрина (393)  
Вещество, состоящее в основном из лактоферрина, получаемого из молока млекопитающего .
- Лактопероксидаза (392)
- Ланолин (395)
- Вещество, состоящее в основном из эфиров высших спиртов и  $\alpha$ -гидроксильных кислот, полученных из восковых веществ, несущих поверхность овечьей шерсти.
- Коровье молоко (410)\*  
Вещество, состоящее в основном из эфиров амирина, полученных в результате выделения коровьего молока. (*Brosimum utile* (H.B.K.)PITT).
- Экстракт лимонной кожуры (412)\*  
Вещество, состоящее в основном из гераниола и цитралиев, получаемых из лимонной кожуры.
- L-лейцин (414)
- Леван (411)\*  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из культуры бактерий, принадлежащих к *Bacillus subtilis*.
- Экстракт солодки (88)  
Вещество, состоящее в основном из глицирризиновой кислоты, полученной из корней или корневищ китайской солодки, Синьцзянской солодки или лакрицы.
- Экстракт солодкового масла (89)  
Вещество, состоящее в основном из флавоноидов и полученное из корней или корневищ китайской солодки, Синьцзянской солодки или лакрицы.
- Льняная камедь [Экстракт льняного семени] (15)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из льняного семени.
- Хлопковая целлюлоза (405)  
Вещество, состоящее в основном из целлюлозы, полученной из хлопчатобумажной одиночной фимбрии.
- Липаза (401)
- Липоксигеназа (402)
- Жидкий парафин (404)
- Цвет сандала (415)  
Вещество, состоящее в основном из гематоксилина и полученное из сердцевины кампешового дерева.
- L-лизин (399)
- Лизозим (400)
- Макрофомописовая камедь (357)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из культуры микроорганизмов, принадлежащих к *Macrophotopsis*.
- Мальтозофосфорилаза (362)
- Мальтотриогидролаза (363)
- Экстракт манентакэ (409)  
Вещество, полученное путем экстракции из мицелия или фруктового тела MANNAEN-TAKE (*Ganoderma lucidum* KARST) или его культуры.

- Цвет календулы (361)  
Вещество, состоящее в основном из ксантофилиса, полученного из цветков календулы.
- Массарандуба-балата (360)\*  
Вещество, состоящее в основном из ацетата амирина и полиизопренов, полученных в результате секреции деревьев массарандуба-балата.
- Шоколад массарандуба (359)\*  
Вещество, состоящее в основном из ацетата амирина и полиизопренов, полученных в результате секреции шоколада массарандубы.
- Мастиковая смола (358)  
Вещество, состоящее в основном из мастикадиеновой кислоты и полученное в результате секреции мастиковых деревьев.
- Масло чайного дерева (375)  
Вещество, состоящее в основном из эфирного масла, полученного из листьев мелалеуки.
- Менахинон (экстракт) [Витамин K<sub>2</sub> (экстракт) (373)  
Вещество, состоящее в основном из менахинона-4 из культуры бактерий, относящихся к *Arthrobacter*.
- Метилтиоаденозин (372)\*  
Вещество, состоящее в основном из 5'-дегидрид-5'-метилтиоаденозина, полученного из дрожжей, принадлежащих к *Saccharomyces*.
- Мевалоновая кислота (374)
- Микрокристаллическая целлюлоза (289)  
Вещество, состоящее в основном из кристаллической целлюлозы, полученной из бумажной массы.
- Микрокристаллический воск (356)
- Микрофибриллированная целлюлоза (290)  
Вещество, состоящее в основном из целлюлозы, полученной из Микрофибриллированной целлюлозы или хлопка.
- Белок из молока (191)  
Вещество, состоящее в основном из основных белков, полученных из рыбных семенников.
- Смешанные токоферолы (365)  
Вещество, состоящее главным образом из d-α-, d-β-, d-β- и d-δ-токоферолов, полученных из растительных масел.
- Цвет монаскуса (334)  
Вещество, состоящее в основном из анкафлавина и монасколюбрина, полученное из культуры плесени, принадлежащей к *Monascus*.
- Желтый монаскус (333)  
Вещество, состоящее в основном из ксантромаонинов, полученных из культуры плесени, принадлежащих к *Monascus*.
- Монтанный воск (386)\*  
Вещество, состоящее в основном из эфиров аридного тетракозилтриакоктанильного спирта или гексакозилтриакоктанильного спирта, получаемого из бурого угля или лигнита.
- Морин (385)\*  
Экстракт древесного угля Mousouchiku (377)\*  
Вещество, полученное путем экстракции из карбонизированных стеблей бамбука Mousouchiku.
- Mousouchiku сухой дистиллят (376)  
Вещество, полученное сухой дистилляцией из стволов бамбука Mousouchiku.
- Экстракт Mousouchiku (378)  
Вещество, состоящее в основном из 2,6-диметокси-1,4-бензохинон, полученный из стеблевых оболочек Mousouchiku бамбука.
- Экстракт коры шелковицы (133)\*  
Вещество, состоящее, главным образом, из стилбеновых производных и флавоноидов, полученных из корневищной оболочки шелковицы.
- Мурамидаза (371)  
Экстракт горчицы (77)  
Вещество, состоящее в основном из аллилизотиоцианата, полученного из индийских семян горчицы.
- Мирра (367)  
Вещество, полученное в результате секреции мирры.
- Нагингин (267)  
Найгиназа (266)  
Никель (272)  
Нигер гутта (269)\*  
Вещество, состоящее в основном из ацетата амирина и полиопренов, полученных в результате секреции нигер гутта-дерева,
- Азот (229)  
Некальцинированный кальций (364)  
Вещество, состоящее в основном из солей кальция, получаемых при сушке раковин, слоев жемчуга, кораллов, костей или яичной скорлупы.
- Нистоза (271)\*  
Ладан (273) \*  
Вещество, состоящее главным образом из α- и β-босвеловых кислот, полученных в результате секреции ладана.
- Олиго-п-ацетилглюкозамин (52)\*  
Олигогалактуроновая кислота (53)  
Олиоглюкозамин (54)\*  
Цвет лука (218)  
Вещество, состоящее в основном из кверцетина, полученного из луковиц лука.
- Цвет апельсина (57)

- Вещество, состоящее в основном из каротина и ксантофилов, полученных из плодов или кожуры AMA-DAIDAI (*Citrus sinensis* OSBECK).
- Экстракт душицы (56)  
Вещество, состоящее в основном из карвакрола и тимола, получаемого из листьев душицы.
- γ-Оризанол (55)  
Вещество, состоящее в основном из эфиров, состоящего из каждой комбинации стеролов и тритерпеновых спиртов и тритерпеновых спиртов, а также из феуловой кислоты, получаемой из рисовых отрубей или зародышевого масла.
- Кислород (170)
- Озокерит (50)
- Озон (51)
- Экстракт пафнии (281)\*  
Вещество, состоящее в основном из экистероидов и сапонинов, полученных из корней пафнии (*Pacific iresinoides* SPRENGEL).
- Палладий (284)
- Каротин пальмового масла (282)  
Вещество, состоящее в основном из каротина, получаемого из плодов масляной пальмы.
- Панкреатин (286)
- Папаин (280)
- Цвет паприки [живица паприки] (246)  
Вещество, состоящее в основном из капсантинов, полученных из плодов стручкового перца.
- Парафиновый воск (285)
- Персиковая камедь (384)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных в результате секреции персиковых деревьев.
- Цвет ореха пекан (323)  
Вещество, состоящее в основном из флавоноидов, полученных из околоплодника или вяжущих кожиц орехов пекан.
- Пектин (326)
- Пектиновые сборы (327)  
Вещество, состоящее в основном из галактуроновой кислоты, полученной из пектина.
- Пектиназа (325)
- Экстракт перца (339)  
Вещество, состоящее в основном из феруперинов, получаемых из перечных фруктов.
- Пепсин (340)
- Пептидаза (342)
- Экстракт периллы (182)  
Вещество, состоящее в основном из терпеноида, полученного из семян или листьев периллы.
- Перлит (283)
- Пероксидаза (278)
- Петролейный эфир (264)
- Цвет фафии (299)  
Вещество, состоящее в основном из атаксантинов, полученных из культуры дрожжей, принадлежащих *Phaffia*.
- Экстракт коры феллодендрона (100)\*  
Вещество, состоящее в основном из берберина, полученного из коры деревьев феллодендрона.
- Фосфодезацетилаза (350)
- Фосфолипаза (351)
- Фитаза (301)
- Фитиновая кислота (302)  
Вещество, состоящее в основном из инозитол гексафосфата, получаемого из рисовых отрубей или семян кукурузы.
- Фитин (экстракт) (303)  
Вещество, состоящее в основном из магния инозитол гексафосфата, полученного из рисовых отрубей или семян кукурузы.
- Экстракт пименто (296)  
Вещество, состоящее в основном из эвгенола и тимола, получаемого из плодов пименто.
- Платина (279)
- ε-Полилизин (355)
- Полифенолоксидаза (354)
- Порошкообразная аннатто (335)\*  
Вещество, состоящее главным образом из норбиксина и биксина, полученного из семян аннатто.
- Порошкообразная желчь (223)  
Вещество, состоящее в основном из холиновой кислоты и дезоксиголевой кислоты, полученной из желчи.
- Порошковая целлюлоза (321)  
Вещество, состоящее в основном из целлюлозы, полученной путем разложения целлюлозы, за исключением микрокристаллической целлюлозы № 289.
- Оболочки порошкового риса (322)  
Вещество, состоящее в основном из целлюлозы, полученной из рисовых оболочек.
- Порошкообразная стевия (210)  
Вещество, состоящее в основном из гликозидов стевии, получаемых при измельчении листьев стевии.
- L-Пролин (319)
- Пропан (316)
- Экстракт прополиса (317)  
Вещество, состоящее в основном из флавоноидов, полученных из сот.
- Протеаза (315)

- Камедь семян подорожника (164)  
 Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из семенных оболочек подорожника яйцевидного.
- Пуллулан (314)
- Пуллуланаза (313)
- Фиолетовый цвет кукурузы (369)  
 Вещество, состоящее в основном из цианидина-3-глюкозида, полученного из семян кукурузы.
- Фиолетовый сладкий картофельный цвет (368)  
 Вещество, состоящее в основном из ацилглюкозидов цианидина и ацилглюкозидов пенидина, полученных из клубневых корней сладкого картофеля.
- Фиолетовый цвет ямса (370)  
 Вещество, состоящее в основном из ацилглюкозидов цианидина, полученных из клубневых корней ямса.
- Экстракт квасии (268)  
 Вещество, состоящее в основном из квасии, полученного из стволов/веток или коры деревьев NIGAKI.
- Кверцетин (109)
- Негашеная известь (198)
- Экстракт килайя (102)  
 Вещество, состоящее в основном из сапонинов, полученных из коры деревьев килайя.
- Экстракт Раканки (391)  
 Вещество, состоящее в основном из магнулозидов, полученных из плодов раканки.
- Экстракт красного хинного дерева (99)  
 Вещество, состоящее в основном из хинидина, хинина и хны, получаемого из красного хинного дерева.
- Сычуг (413)
- Смола деполимеризованного натурального каучука (160)\*  
 Вещество, состоящее в основном из дитерпенов, тритерпенов и тетратерпенов, полученных из каучука.
- L-рамноза (397)
- Рамсанская камедь (396)  
 Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из культуры бактерий, принадлежащих к *Alcaligenes*.
- D-Рибоза (403)
- Экстракт масла из рисовых отрубей (161)  
 Вещество, состоящее в основном из феруловой кислоты, получаемой из масла из рисовых отрубей.
- Воск из рисовых отрубей (163)
- Экстракт золы стеблей риса (34)  
 Вещество, полученное из золы рисовых стеблей или листьев.
- Экстракт жареных рисовых отрубей (276)  
 Вещество, состоящее в основном из солода, полученного из жареных рисовых отрубей.
- Экстракт жареной сои (277)  
 Вещество, состоящее в основном из солода, полученного из семян жареной сои.
- Экстракт розмарина (418)  
 Вещество, состоящее в основном из карнозной кислоты, карнозола и полиизопренов, получаемых из листьев розмарина или цветов.
- Росидинья (416)\*  
 Вещество, состоящее в основном из ацетата амирина и полиизопренов, полученных в результате секреции деревьев росидинья.
- Смола (417)  
 Вещество, состоящее в основном из абиотической кислоты, полученной в результате секреции сосны.
- Каучук (159)  
 Вещество, состоящее в основном из полиизопренов, полученных в результате секреции паракаучуковых деревьев, за исключением деполимеризованного натурального каучука № 238.
- Экстракт романа ромпути (87)  
 Вещество, состоящее в основном из капиллина, полученного из цельной травы романа.
- Рутений (408)
- Рутин (экстракт) (407)  
 Вещество, состоящее в основном из рутина, полученного из цельной травы AZUKI (*Azuki angularis* OHWD), бутонов или цветов японских пагод или гречневой травы.
- Экстракт шалфея (204)  
 Вещество, состоящее в основном из карнозной кислоты и фенольных дитерпенов, полученных из листьев шалфея.
- Сандаловое дерево красное (183)  
 Вещество, состоящее в основном из санталина, полученного из стволов/веток красного сандалового дерева.
- Сандаракочная смола (171)\*  
 Вещество, состоящее в основном из сандаракочной кислоты, полученной в результате секреции сандаракочных деревьев.
- Склероновая камедь (193)\*  
 Вещество, состоящее в основном из полупушаридов, полученных из культуры микроорганизмов, принадлежащих к *Sclerotium glucanicum*.
- Экстракт золы морских водорослей (58)  
 Вещество, состоящее в основном из йодистого калия, получаемого из золы бурых водорослей.
- Сепиолит (206)\*
- L-Серин (207)
- Кунжутное масло неомыляемое вещество (157)

- Вещество, состоящее, главным образом, из стеарина, полученного из семян кунжута.
- Экстракт золы кунжута (158)
- Вещество, полученное путем извлечения из золы стеблей кунжута или листьев.
- Сесбанская камедь (205)\*
- Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из семян сесбании.
- Цвет ореха ши (172)
- Вещество, полученное из плодов или семенной оболочки ши.
- Шеллак (174)
- Вещество, состоящее, главным образом, из эфиров алевритовой и шеллоновой кислот или яларовой кислоты, полученных в результате секреции щитовки.
- Шеллачный воск (175)
- Вещество, состоящее в основном из веществ, полученных из секреции щитовки.
- Цвет шикона [цвет корня воробейника] (180)\*
- Вещество, состоящее в основном из шиконина, полученного из корня растения Мурасаки.
- Серебро (104)
- Ароматизаторы дыма (134)
- Вещество, полученное путем улавливания газа, образующегося при сжигании сахарного тростника, бамбука, стеблей кукурузы или древесины, или вещество, полученное сухой дистилляцией из таких материалов.
- Рассол с пониженным содержанием хлорида натрия (соленое озеро) (48)
- Вещество, состоящее в основном из солей щелочных металлов или щелочноземельных металлов, полученных путем отделения хлористого натрия от соленой озерной воды.
- L-Сорбоза (214)\*
- Sorva (Leche capsì) (212)\*
- Вещество, состоящее в основном из ацетата амирина и полиизопренов, полученных из секреции сорвинья.
- Сорвинья (213)\*
- Соевый сапонин (215)
- Вещество, состоящее в основном из сапонинов, полученных из сои.
- Сфинголипид (197)\*
- Вещество, состоящее в основном из производных сфингозина, полученных из бычьих или рисовых отрубей.
- Экстракты из пряностей (138)
- Вещества, полученные экстракцией или паровой дистилляцией из семян конопли, асафетиды, айпвана, аниса, дягиля, фенхеля, куркумы, душицы, орегано, апельсиновой цедры, китайского перца, кассии, ромашки, листьев горчицы, кардамона, карри, лакрицы, тмина, гардении, тмина, кресса, гвоздики, семян мака, каперсов, перца, семян кунжута, кориандра, сассафра, шафрана, савори, шалфея, японского перца, периллы, корицы, лука-шалот, можжевельника, имбиря, звездчатого аниса, мяты, хрена, сельдерея, щавеля, тимьяна, лук, тамаринд, эстрагон, лук репчатый, шевил, укроп, капсикум, мускатный орех, полынь, нигелла, морковь, чеснок, базилик, петрушка, мята, ваниль, паприка, иссоп, пажитник, мята перечная, мята лошадиная, майоран, миуга (Zingiber Mioga (ROSC)), лаванда, липа, лимонное сорго, лимонный бальзам, роза, розмарин, лавр или васаби (японский хрен), за исключением живицы куркумы (№ 40), Экстракт душицы (56), Экстракт апельсинового цвета (57), Экстракт горчицы (77), Экстракт солодки (88), Экстракт солодкового масла (89), Экстракт гардении желтой (112), Экстракт гвоздики (130), Неомыляемое кунжутное масло (157), Экстракт периллы (182), Экстракт имбиря (196), Экстракт эфирного масла, удаленного из фенхеля (199), Экстракт хрена (200), Экстракт шалфея (204), цвет лука (218), цвет тамаринда (219), камедь семян тамаринда (200), таниннин (экстракт) (226), цвет паприки (246), водорастворимый экстракт капсикума (247), экстракт абзента (270), каротин моркови (274), экстракт чеснока (275), экстракт перца (339)\*, экстракт розмарина (418), экстракт васаби (419)
- Спирулиновый цвет (196)
- Вещество, состоящее в основном из фикоцианина, получаемого из целых водорослей спирулины.
- Экстракт стевии (194)
- Вещество, состоящее в основном из гликозидов стевии, полученных путем извлечения из листьев стевии.
- Экстракт семян подсолнечника (294)
- Вещество, состоящее в основном из изохлорогенной кислоты и хлорогенной кислоты, полученной из семян подсолнечника.
- Сладкий картофельный каротин (37)\*
- Вещество, состоящее в основном из каротина, полученного из клубневых корней сладкого картофеля.
- Тальк (222)
- Цвет тамаринда (219)
- Вещество, состоящее в основном из флавоноидов, полученных из семян тамаринда.
- Камедь из семян тамаринда (220)
- Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из семян тамаринда.
- Танназа (225)
- Таннин (экстракт) (226)
- Вещество, состоящее в основном из дубильного вещества и дубильной кислоты, полученной из японских плодов хурмы, каштана.

- вяжущая шкура\*, японская галль, оболочка из семян тамаринда\*, порошок дягиля, кора ореха или серебрястой акации.
- Камедь тары (221)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из семян тары.
- Таурин (экстракт) (217)  
Вещество, состоящее в основном из таурина, полученного из внутренности или мяса рыб или млекопитающих.
- Дистиллят чая сухой (230)  
Вещество, полученное сухой перегонкой из чайных листьев.  
Экстракт чая (232)  
Вещество, состоящее в основном из катехинов, полученных из чайных листьев.
- Сапонин из семян чая (231)\*  
Вещество, состоящее в основном из сапонинов, полученных из семян чая.
- Тауматин (216)  
Вещество, состоящее в основном из тауматина, полученного из семян *Thaumatococcus danielli* BENTH.
- Теобромин (239)
- Туяплицин (экстракт) (236)  
Вещество, состоящее в основном из туяплицинов, полученных из стволов/веток или корней деревьев НБА.
- Древесная зола (382)  
Вещество, полученное путем озоления бамбука или дерева.  
Экстракт древесной золы (383)
- d-α-токоферол (251)
- d-γ-токоферол (252)
- d-δ-токоферол (253)
- Токотриенол (250)
- Цвет помидоров [Томатный ликопин] (254)  
Вещество, состоящее в основном из ликопиненосодержащего вещества, полученного из плодов томата.
- Торорай (262)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из корней растения TORORO-AOI.
- Турмалин (244)\*
- Трагакантовая камедь (255)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных в результате секреции трагакантовых деревьев.
- Трансглюкозидаза (256)
- Трансглутаминаза (257)
- Трегалоза (260)
- Трегалоза фосфорилаза (261)
- Триацилглицерол липаза Триацилглицерол липаза (258)\*
- Трипсин (259)
- Туну (235)\*  
Вещество, состоящее в основном из веществ, полученных в результате секреции деревьев туну.
- Олеорезин турмерика [Куркумин] (40)  
Вещество, состоящее в основном из куркумина, полученного из корневищ куркумы.
- L-ТТирозин (234)
- Мочевина (42)
- Воск Уруши (41)  
Вещество, состоящее в основном из глицеринового пальмитата, полученного из плодов японских лаковых деревьев.
- Углеродная сажа овощная (189)  
Вещество, состоящее в основном из углерода, полученного от карбонизирующих растений.
- Овощной лецитин (190)  
Вещество, состоящее в основном из лецитина, полученного из семян рапса или сои.
- Цвет сажи растительного масла (388)\*  
Вещество, состоящее в основном из углеродистых соединений, образующихся при сжигании растительных масел.
- Овощной стерол (188)  
Вещество, состоящее в основном из фитостеринов, полученных из масличных семян.
- Венесуэльский чикл (338)  
Вещество, состоящее в основном из ацетата амюрина и полиизопренов, полученных в результате секреции деревьев венесуэльского чикла.
- Вермикулит (297)
- Экстракт васаби (419)  
Вещество, состоящее в основном из изотиоцианата, полученного из корневищ или листьев WASABI (*Wasabia japonica* MATSUM.).
- Велановая смола (39)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из культуры бактерий, принадлежащих к *Alcaligenes*.
- Древесная щепа (379)  
Вещество, полученное путем измельчения ствола/веток сибирского фундука или BUNA (*fagus crenata* BLUME).
- Ксантановая камедь (91)  
Вещество, состоящее в основном из полисахаридов, полученных из ксиланазы [92].
- D-ксилоза (93)
- Клеточная стенка дрожжей (150)

## Таблица FA05 Список исходных веществ натуральных ароматизаторов

"Натуральные ароматизаторы" – это пищевые добавки, предназначенные для ароматизации пищевых продуктов, которые являются веществами, полученными от животных или растений или их смесей (Закон о пищевой санитарии, статья 4, пункт 3).

Натуральные ароматизаторы должны декларироваться названиями исходных веществ или синонимами, указанными ниже. Необходимо прикрепить фразу "ароматизаторы".

Репейник	[Бергамот мятный Бергамот]	Каскара
Аджаван	Бетель	Каскарилла
Акауајіо	Буковица	Орехи кешью
Акебия	Береза	Акация
Люцерна	Бива (Локват)	Кастореум
Алканет	Тмин клубнекаштановый (чернушка полевая)	Катеху
Душистый перец	Черный чай	Кошачья мята
Миндаль	Ежевика	Кедр
Алоэ	Кникус аптечный	Сельдерей
Амача	Голубика	Горечавка
Amachazugu	Больдо	Столетник
Янтарь	Огуречная трава	Китайская восковница
Амбра	Борония	Зерновые культуры
Абельмош мускатный	Отруби	Магнолия чампака
Amigasayugi	Хлебное дерево	Сыр
Амирис	Коричневый сахар	Анона
Ангелика	Бриония	Черешня
Ангольская трава	Бучу	Лавровишня лекарственная
Ангостура	Вахта трилистная	Вишневое дерево
Анис	Шефердия	Кервель
Аннатто	Дубровка	Каштан
Анзутаке (лисичка настоящая)	Vunahagitake	Chichitake
Яблоко	Дурнишник	Цикорий
Мята круглолистная	Отруби кровохлебки	Chigaya
Абрикос	Масло	Китайская восковница
Орехи ареки (бетеля)	Пахта	Китайская оливка
Agitaso	Топленое масло	Хеномелес китайский
Арника	Какао	Сверция
Полынь	Кактус	Шнитт-лук
Артишок	Можжевельник	Хлорелла
Асафетида	Кайебут (Кайюпут)	Черная рябина
Гравилат (гравилат городской)	Мускатный орех Калабаш	Chosengomishi
Авокадо	Душевик аптечный	Chrysanthemum
Побеги бамбука	Каламондин	Хинное дерево
Бананы	Пальма каламус	Корица
Барбарис	Камелия	Цитронелла
Vasikugumon	Ромашка	Цитрусовые
Базилик	Коричник камфорный	Цибетин
Лавр	Каперсы	Шалфей мускатный
Фасоль	Перец однолетний	Гвоздика
Толокнянка	Тмин обыновенный	Клевер
Бук	Кардамон	Жгун-корня плод
Пчелиный воск	Карисса каранда	Кока
Бензоин	Гвоздика садовая	Кокос

Буковица	Рожковое дерево	Кофе
Кникус аптечный	Морковь	Кола
Коломбо	Пажитник греческий	Сено
Белокопытник	Ферментированные алкогольные напитки	Лесной орех
Окопник	Кисломолочный продукт	Вереск
Раствор настурции обыкновенной	Сброженный раствор приправ	Конопля
Гранат обыкновенный	Фиговое дерево	Хенна
Обыкновенная porsissewa	Пихта	Туевик понижающий
Копайба	Рыба	Гибискус (розелла)
Кориандр	Лен	Гикори
Полевая мята (японская мята)	Незабудка (костенец)	Nikiokoshi
Пижма бальзамическая	Плодовые овощи	Himehagi
Костус	Fujibakama	Кипарисовик туполистный
Краб	Fujimodoki	Вёшенка обыкновенная
Клюква	Дымянка	Китайский рогульник
Сливки	Сивушное масло	Шандра обыкновенная
Перец кубеба	Альпиния галанга	Мед
Огурец	Гальбан	Жимолость обыкновенная
Культивированные молочнокислые бактерии	Гамбир	Honoki
Культивированный раствор монилиевых	Ревень волнистый (Съедобный	Хмель
Тмин	ревень)	Хрен
Смородина	Гардения	Монарда точечная
Муррайя Кёнига	Чеснок	Houkitake
Порошок карри	Генет	Houshou
Кипарис	Gennoshoko	Гиацинт
Тёрнера раскидистая	Горечавка	Цетрария исландская
Одуванчик	Герань	Ikariso
Финик пальчатый	Дубровник обыкновенный	Бессмертник (иммортель)
Полынь бледная	Getto	Iwaohgi Imperatoria
Камнеломка	Giboshi	Inokozuchi
Укроп	Имбирь	Itadori
Душица	Гингго (Гинко)	Плющ
Душица критская	Женьшень	Пилокарпус
Пырей ползучий	Gishigishi (щавель)	Janohige
Хауттюния	Золотарник	Зантоксилум перечный
Драконова кровь	Коптис	Хурма японская
Кацуобуси	Крыжовник	Жасмин
Дуриан	Goshuyu	Джут длинноплодный
Ebisugusa	Ампелопсис	Иовлевы слезы
Яйца	Виноград	Хохоба
Перилла обыкновенная	Грейпфрут	Ююба
Бузина	Зеленый чай	Можжевельная ягода
Девясил высокий	Будра плосколистная	Kaininso
Элеми	Гваяковое дерево	Маллотус
Элеутерококк колючий	Гуарана	Karasubishaku (Аризема драконовая)
Вяз	Гуайява	Karasuuri
Вязовый гриб	Gumi (Лох узколистный)	Katakuri
Эндивий	Джимнема силвестре	Kawamidori
Engosaku	Nakobe (Звездчатка средняя)	Кемпферия галанга
Enju (Софора японская)	Namabofu	Конфетное дерево
Опенок зимний	Namago	
Мелколепестник	Namanasu (Шиповник морщинистый)	Kibanaohgi
Эвкалипт	Сыть круглая	Алоэ древовидное
Посконник	Hanasuga	Kihada
Очанка	Hatsutake	Kikaigaratake

Фейхоа	Боярышник	Аурикулярия уховидная
Фенхель	Боярышник	Кікуо (Ширококолокольчик крупноцветковый)
Kisasage	Майоран	Осьминоги
Киви	Алтей лекарственный	Масло и жиры
Хвостник обыкновенный	Massoi	Окега
Kobushi	Мастика	Ладан
Шлемник байкальский	Актинидия полигамная	Оливки
Kohone	Мате	Ominaeshi
Аспергиллус оризе	Матико	Лук
Комбу	Matusbusa	Улун
Кондуранго	Matsuhodo	Опопанак
Koutake	Matsuoji	Апельсин
Крилл	Мацутаке	Цветок апельсинового дерева
Kuko	Таволга трехлистная	Душица
Kugaga	Мясо	Ирис
Kugomaji	Пустырник японский	Османтус
Айва японская	Донник	Пальмароза
Kusasugikazura	Мелисса	Пандан
Kuzu (виноград Тунберга)	Дыня	Азими́на
Лабданум (Ладанник)	Мескит	Папайя
Лавр благородный	Mikan	Пастернак
Лаванда	Уруть	Дынная груша
Листовые овощи	Молоко	Акмелла огородная
Лук-порей	Расторопша пятнистая	Петрушка
Лимон	Мимоза	Пастернак
Цимбопогон	Mishimasaiko	Маракуйя
Лакрица	Мисо (паста из соевых бобов)	Пачули
Бессмертник	Омела	Персик
Сирень	Mitsumata	Арахис
Лилия	Моласса	Груша
Лайм	Отруби Moutan	Постенница иудейская
Линалое	Чернобыльник	Мята болотная
Липа	Шелковица	Перец
Линдеры корень	Кровник	Перечная мята
Косогорник белый	Воробейник лекарственный	Пептон
Ликер	Гриб	Перилла
Литч	Олеария арголистная	Бальзамовое дерево
Литсея кубеба	Горчица	Петитгрейн
Лобстер (креветки)	Имбирь миога	Маринованные продукты сосна
Длинолистный ногоплодник	Терминалия хебула	Ананас
Лонган	Мирра	Фисташка
Гедихиум Гарднера	Мирт	Подорожник
Лотус	Nadeshiko	Слива
Любистик лекарственный	Эльсгольция реснитчатая	Тополь
Лобария легочная	Чешуйчатка съедобная	Мак
Медуница лекарственная	Нантен	Прессованный сакэ
Адиантум	Опенок осенний	Прессованный соевый соус
Грифола курчавая	Нарцисс	Зантоксилум американский
Кукуруза	Натто	Первоцвет
Мальва	Альбиция ленкоранская	Белки Резеда
Солод	Крапива двудомная	Черноголовка обыкновенная
Манго	Nezumimoshi	Кассия трубчатая
Мангостин	Нори (красная водоросль)	Квассия
	Орех	Квебрахо

Ясень манновый	Мускатный орех (Мускатный цвет)	Квиллайя
Клен	Дуб	Айва
Бархатцы	Эверния сливовая	Редис
Rakanka (Lo han kuo)	Шиитаке	Ukogi
Рамбутан	Шимеджи	Абрикос японский
Малина	Shogo	Копытень Зиболяда
Красная фасоль	Shukusha	Валериана
Сандаловое дерево красное	Перламутровка	Ваниль
Renge	Simarouba Shimeji	Вербена
Rengyo	Поручейник сахарный	Вероника
Крамерия	Тёрн	Ветивер
Ревень	Змеевидный	Уксус
Обжаренный ячмень	Вех ядовитый, Кирказон змеевидный	Фиолетовый
Ройбуш	Соевый соус	Орех грецкий
Роза	Соя	Орляк обыкновенный
Джамбоза	Мята колосистая	Кровохлебка малая
Розмарин	Меум атамантовый	Японский хрен
Дальбергия	Нард	Watafujitsugi
Рябина ликерная (рябина европейская)	Спиртные напитки	Жеруха лекарственная Арбуз
Масленок	Ель	Яванское яблоко
Рута	Кальмар	Сыворотка Черешня
Тростник	Зверобой пронзеннолистный	Винный осадок
Корневые и клубневые овощные культуры	Бадьян настоящий	Зимний цветок Гаултерия
Ryofunso	Карамбола	Подмаренник душистый
Шафран	Клубника	Мексиканский чай
Шафран	Земляничное дерево	Польнь обыкновенная
Шалфей	Стиракс	Yakuchi
Sagiomodaka	Амарант	Ямабушитаке
Козлобородник	Сахарное яблоко	Дрожжи
Сандаловое дерево	Криптомерия японская	Иланг-иланг
Сандарак	Росянка	Дудник даурский
Кизил лекарственный	Подсолнечник	Юкка
Трава Санты	Дальневосточная мягкотелая черепаха	Yukinoshita
Саподилла	Suprontake	Юдзу
Корень сапожниковии	Горец перечный	Здравец
Sarashinashoma	Тамаринд	Куркума цедоария
Сассапариль	Вёшенка обыкновенная	
Sagunokoshikake	Мандарин	
Трава бамбука	Пижма обыкновенная	
Sasakusa	Аралия высокая	
Лавр американский	Эстрагон	
Соусы	Тенпа	
Чебер	Tenryocha	
Шинус мягкий	Чертополох	
Облепиха крушинная	Тимьян	
Асцидии	Ти-дерево	
Морской еж	Tochu	
Морские водоросли	Toki	
Sekisho	Толуанский бальзам	
Sendan	Томаты	
Сенег	Бобы тонка	
Senkyu	Трюфель	
	Tsukushi (семейство	

Сенна	папоротниковых)
Кунжут	Tsuriganenjin
Shakuyaku (пион китайский)	Tsurudokudami
Шалот	Tsuyukusa
Моллюски	Тубероза
	Куркума

**Таблица FA06 Вещества, которые обычно предоставляются как продукты питания и которые используются как пищевые добавки**

Сокращения в скобках указывают на основную цель использования.

COL: цвет SW: подсластитель BE: усилитель горечи E: энзим  
 FT: усилитель вкуса/аромата (*chomiryou*) TH: сгуститель/стабилизатор PA: технологическая добавка

Агар (PA)	Сок из бузины	Экстракт окры (TH)
Экстракт амачи (SW)	Сок из крыжовника	Оливковый чай (COL, BE)
Американская красная малина	Виноградный сок	Паприка (COL)
Перилла многолетняя	Сок из черники	Цвет перилла
Цвет ежевики	Лимонный сок	Цвет сливы
Цвет черной смородины	Сок из логановой ягоды	Порошкообразная лакрица (SW) Цвет малины
Цвет гейлоссакции ягодной	Сок из кислой вишни	Цвет красной капусты
Цвет черники	Сок из шелковицы	Цвет красной смородины
Цвет бойзеновы ягоды	Апельсиновый сок	Цвет красного редиса
Казеин (PA)	Ананасовый сок	Цвет краснозерного риса
Цвет вишни	Сливовый сок	Параказеин (TH)
Цвет цикория	Сок из малины	Шафран (COL)
Экстракты хлореллы	Сок из красной смородины	Цвет шафрана
Какао (COL)	Сок из морошки	Цвет морошки
Коллаген (PA)	Сок из клубники	Целлюлоза из морских водорослей (TH)
Целлюлоза (PA) Брусника	Сок из малины	Цвет сепия
Цвет	Сок из Uguisukagura	Соевые бобы полисахариды (PA, TH)
Цвет клюквы	Сок из черники	Цвет клубники
Экстракт дайдай (BE)	Желатин (PA)	Сладкая картофельная целлюлоза (PA)
Темно-сладкий вишневым цвет	Глютен (TH)	Чай (BE)
Яичный белок (PA)	Разложения глютена (TH) Цвет крыжовника	Цвет малины
Цвет бузины	Цвет виноградного сока	Куркума (COL)
Этиловый спирт (PA)	Цвет гибискуса	Цвет Uguisukagura
Цвет ежевики войлочной	Экстракт хмеля (BE)	Овощной сок (COL)
Целлюлоза бродильного происхождения (PA, TH)	Экстракт листьев гортензии	Сок из периллы многолетней
Фруктовый сок (COL)	Экстракт келпа (BE)	Сок из красной свеклы
Ягодный сок	<i>Konnyaku</i> экстракт (PA)	Морковный сок
Сок из черной смородины	Молочнокислые бактерии	Луковый сок
Сок из ежевики	Концентрат (TH)	Сок из красной капусты
Сок из голубики	Цвет красной водоросли	Томатный сок
Сок из бойзеновой ягоды	Цвет логановой ягоды	Экстракт пшеницы (PA)
Сок из вишни	Экстракт солода (COL)	Пшеничная мука (PA)
Сок из брусники	Маннан (TH)	Сывороточная соль (Сывороточный минерал) (FT)
Сок из клюквы	Цвет кислой вишни	Цвет черники
Сок из сладкой темной вишни	Экстракт полыни (BE) Цвет шелковицы	
Сок из ежевики		

#### IV. Оборудование и контейнеры/упаковки

**Таблица AP01** Стандарты на материал в целом

Материалы (используются для зон, которые соприкасаются с пищевыми продуктами)	Тип	Стандарты
Металл	1. Изделия	должны быть сконструированы таким образом, чтобы медь, свинец или их сплавы не соскабливались.
	2. Олово для покрытия	Содержание свинца: менее 0,1%
	3. металлы, используемые для изготовления или ремонта изделий или контейнеров/упаковок	Содержание свинца: менее 0,1% Содержание сурьмы: менее 5%
	4. Припой, используемый для изготовления или ремонта изделий или контейнеров/упаковок.	Содержание свинца: менее 0,2%
	5. Электроды для электрификации пищевых продуктов непосредственно изделий	Ограничено железом, алюминием, платиной и титаном. (В случае использования слабого тока можно использовать нержавеющую сталь).
Изделия и контейнеры/ упаковки в общем	6. Красители	Не допускается использование синтетических красителей, кроме перечисленных в "Таблице 1" Правил применения (за исключением случаев, когда красители используются таким образом, что у них нет возможности смешивания с пищевыми продуктами).
Винил-хлорид	7. Изделия или контейнеры/упаковки, контактирующие с пищевыми жирами и маслами или с продуктами, богатыми жирами.	Материалы, изготовленные из поливинилхлорида, содержащего в качестве основного сырья бис (2-этилгексил) фталат, не должны использоваться. (Это не относится к случаям, когда фталат использовался для того, чтобы не раствориться и не выщелачиваться в продуктах питания).

**Таблица АР02 Спецификации и стандарты по материалам**

Материал: Стекло, керамика и эмаль							
Тип				Испытание позиции	* а	Стандарты	
Стекло	Пробы глубиной менее 2,5 см после заполнения жидкостью или те, которые не могут быть заполнены.			Кадмий Свинец		не более 0,7 мкг/см <sup>2</sup> не более 8 мкг/см <sup>2</sup>	
	Образцы глубиной более 2,5 см при заполнении	Изделия, кроме как для приготовления пищи путем подогрева	Емкость менее 600 мл	Кадмий Свинец		не более 0,5 мкг/мл не более 1,5 мкг/мл	
			Емкость от 600 мл до 3 л	Кадмий Свинец		не более 0,25 мкг/мл не более 0,75 мкг/мл	
		Емкость не менее 3 л	Кадмий Свинец		не более 0,25 мкг/мл не более 0,5 мкг/мл		
	Изделия, используемые для приготовления пищи путем нагревания		Кадмий Свинец		не более 0,05 мкг/мл не более 0,5 мкг/мл		
Керамика	Пробы глубиной менее 2,5 см после заполнения жидкостью или те, которые не могут быть заполнены.			Кадмий Свинец		не более 0,7 мкг/см <sup>2</sup> не более 8 мкг/см <sup>2</sup>	
	Образцы глубиной более 2,5 см при заполнении	Изделия, кроме как для приготовления пищи путем подогрева	Емкость менее 1,1 л	Кадмий Свинец		не более 0,5 мкг/мл не более 2 мкг/мл	
			Емкость от 1 л до 3 л	Кадмий Свинец		не более 0,25 мкг/мл не более 1 мкг/мл	
		Емкость не менее 3 л	Кадмий Свинец		не более 0,25 мкг/мл не более 0,5 мкг/мл		
	Изделия, используемые для приготовления пищи путем нагревания		Кадмий Свинец		не более 0,05 мкг/мл не более 0,5 мкг/мл		
Эмаль	Образцы глубиной менее 2,5 см после заполнения жидкости или не подлежащие заполнению.	Изделия, кроме как для приготовления пищи путем подогрева		Кадмий Свинец		не более 0,7 мкг/см <sup>2</sup> не более 8 мкг/см <sup>2</sup>	
		Изделия, используемые для приготовления пищи путем нагревания		Кадмий Свинец		не более 0,5 мкг/см <sup>2</sup> не более 1 мкг/см <sup>2</sup>	
	Образцы глубиной более 2,5 см при заполнении	Емкость не менее 3 л		Кадмий Свинец		не более 0,5 мкг/см <sup>2</sup> не более 1 мкг/см <sup>2</sup>	
		Емкость менее 3 л	Изделия, кроме как для приготовления пищи путем подогрева		Кадмий Свинец		не более 0,07 мкг/мл не более 0,8 мкг/мл
			Изделия, используемые для приготовления пищи путем нагревания		Кадмий Свинец		не более 0,07 мкг/мл не более 0,4 мкг/мл

\* а) Состояние/раствор выщелачивания: при комнатной температуре (темное место) в течение 24 часов на 4% уксусной кислоты.

Материал: Синтетическая смола (Страница 1)					
Тип	Испытание материала	Испытание на элюирование			
		Испытание позиции	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты
Синтетическая смола, в общем (Общий стандарт)	Кадмий, свинец: не более 100 мкг/мл каждый	Тяжелые металлы	при 60°C для 30 мин. *7	4% уксусной кислоты	не более 1 мкг/мл (как Pb)
		Количество *1 из KMnO4 Потребленный		Вода	не более 10 мкг/мл
Фенольные, меламиновые и карбамидные смолы (Специфический стандарт)		Фенол	при 60°C для 30 мин. *7	Вода	не более 5 мкг/мл
		Формальдегид			отрицательным
		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	20% Этанол*4	
при 60°C для 30 мин. *7	Вода 4% уксусной кислоты				
Синтетическая смола из формальдегида (Специальный стандарт)		Фенол	при 60°C, для 30 мин. *7	вода	отрицательным
		Формальдегид		отрицательным	
		Осадок после выпаривания		4% уксусной кислоты	не более 30 мкг/мл
Поливинилхлорид*2 (ПВХ) (Спец. стандарт)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪Соединение дибутилолова: не более 50 мкг/г (как хлорид дибутилолова)</li> <li>▪Крезил-фосфаты: не более 1 мкг/гс</li> <li>▪Винилхлориды: не более 1 мкг/г</li> </ul>	Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 150 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	20% Этанол*4	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	Вода *5 4% уксусной кислоты *6	
Полиэтилен (ПЭ) и Полипропилен (ПП) (Спец. стандарт)		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл *а
			при 60°C, для 30 мин.	20% Этанол*4	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода *5 4% уксусной кислоты *6	

Материал: Синтетическая смола (Страница 2)					
Тип	Испытание материала	Испытание на элюирование			
		Испытание позиции	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты
Полистирол (ПС) (Спец.стандарт)	Летучие вещества в виде общего количества стирола + толуол + этилбензол + изопропил бензол + н-пропил бензол: не более 5 мг/г. Но в случае пенополистирола (ограниченного использованием горячей воды) это должно быть не более 2 мг/г, а стирол и этилбензол составляют не более 1 мг/г соответственно.	Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 240 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	20% Этанол*4	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода *5 4% уксусной кислоты *6	
Поливинилиденхлорид (ПВДХ) (Спец.стандарт)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Барий: нет более 100 мкг/г</li> <li>• Винилиден хлорид: не более 6 мкг/г</li> </ul>	Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4	
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5 4% уксусной кислоты *6	
Полиэтиленовый терефталат (ПЭТ) (Спец.стандарт)		Сурьма	при 60°C, для 30 мин. *7	4% уксусной кислоты *6	не более 0.05 мкг/мл
		Германий			не более 0,1 мкг/мл
		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4	
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5 4% уксусной кислоты *6	

Материал: Синтетическая смола (Страница 3)						
Тип	Испытание материала	Испытание на элюирование				
		Испытание позиции	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты	
Полиметил метакрилат (ПММА) (Спец. стандарт)		Метилметакрилат	при 60°C, для 30 мин.	20% Этиловый спирт	не более 15 мкг/мл	
		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл	
			при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4		
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5 4% уксусной кислоты *6		
Нейлон (ПА) (Спец. стандарт)		Капролактан	при 60°C, для 30 мин.	20 % Этиловый спирт	не более 15 мкг/мл	
		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл	
			при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4		
			*7 при 60°C, для 30 мин.	Вода*5 4% уксусной кислоты *6		
Полиметил пентен (ПМП) (Спец. стандарт)		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан*3	не более 120 мкг/мл	
			при 60°C для 30 мин.	20 % Этиловый спирт*4	не более 30 мкг/мл	
			*7 при 60°C, для 30 мин.	Вода*5 4% уксусной кислоты *6		
Поликарбонат (ПК) (Спец. стандарт)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бисфенол А *b: не более 500 мкг/г</li> <li>• Дифенил Карбонат: не более 500 мкг/г</li> <li>• Амины (Триэтиламин и трибутиламин): не более 1 мкг/г</li> <li>• Амины (Триэтиламин и трибутиламин): не более 1 мкг/г</li> </ul>	Бисфенол А (Фенол и п-п-т-бутилфенол)	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 2.5 мкг/мл	
			при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4		
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5 4% уксусной кислоты *6		
		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа			
			Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл
				при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4	
при 60°C, для 30 мин. *7	Вода *5 4% уксусной кислоты *6					

Материал: Синтетическая смола (Страница 4)					
Тип	Испытание материала	Испытание на элюирование			
		Испытание позиции	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты
Полимолочная кислота		Всего молочная кислота	при 60°C, для 30 мин.	Вода	не более 30 мкг/мл
		Осадок после выпаривания	при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4	не более 30 мкг/мл
				Вода*5 4% уксусной кислоты *6	
Поливиниловый спирт (ПВС) (Спец. стандарт)		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3	не более 30 мкг/мл
			при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4	
			при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5	
				4% уксусной кислоты *6	

Материал: Резина					
Тип	Испытание материала	Испытание на элюирование			
		Испытание позиции	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты
Резиновая посуда (кроме посуды для ухода за больными)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кадмий: не более 100 мкг/г</li> <li>• Свинец: нет более 100 мкг/г</li> <li>• 2-Меркаптоимидазолин (в каучуке, содержащей хлор): отрицательный</li> </ul>	Фенол	при 60°C, для 30 мин. *7	Вода	не более 5 мкг/мл
		Формальдегид			отрицательным
		Цинк		4% уксусной кислоты *6	не более 15 мкг/м
		Тяжелые металлы			не более 1 мкг/мл
		Осадок после выпаривания		Вода*5*8 4% уксусной кислоты *6	не более 60 мкг/мл
Посуда для ухода за больными	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кадмий: не более 10 мкг/г</li> <li>• Свинец: нет более 10 мкг/г</li> </ul>	Фенол	при 40°C, для 24 часов	Вода	не более 5 мкг/мл
		Формальдегид			отрицательным
		Цинк		4% уксусной кислоты *6	не более 1 мкг/мл
		Тяжелые металлы		4% уксусной кислоты *6	не более 1 мкг/мл
		Осадок после выпаривания	при 60°C, для 30 мин.	Вода	не более 40 мкг/мл

Материал: Металлические банки [за исключением тех, которые содержат сухие продукты питания (за исключением жиров и масел и жирной пищи)].							
Тип	Испытание материала	Испытание на элюирование					
		Испытание позиции	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарты		
		Мышьяк	при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5	не более 0,2 мкг/мл (как As203)		
			при 60°C, для 30 мин.	0,5 % раствор лимонной кислоты *6			
		Кадмий	*7 при 60°C для 30 мин.	Вода*5	не более 0,1 мкг/мл		
			при 60°C, для 30 мин.	0,5 % раствор лимонной кислоты *6			
		Свинец	*7 при 60°C для 30 мин.	Вода*5	не более 0,4 мкг/мл		
			при 60°C, для 30 мин.	0,5 % раствор лимонной кислоты *6			
		Фенол	при 60°C, для 30 мин. *7	Вода	не более 5 мкг/мл *11		
		Формальдегид			отрицательно *11		
		Осадок после выпаривания	при 25°C, для 1 часа	Гептан *3 *9	не более 30 мкг/мл *11		
						при 60°C, для 30 мин.	20 % Этанол*4
						при 60°C, для 30 мин. *7	Вода*5*10 4% уксусной кислоты *6
				Эпихлоргидрин	при 25°C, для 2 часов	Пентан	не более 0,5 мкг/мл *11 *12
Винилхлорид	при температуре не выше 5°C, в течение 24 часов.			Этиловый спирт	не более 0,5 мкг/мл *11		

Примечания:

- \*1 Кроме фенольной смолы, меламиновой смолы и мочевиной смолы.
- \*2 Испытания материалов не распространяются на другие предметы, кроме посуды и кухонной утвари.
- \*3 Жиры, масла и жирная пища.
- \*4 Алкогольные напитки.
- \*5 Продукты питания, чей pH превышает 5.
- \*6 Продукты питания, pH которых не превышает 5.
- \*7 Тем не менее, 95°C в течение 30 минут при использовании при температуре выше 100°C.
- \*8 Ограничено предметами.
- \*9 Не более 90 мкг/мл, если образец представляет собой банку, внутренняя часть которой покрыта краской, состоящей в основном из натуральных жиров и масел, и покрытие которой содержит окись цинка более 3%.
- \*10 Количество вещества, растворимого в хлороформе (ограниченного 30 мг/мл или менее), определяется при использовании пробы, которая может быть подобна \*9, и такое количество превышает 30 мг/мл.
- \*11 Ограничено теми, которые покрыты синтетическими смолами.
- \*12 Считается, что элюированный раствор был концентрирован в 5 раз, хотя концентрация в элюированном растворе не превышает 25 мкг/мл.

\*а) не более 150 мкг/м для образца, используемого при температуре 100°C или ниже.

\*б) вкл. Фенол, пт-бутил-фенол:

**Таблица АР03 Спецификации и стандарты по применению**

Виды пищевых продуктов	Виды оборудования и контейнеров/упаковок	Стандарты
Пища в упаковке под давлением и тепловой стерилизацией (за исключением консервированных и бутылочных продуктов)	Контейнеры/упаковки, в общем	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контейнеры/упаковки должны быть светоблокирующими и непроницаемыми для газа (за исключением случаев, когда продукция не подвергается риску ухудшения качества в результате порчи жиров и масел).</li> <li>2. Они не должны быть сломаны, деформированы, окрашены или обесцвечены при наполнении водой, герметизированы и нагреты под давлением в тех же условиях, что и при фактическом изготовлении.</li> <li>3. Тест на устойчивость к сжатию: Содержимое или вода не должны вытекать.</li> <li>4. Испытание на прочность теплоизоляции: Не менее 23 Н (за исключением металлических банок, герметизированных пломбировкой). Однако это не относится к прямоугольным контейнерам, которые показывают значение выше 20 кПа при испытании на внутреннюю прочность под давлением.</li> <li>5. Испытание на падение: Содержимое или вода не должны вытекать.</li> </ol>
Безалкогольные напитки (за исключением фруктового сока как материала)	(1) Сделано из стекла	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стеклопосуда, предназначенная для повторного использования, должна быть прозрачной.</li> <li>2. Они должны пройти следующие испытания               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Испытание на устойчивость к давлению: Газ не должен просачиваться (Это относится только к розливу безалкогольных напитков, содержащих углекислоту, и не относится к напиткам, закрытым бумажными крышками).</li> <li>b. Испытание на сопротивление пониженному давлению: Воздух не должен просачиваться (Это относится только к тем емкостям, которые заполнены безалкогольными напитками с углекислым газом, за исключением емкостей, которые закрыты бумажными крышками).</li> <li>c. Тест на утечку жидкости: Содержимое не должно протекать (Это относится только к тем контейнерам, которые заполнены безалкогольными напитками без углекислоты методом, отличным от горячего розлива, за исключением тех контейнеров, которые закрыты бумажными крышками).</li> </ol> </li> </ol>
	(2) Сделано из металла	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Металлические контейнеры должны пройти следующие испытания               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Тест на устойчивость к давлению: Воздух не должен выходить наружу (это относится только к тем, чье внутреннее давление превышает атмосферное давление при нормальной температуре).</li> <li>b. Испытание на сопротивление пониженному давлению: Воздух не должен просачиваться наружу (это относится только к тем, чье внутреннее давление при комнатной температуре равно или ниже атмосферного).</li> </ol> </li> <li>2. Они должны пройти следующие испытания               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Тест на прокол: Не должно быть обнаружено ни одного прокола (Это относится только к тем контейнерам/упаковкам, в которых при открывании используются герметизирующие материалы (кроме металла)).</li> <li>b. Испытание на прочность продавливанием: Не менее 490,3 кПа (как указано выше).</li> <li>c. Испытание на пробивную прочность: Не менее 15 Н (то же самое, что и выше).</li> </ol> </li> </ol>

Виды пищевых продуктов	Виды оборудования и контейнеров/упаковок	Стандарты
	(3) Изготовлен из синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, и алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой	<p>1. Синтетические смолы, используемые для деталей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, ограничиваются теми, стандарты которых установлены в разделе "Стандарты по материалам". (за исключением алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой, которая используется для герметизации).</p> <p>2. Они должны пройти следующие испытания</p> <p>a. Испытание на падение: Содержимое или вода не должны вытекать.</p> <p>b. Тест на прокол: Не должно быть найдено ни одного прокола.</p> <p>c. Испытание на герметичность: Воздух не должен выходить (это относится только к термозапечатанным упаковкам контейнеров, изготовленным из синтетических смол и бумаги, обработанной синтетической смолой).</p> <p>d. Тест на устойчивость к сжатию: Содержимое или вода не должны вытекать. (Это относится только к герметичным контейнерам/упаковкам, изготовленным из синтетических смол или алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой).</p> <p>e. Испытание на устойчивость к давлению: Газ не должен просачиваться. (это относится только к тем напиткам, которые закрыты корончатыми крышками и наполнены прохладительными напитками, содержащими углекислоту).</p> <p>f. Испытание на устойчивость к пониженному давлению: Не допускается окрашивание метиленовым синим цветом. (Это относится только к тем, которые закрываются корончатыми колпачками и горячо разливаются прохладительными напитками).</p> <p>g. Тест на утечку жидкости: Содержимое не должно просачиваться. (Это относится только к тем напиткам, которые герметизируются корончатыми колпачками и разливаются безалкогольными напитками без углекислоты способом, отличным от горячего розлива).</p>
	Комбинация	<p>1. Металлы ограничены теми, которые соответствуют стандартам для металлических банок, изложенным в разделе 4 "Стандарты по материалам", а для синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, и алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой, синтетические смолы, используемые для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым, ограничены теми, которые соответствуют стандартам, изложенным в (3) -1 выше. (Однако это не относится к алюминиевой фольге, обработанной синтетической смолой, которая используется для герметизации).</p> <p>2. Они должны пройти следующие испытания</p> <p>a. Испытание на падение: Содержимое или вода не должны вытекать.</p> <p>b. Тест на прокол: Не должно быть найдено ни одного прокола.</p> <p>Испытание на герметичность: Воздух не должен протекать (это относится только к тем контейнерам/упаковкам, которые герметизированы герметичным теплоизоляционным уплотнением).</p> <p>c. Испытание на сопротивление пониженному давлению: Воздух не должен просачиваться. (Это относится только к безалкогольным напиткам, наполненным горячим розливом.)</p> <p>d. Тест на утечку жидкости: Содержимое не должно просачиваться. (Это относится только к тем напиткам, которые разливаются безалкогольными напитками способом, отличным от горячего розлива, и герметизируются способом, отличным от горячего запаивания).</p>

Виды пищевых продуктов	Виды оборудования и контейнеров/упаковок	Стандарты
Ароматизированный лед		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Элементы, предназначенные для изготовления, должны иметь такую структуру, которая легко поддается очистке и иметь гладкие внутренние и контактные поверхности, которые изготовлены из нержавеющей стали или обработаны для предотвращения образования ржавчины.</li> <li>2. Как распределение, так и укупорка должны выполняться станками. Машины должны легко очищаться и стерилизоваться и предотвращать любое загрязнение.</li> <li>3. Контейнеры/упаковки для хранения или транспортировки должны иметь такие конструкции, которые предотвращают попадание пыли и насекомых, а также такие конструкции, которые предотвращают непосредственный контакт талой воды с ароматизированным льдом.</li> </ol>
Продукты питания, в целом	(1) Автоматический торговый автомат, основной корпус (ограничивается теми, чья часть находится в прямом контакте с пищевыми продуктами)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Материалы, используемые для деталей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, должны быть из нержавеющей стали или других материалов, не содержащих опасности растворения токсичных или опасных веществ, и должны быть кислотостойкими, термостойкими, водонепроницаемыми и непроницаемыми. (Те, что для фильтрации пищи, не должны быть непроницаемыми.)</li> <li>2. (Описание механических конструкций: опущено.)</li> </ol>
	(2) Питающий бак картриджного типа автоматического торгового автомата (как указано выше)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. То же самое, что и выше, за исключением того, что описано в скобках.</li> <li>2. (Описание механических конструкций: опущено.)</li> </ol>
	(3) Контейнеры, используемые для продажи продуктов питания из автоматического торгового автомата (как указано выше)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контейнеры, в которых предлагаются продукты питания (за исключением безалкогольных напитков), должны быть очищены и стерилизованы. (За исключением тех, которые были изготовлены из новой неиспользованной бумаги, синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, или алюминиевой фольги, или в комбинации, которые были стерилизованы или изготовлены методом со стерилизующим эффектом и обработаны с осторожностью, чтобы не быть загрязненными перед использованием).</li> <li>2. Контейнеры для прохладительных напитков должны быть изготовлены из неиспользованной бумаги, синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, или алюминиевой фольги, или в комбинации, которые были стерилизованы или изготовлены методом со стерилизующим эффектом и обработаны с осторожностью, чтобы не быть загрязненными перед использованием.</li> </ol>
Базовый раствор безалкогольных напитков	Транспортировочные устройства или контейнеры/упаковки с раствором для безалкогольных напитков, которые хранятся в стаканчиках или в полноавтоматической машине.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Металлические контейнеры должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно было легко чистить с помощью ввинчивающихся крышек или стопоров, они должны иметь гладкую внутреннюю поверхность и должны быть изготовлены из нержавеющей стали или обработаны для предотвращения образования ржавчины.</li> <li>2. Для контейнеров/упаковок из синтетической смолы применяются, <i>mutatis mutandis</i>, стандартные контейнеры/упаковки для безалкогольных напитков (за исключением фруктовых соков из материала), изготовленные из синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, и алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой, изложенные в E-2-(3) выше "Стандарты по заявкам".</li> </ol>

**Таблица АР04** Стандарты для методов производства

Стандарты для производства оборудования или контейнеров/пакетов

Материалы	Стандарты
1. Оборудование и контейнеры/упаковки из меди или медных сплавов	Зоны, контактирующие с пищевыми продуктами, должны быть полностью покрыты оловом или серебром или иным образом обработаны таким образом, чтобы не вызывать никаких санитарных опасностей (за исключением зон с характерным блеском и без ржавчины).
2. Оборудование и контейнеры/упаковки в общем	Не допускается использование синтетических красителей, кроме перечисленных в Таблице 1 Правил применения (за исключением случаев, когда краски используются путем плавления их в глазурь, стекло или эмаль или другими способами, исключающими возможность их смешивания с пищевыми продуктами).
3. Контейнеры/упаковки из бумаги, струженной древесины или металлической фольги для ароматизированного льда	Они должны быть стерилизованы после изготовления.
3. Оборудование и контейнеры/упаковки в общем	Хребет указанного крупного рогатого скота не должен использоваться в качестве сырья. Однако это не относится к жиру и маслу, предназначенным для использования в качестве сырья и полученным из указанного крупного рогатого скота, но подвергнутым гидролизу, омылению или инертному омылению в условиях высокой температуры и высокого давления.
4. Оборудование и контейнеры/упаковки в общем	Полилактическая кислота с содержанием более 6% D-лактической кислоты не должна использоваться для изготовления приспособлений или контейнеров/упаковок, которые используются при температуре выше 40°C. (Однако это не относится к тем, которые используются в течение менее 30 минут при температуре ниже 100 градусов C или в течение менее 2 часов при температуре ниже 66 градусов C).

**Таблица АР05 Спецификации и стандарты на молоко и молочные продукты**

Вид молока и т.д.	Виды контейнероупаковок (для использования в продажах)	Классификация по материалам	Испытание материалов	Испытание на элюирование				Испытание на прочность
				Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарт	
Коровье молоко, специальное коровье молоко, пастеризованное козье молоко, частично обезжиренное молоко, обезжиренное молоко, переработанное молоко и сливки	Стеклобутылка	Синтетическая смола (ПЭ, этиленовая 1-алкеновая сополимеризованная смола, или полиэтилентерефталат), используемая для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым *3	Прозрачный бесцветный с внутренним диаметром горлышка 26 мм и выше					<ul style="list-style-type: none"> <li>Сопrotивление прорыву *8: Не менее 196,1 кПа для содержимого 300 мл и менее (392,3 кПа для емкости/упаковки для содержимого, которое можно хранить при нормальной температуре). Не менее 490,3 кПа для содержимого свыше 300 мл (784,5 кПа для контейнероупаковок для содержимого, которое можно хранить при нормальной температуре)</li> <li>Прочность уплотнения (за исключением комбинированных контейнероупаковок): Должны быть свободны от поломки и утечки воздуха при повышении внутреннего давления до 13,3 кПа.</li> <li>Прокол: При заполнении контейнераупаковки раствором метиленового синего и помещении на фильтровальную бумагу на 30 минут, на фильтровальной бумаге не должно быть пятен метиленового синего цвета.</li> <li>Проникающая сила: При скорости 50 мм/мин поверхность образца ударяется штифтом диаметром 1 мм и радиусом 0,5 мм с полукруглым наконечником. Определите максимальную нагрузку до тех пор, пока штифт не проникнет в поверхность. Значение, выраженное в Н, должно быть не менее 9,8Н.</li> </ul>
				Тяжелые металлы	при 60°C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Не более 1 ppm (как Pb)	
	Осадок после выпаривания		при 25°C в течение 60 минут	н-гептан				
	Кол-во KMnO <sub>4</sub> потреблено		при 60°C в течение 30 минут	Вода	Не более 5 ppm			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кадмий: Не более 100 ppm</li> <li>Свинец: Не более 100 ppm</li> </ul>		Сурьма	при 60°C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Максимум 0,025 ppm		
			Германий			Максимум 0,05 ppm		

(продолжение)

Вид молока и т.д.	Виды контейнероупаковок (для использования в продажах)	Классификация по материалам	Испытание материалов	Испытание на элюирование				Испытание на прочность
				Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарт	
	Металлические банки (ограничиваются контейнерами для сливок)	Металлы	То же самое, что и стандарт для металлических банок, установленный для ферментированного молока и т.д.	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	
	Комбинированные контейнероупаковки (изготовленные из синтетических смол или бумаги, обработанной синтетической смолой). Изготовленные из двух или более материалов, среди указанных выше материалов и металлов) *1	Синтетическая смола (ПЭ, ЛПЭНП или ПЭТ) для прямого контакта с содержимым *3	То же, что и стандарт для синтетической смолы - контейнероупаковки и контейнеры из бумаги, обработанной синтетической смолой контейнероупаковки, предназначенные для коровьего молока и т.д.	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева (испытание на прочность при разрыве и испытание на штифтовое отверстие должны проводиться как для бумаги, обработанной синтетической смолой, так и для бумаги, обработанной синтетической смолой).
		Металлы	То же самое, что и стандарт для металлических банок, установленный для ферментированного молока и т.д.	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	
Ферментированное молоко, кисломолочный напиток и молочный напиток	Стекланная бутылка		Прозрачный					
	Контейнероупаковки из синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, и алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой *2, *4	Синтетическая смола (ПЭ, ЛПЭНП) для прямого контакта с содержимым	То же самое, что и стандарт, применяемый к Молоку и т.д.	То же, что и слева (остаток от испарения только для 4 % уксусной кислоты).	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	Должен соответствовать одному из следующих испытаний: разрывная прочность или пробивная прочность (не менее 9,8 Н) (те же методы, что и для коровьего молока и т.д.).
		Синтетическая смола (полистирол (ПС)) для прямого контакта с содержимым	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Летучие вещества (всего стирол, толуол, этилбензол, изопропилбензол и н-пропилбензол): Не более 1,500 ppm</li> <li>• Мышьяк: Не более чем 2 ppm (как As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)</li> <li>• Тяжелые металлы: Не более 20 ppm (как Pb)</li> </ul>	Тяжелые металлы	при 60 °C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Не более 1 ppm (как Pb)	
		Осадок после выпаривания	Не более 15 ppm					
(продолжение)	(продолжение)					Вода	Не более 5 ppm	

Вид молока и т.д.	Виды контейнеров-упаковок (для использования в продажах)	Классификация по материалам	Испытание материалов	Испытание на элюирование				Испытание на прочность	
				Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарт		
(продолжение)		Синтетическая смола (ПП) для прямого контакта с содержимым	<ul style="list-style-type: none"> <li>экстракт n-гексана: Максимум 5,5%</li> <li>Растворимое в ксилене вещество: Не более 30%</li> <li>Мышьяк: Не более чем 2 ppm (как As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)</li> <li>Тяжелые металлы: Не более 20 ppm (как Pb)</li> </ul>	Тяжелые металлы	при 60°C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Не более 1 ppm (как Pb)		
				Осадок после выпаривания			Вода		Не более 15 ppm
				Кол-во KMnO <sub>4</sub> потреблено					Не более 5 ppm
		Синтетическая смола (PET) для прямого контакта с содержимым	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кадмий: Не более 100 ppm</li> <li>Свинец: Не более 100 ppm</li> </ul>	Тяжелые металлы	при 60°C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Не более 1 ppm (как Pb)		
				Осадок после выпаривания			Не более 15 ppm		
				Кол-во KMnO <sub>4</sub> потреблено			Не более 5 ppm		
	Металлические банки				Сурьма	4% уксусной кислоты *6	Максимум 0,025 ppm		
					Германий		Максимум 0,05 ppm		
					Мышьяк		при 60°C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Максимум 0,1 ppm (как As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )
	Тяжелые металлы	Не более 1 ppm (как Pb)							
	Осадок после выпаривания *7	Не более 15 ppm (для тех, кто использует синтетические смолы для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым)							
	Кол-во KMnO <sub>4</sub> потреблено *7	Вода	Не более 5 ppm (то же самое, что и выше)						
Фенол *7	Отрицательно (то же самое, что и выше)								
Формальдегид *7	Отрицательно (то же самое, что и выше)								

(продолжение)

Вид молока и т.д.	Виды контейнероупаковок (для использования в продажах)	Классификация по материалам	Испытание материалов	Испытание на элюирование				Испытание на прочность
				Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарт	
		Синтетические смолы для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кадмий: Не более 100 ppm</li> <li>• Свинец: Не более 100 ppm</li> <li>• Соединение дибутилолова (ограничивается ПВХ): Не более 50 ppm (как дибутилхлорид олова)</li> <li>• Крезоловый фосфорный эфир (ограниченный ПВХ): Не более 1,000 ppm</li> <li>• Винилхлорид (ограничивается ПВХ): Не более 1 ppm</li> </ul>					
	Комбинированные контейнероупаковки (изготовленные из двух и более материалов, среди синтетических смол, бумаги, обработанной синтетической смолой, алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой, и металлов) *5	Синтетические смолы, лента, обработанная синтетической смолой, и алюминиевая фольга, обработанная синтетической смолой	То же, что и стандарт, установленный в синтетических смолах и т.д. для ферментированного молока и т.п.	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	Прочность уплотнения: то же самое для молока и т.д. Сила взрыва: Минимум 196,1 кПа
		Металл	То же, что и стандарты, установленные в металлических банках для ферментированного молока	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	
(продолжение)	(продолжение)							

(продолжение)

Вид молока и т.д.	Виды контейнероупаковок (для использования в продажах)	Классификация по материалам	Испытание материалов	Испытание на элюирование				Испытание на прочность
				Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарт	
		Алюминиевая фольга, обработанная синтетической смолой, для герметичного уплотнения		Тяжелые металлы	при 60°C в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Не более 1 ppm (как Pb)	Сопротивление прорыву: Не менее 490,3 кПа
			Осадок после выпаривания				Не более 15 ppm	
			Кол-во KMnO <sub>4</sub> потреблено			Вода	Не более 5 ppm	
			Фенол				Отрицательно	
			Формальдегид				Отрицательно	
		Синтетические смолы из алюминиевой фольги, обработанной синтетической смолой, для герметизации деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мышьяк: Не более чем 2 ppm (как As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>)</li> <li>• Кадмий: Не более 100 ppm</li> <li>• Свинец: Не более чем 100 ppm</li> <li>• Дибутилового олово (ограниченный состав (ограниченный ПВХ): Не более 50 ppm (в качестве дихлорида дибутилового олова).</li> <li>• Крезоловый фосфорный эфир (ограниченный ПВХ): Не более 1,000 ppm</li> <li>• Винил-хлорид (ограниченный ПВХ): Не более 1 ppm</li> </ul>					

Вид молока и т.д.	Виды контейнеров-упаковок (для использования в продажах)	Классификация по материалам	Испытание материалов	Испытание на элюирование				Испытание на прочность				
				Позиции для испытаний	Условия выщелачивания	Выщелачивающий раствор	Стандарт					
Готовое сухое молоко	Металлические банки (в том числе с использованием синтетических смол для герметизации открывающейся части) *5	ПЭ, этилен 1-алкен сополимеризованный или полиэтилентерефталат (ПЭТ), используемый для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым	То же самое, что и стандарт, установленный в контейнерах-упаковках, синтетическая смола для слоистого пластика для готового сухого молока	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	• Прочность заварки: То же, что и молоко				
	Контейнеры-упаковки из синтетических смол для слоистого пластика (контейнеры-упаковки с алюминиевой фольгой, ламинированной на синтетических смолах, или с целлофаном или бумагой, ламинированной далее) *6	Контейнер-упаковки с использованием полиэтилена, этиленовой 1-алкеновой сополимеризованной смолы *3	ПЭТ используется для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым	• Кадмий: Не более 100 ppm • Свинец: Не более 100 ppm	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	• Сопротивление прорыву: Не менее 196,1 кПа для содержимого 300 г или не менее 490,3 кПа для содержимого свыше 300 г (196,1 кПа в случае, если наружная тара, т.е. упаковка, изготовленная поверх упаковки-контейнера для розничной торговли, выполнена и максимальная прочность на разрыв наружной тары и упаковки-контейнера, объединенных вместе, составляет не менее 980,7 кПа) • Прочность заварки: То же, что и молоко			
					Тяжелые металлы					при 60 °С в течение 30 минут	4% уксусной кислоты *6	Не более 1 ppm (как Pb)
					Осадок после выпаривания						Вода	Не более 15 ppm
					Кол-во КМп04 потреблено						4% уксусной кислоты *6	Не более 0,025 ppm (Ограничено контейнерами-пакетами с использованием ПЭТ)
Сурьма	Не более 0,05 ppm (то же самое, что и выше)											
Комбинированные контейнеры-упаковки (изготовленные из металлических банок и синтетических смол для слоистого пластика) *6	Металлические банки	То же самое, что и стандарт для металлических банок, установленный для Готового сухого молока	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева					
	Синтетические смолы для слоистого пластика	То же, что и стандарт для синтетических смол для слоистого пластика, установленный для Готового сухого молока	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева	То же, что и слева (Сопротивление прорыву : Не менее 490,3 кПа)					

Примечание

- \*1) Контейнерные упаковки из "синтетических смол" ограничиваются полиэтиленом (ПЭ), этиленовой 1-алкеновой сополимеризованной смолой (ЛЛПДЭ), нейлоном, полипропиленом (ПП) или полиэтилентерефталатом (ПЭТ)]. Комбинированные контейнерные упаковки из бумаги, ламинированной "синтетическими смолами", ограничиваются ПЭ ламинированной бумагой, ЛЛПДЭ ламинированной бумагой или ПЭТ ламинированной бумагой. Материалы для деталей, находящихся в прямом контакте с продуктами, ограничиваются ПЭ, ЛЛПДЭ или ПЭТ.
- \*2) Контейнерные упаковки для продуктов, хранящихся при комнатной температуре, должны защищать продукт от света и не должны быть газопроницаемыми.
- \*3) Добавки не должны использоваться. При условии, что для ПЭ и ЛПЭНП можно использовать следующее: Не более 2,5 г стеарата кальция (спецификация Японской фармакопеи) на 1 кг синтетической смолы; не более 0,3 г эфира глицериновой жирной кислоты (спецификация Технических условий и стандартов пищевых продуктов, добавок и т.д.) на 1 кг синтетической смолы; или диоксида титана (спецификация Технических условий и стандартов пищевых продуктов, добавок и т.д.).
- \*4) Материалы для деталей, находящихся в прямом контакте с продуктами, ограничиваются ПЭ, ЛЛПДЭ, ПС, ПП или ПЭТ.
- \*5) Разъемные части должны иметь конструкцию, обеспечивающую герметичное закрытие, а материалы для этой части должны быть ограничены полиэтиленом, полиэтиленом низкой плотности (ЛПЭНП) или полиэтилентерефталатом (ПЭТ).
- \*6) Ограничено ПЭ, ЛПЭНП или ПЭТ для деталей, находящихся в прямом контакте с содержимым.
- \*7) Ограничено теми металлическими банками, которые покрыты синтетическими смолами для деталей, находящихся в прямом контакте с пищевыми продуктами.
- \*8) Что касается испытания на прочность при разрыве и испытания на герметичность ПЭТ-контейнеров или обработанных бумажных контейнеров-упаковок, одного из двух испытаний будет достаточно.

Английский перевод Постановления (Министерское постановление о молоке и молочных продуктах относительно норм состава и т.д.)". (Постановление МЗТСО № 52, 1951:

Последняя редакция

№ 132, 30 октября 2007 г.) можно найти на сайте по адресу:

<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/index.html>

Предупреждение об использовании данного документа, пункты освобождения от ответственности/заявление об ограничении

JETRO не несет ответственности за любые прямые, косвенные, производные, специальные, сопутствующие или штрафные убытки или потерю дохода, возникающие в связи с содержимым настоящего документа, независимо от того, вызваны ли они контрактами, незаконными действиями, небрежностью или любой другой причиной. Это относится даже к тем случаям, когда JETRO становится известно о возможности таких убытков.

Несмотря на то, что настоящий документ был подготовлен на основе информации, считающейся достоверной, никаких гарантий относительно его точности или полноты не дается. JETRO может выпустить или выдать в будущем документы, которые не согласуются с основными положениями настоящего документа.

---

Название:	Спецификации и стандарты на пищевые продукты, пищевые добавки и пр. в соответствии с Законом о пищевой санитарии (выдержка) 2010 года
Дата публикации:	Апрель 2011 г.
Опубликовано:	Японская организация по развитию внешней торговли (JETRO)

---