

# НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И ХИМИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЯХ (МАРКИРОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОБАВКИ И СТАНДАРТЫ)

## ЧАСТЬ I — ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Правовая оговорка 107/1978, Правовая оговорка 228/1978, Правовая оговорка 55/1979, Правовая оговорка 296/1979, Правовая оговорка 121/1980, Правовая оговорка 206/1985, Правовая оговорка 63/1986, Правовая оговорка 516/1988, Правовая оговорка 189/1988.

Ссылка.

Толкование.

1. Настоящие Нормативные акты могут именоваться как Нормативные акты о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (Маркировка пищевой продукции, добавки и стандарты).

2. В настоящих Нормативных актах, если контекст не требует иного---

«непосредственная близость» означает, применительно к общепринятому названию, непосредственное близкое расположение к общепринятому названию без какого-либо промежуточного печатного или письменного графического материала;

«общепринятое название» означает, применительно к пищевым продуктам, любое название, указанное в колонке 2 Части I Первого приложения, или, если это название не указано таким образом, любое название на английском языке, под которым обычно понимается пищевой продукт;

«компоненты» означают вещества, которые являются частью ингредиента;

«вкусоароматический препарат» включает пищевой продукт, для которого предусмотрен стандарт в Части VI;

«пищевая добавка» означает вещество, включая источник радиации, использование которого приводит или может предположительно привести к тому, что оно или его продукты становятся частью или влияют на характеристики пищевого продукта, но не включает —

(a) питательный материал, который признан или обычно продается в качестве изделия или ингредиента пищевого продукта;

(b) витамины, минеральные питательные вещества и аминокислоты;

(c) специи, приправы, вкусоароматические препараты, эфирные масла, терпентин и натуральные экстрагируемые вещества;

(d) пестициды;

(e) упаковочные материалы для пищевых продуктов и их компоненты; а также

(f) лекарственные средства, рекомендуемые для введения животным, которые могут употребляться в пищу;

«пищевой краситель» означает те цвета, которые предусмотрены для использования в пищевых продуктах или на них в соответствии с Частью IV;

«желирующее вещество» означает желатин, агар или карраген и их соли;

«ингредиент» означает любое вещество, в т. ч. пищевую добавку, используемую при производстве или приготовлении пищевого продукта и присутствующую в конечном изделии;

«миллионных долей» означают части на миллион по весу и могут быть обозначены как м.д.;

«процент» означает процент по весу и может быть обозначен как %;

«подслащивающее вещество» включает пищевой продукт, для которого предусмотрен стандарт в Части VI;

«нестандартный пищевой продукт» означает пищевой продукт, для которого стандарт не

предусмотрен ни в одной части настоящих Нормативных актов.

## ЧАСТЬ II - МАРКИРОВКА, СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ И ПОЛИТИКА

3. Никто не может продавать произведенные, обработанные или расфасованные пищевые продукты, если на них не нанесена этикетка.

Продажа немаркированных продуктов питания запрещена.

Указания, которые должны быть на этикетках пищевых продуктов.

4. На этикетке, нанесенной на пищевой продукт, должны быть указаны—
- (a) на основной стороне—
    - (i) торговая марка или фирменное наименование продукта питания (если таковые имеются);
    - (ii) общепринятое название продукта питания;
    - (iii) в непосредственной близости от общепринятого названия - точное указание чистой массы в единицах веса или количества в соответствии с общепринятой практикой описания пищевых продуктов;
  - (b) сгруппированные вместе на любой стороне—
    - (i) указание консервантов, используемых в пищевых продуктах;
    - (ii) указание разрешенных пищевых красителей, добавляемых в пищевой продукт;
    - (iii) указание искусственного или имитационного вкусоароматического препарата, добавляемого в пищевой продукт;
    - (iv) для пищевых продуктов, состоящих более чем из одного ингредиента, полный список их допустимых общепринятых названий в порядке убывания их пропорций, если только количество каждого ингредиента не указано в процентах или пропорциональных компонентах, и
    - (v) любое другое описание, требуемое в соответствии с положениями настоящих Нормативных актов, должно быть на этикетке;
  - (c) на любой стороне - название и адрес производителя, упаковщика или дистрибьютора продуктов питания.

Маркировочная информация не должна быть на дне контейнера.

5. Несмотря на правило 4, информация, которая должна быть указана на этикетке, не должна помещаться на дно любого пищевого контейнера.

Способ отображения общепринятых названий и указание чистой массы. Сверху.

6. Для целей правила 7 Нормативных актов о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (Общие положения) и правила 4 (a) настоящих Нормативных актов—
- (a) общепринятое название, состоящее более чем из одного слова, считается четко и заметно отображенным на основной стороне этикетки, если каждое слово, кроме артиклей, союзов или предлогов, имеет идентичный шрифт и отображается одинаково; а также
  - (b) указание чистой массы, включая каждую цифру в любой обозначенной фракции на упаковке пищевых продуктов, считается четко и заметно отображенным на ней, если оно набрано жирным шрифтом.

Положение или размер указания чистой массы на этикетках определенных стеклянных контейнеров.

7. Правило 7, Нормативные акты о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (Общие положения) и правило 4 (a) (iii) настоящих Нормативных актов не применяются к положению или размеру указания чистой массы на этикетке пищевых продуктов, упакованных в стеклянную тару, на которой оно дважды появляется на плече или верхней части тары печатными буквами, а также к таре с алкогольными и безалкогольными напитками.

Указание на этикетке должно четко отображаться как на внутренней, так и на внешней ее стороне.

8. В тех случаях, когда на упаковке пищевых продуктов используются как внутренние, так и внешние этикетки, на обеих этикетках должны быть указания, соответствующие требованиям настоящих Нормативных актов.

Ограничение на ссылку на Закон на этикетке или в рекламе.

9. Никакие прямые или косвенные ссылки на Закон или настоящие Нормативные акты не должны быть на этикетке или в рекламе продуктов питания, если только эта ссылка не является конкретным требованием Закона или настоящих Нормативных актов.

Продукты питания, реализуемые оптом, освобождаются от требований к указаниям на этикетке.	10. Правила 3 и 4 не применяются к продуктам питания, продаваемым навалом или упакованным из больших партий в том месте, где они продаются в розницу.
Допустимые общепринятые названия для некоторых пищевых продуктов.	11. Для целей правила 4 (b) (iv) название, указанное в колонке 2 Части II Первого приложения, является допустимым общепринятым названием для пищевых продуктов, указанных в колонке 3 Приложения в отношении одного и того же товара.
Указание на этикетке не требуется для обозначения наличия карамели в качестве пищевого красителя в определенных пищевых продуктах.	12. Несмотря на положения правила 4 (b) (ii), нет необходимости указывать наличие карамели в качестве пищевого красителя на этикетке в следующих случаях— (a) безакцизные ферментированные напитки; (b) соусы; (c) спиртные напитки; (d) уксус, за исключением спиртового уксуса или смесей, содержащих спиртовой уксус; (e) вино; а также (f) безалкогольные напитки.
Исключения для указания на этикетке присутствия сернистой кислоты в некоторых пищевых продуктах.	13. Несмотря на положения правила 4 (b) (ii), нет необходимости указывать наличие сернистых кислот, включая их соли, на этикетке продукта— (a) глюкоза; (b) сухие вещества глюкозы; (c) сироп; (d) кондитерские изделия; (e) солодовый напиток; (f) вино; а также (g) безалкогольные напитки.
Исключения для указания на этикетке присутствия искусственных ароматизаторов в некоторых продуктах.	14. Несмотря на положения правила 4 (b) (iii), на этикетке ликеров и алкогольных напитков нет необходимости указывать наличие добавленных искусственных или искусственных вкусоароматических препаратов.
Указание, подразумевающее специальное диетическое употребление.	15. Если на этикетке или в рекламе пищевого продукта содержится указание, подразумевающее специальное диетическое использование, то на этикетке должен быть указан тип диеты, для которой рекомендуется данный продукт питания.
Указание на этикетке пищевых продуктов, содержащих искусственный подсластитель.	16. Пищевой продукт, содержащий сахарин или его соли, должен содержать на этикетке указание на то, что он содержит (название синтетического подсластителя) непитательный искусственный подсластитель.
Стандарт для пищевых продуктов с пониженным содержанием углеводов и сахара.	17. Специальные диетические продукты, рекомендуемые для углеводной или сахароснижающей диеты, должны содержать не более 50 процентов гликогенных углеводов, обычно присутствующих в продуктах того же класса.
Условие для описания пищевого продукта без содержания сахара и т. д.	18. Для целей настоящих Нормативных актов пищевой продукт может быть описан как несладкий, без содержания сахара, с низким содержанием углеводов или любыми другими синонимичными терминами, если он содержит не более 0,25 процента гликогенных углеводов.
Способ указания на этикетке содержания углеводов в пищевом продукте.	19. Если на этикетке или в рекламе пищевого продукта содержится указание, касающееся содержания углеводов, сахара или крахмала, то на этикетке должно быть указано содержание углеводов в граммах на 100 граммов или в процентах.
Стандарт для	20. Специальные диетические продукты, рекомендуемые для углеводной диеты, должны

специальных диетических продуктов низкой калорийности.	содержать не более 50 процентов гликогенных углеводов, обычно присутствующих в продуктах того же класса.
Условия для описания низкокалорийных пищевых продуктов.	21. Для целей настоящих Нормативных актов пищевой продукт может быть описан как низкокалорийный или любым синонимичным термином, если он содержит не более— (a) 15 калорий на среднюю порцию; и (b) 30 калорий на допустимый ежедневный прием.
Способ описания калорийности пищевых продуктов.	22. Если на этикетке или в рекламе пищевого продукта содержится указание, касающееся содержания калорий, то на этикетке должно быть указано содержание калорий на 100 граммов продукта.
Стандарт для специальных диетических продуктов с пониженным содержанием натрия.	23. Количество миллиграммов натрия, получаемых при допустимом ежедневном приеме специальных диетических пищевых продуктов, рекомендованных для диеты с пониженным содержанием натрия, не должно превышать одной шестой количества миллиграммов натрия, содержащихся при допустимом ежедневном приеме таких же продуктов.
Условия для описания пищевых продуктов с низким содержанием натрия и способ указания.	24. (1) Для целей настоящих Нормативных актов пищевой продукт может быть описан как продукт с низким содержанием натрия или любым синонимичным термином, если он содержит не более— (a) 10 мг натрия в средней порции; и (b) 20 мг на допустимый ежедневный прием. (2) Если на этикетке или в рекламе пищевого продукта содержится указание, касающееся содержания натрия, то на этикетке должно быть указано содержание натрия на 100 граммов продукта.
Ограничение на продажу пищевых продуктов, содержащих непитательные подсластители.	25. Никто не должен продавать пищевой продукт, содержащий непитательный подсластитель, если только— (a) эта пища соответствует требованиям к специальным диетическим продуктам питания, предусмотренным в правилах 17 или 20; (b) на этикетке имеется указание на специальное диетическое употребление.
Состав стандартных пищевых продуктов.	26. (1) Если стандарт для пищевого продукта предусмотрен в настоящих Нормативных актах— (a) данный пищевой продукт должен содержать ингредиенты, включенные в стандарт только для него; (b) каждый ингредиент должен быть включен в пищевой продукт в количестве, предусмотренном для данного ингредиента; а также  (c) если стандарт включает ингредиент, который должен использоваться в качестве пищевой добавки для определенной цели, то этот ингредиент должен быть пищевой добавкой, указанной в любой из таблиц, содержащихся во Втором приложении для использования в качестве добавки к данному пищевому продукту для этой цели. (2) Если стандарт для пищевого продукта не предусмотрен в настоящих Нормативных актах— (a) пищевой продукт не должен содержать никаких пищевых добавок, за исключением тех, указанных в любой из таблиц во Втором приложении, для использования в качестве добавок к данному пищевому продукту в целях, указанных в этих таблицах; а также (b) пищевая добавка должна быть включена в состав пищевого продукта в количестве, предусмотренном для него и пищевой добавки в настоящих таблицах.
Ограничения пищевых добавок заявлены как «надлежащая производственная практика».	27. В тех случаях, когда ограничение, предусмотренное для пищевой добавки в любой из таблиц во Втором приложении, заявлено как «надлежащая производственная практика», количество пищевой добавки, добавляемой к пищевому продукту при производстве и переработке, не должно превышать количество, необходимое для достижения цели, для которой эта добавка должна быть добавлена к такому пищевому продукту.
Пищевые добавки должны отвечать техническим требованиям.	28. (1) Пищевая добавка должна соответствовать этим требованиям, если в какой-либо части настоящих Нормативных актов указаны технические требования к этой добавке.
Гл. 496.	(2) Если в какой-либо части настоящих Нормативных актов не указаны технические требования

к пищевой добавке, но технические требования к этой добавке установлены Законом о стандартах или Объединенным комитетом экспертов по пищевым добавкам Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН и Всемирной организации здравоохранения, то эта добавка должна соответствовать этим техническим требованиям.

(3) Если в какой— либо части настоящих Нормативных актов или в соответствии с Законом о стандартах или Объединенным комитетом экспертов по пищевым добавкам Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН и Всемирной организации здравоохранения отсутствуют спецификации на пищевую добавку, но спецификации на эту добавку изложены в публикации № 1406 «Кодекса пищевых химикатов» - второе издание (издается Национальной академией Соединенных Штатов Америки), то эта пищевая добавка должна соответствовать этим спецификациям.

Ограничение на продажу детского питания, содержащего пищевые добавки.	29. (1) Никто не имеет права продавать продукты детского питания, содержащие пищевые добавки, если только Министр не дал разрешения на такое использование. (2) Положения пункта (1) не применяются к — (а) аскорбиновой кислоте, используемой в сухих кашах, содержащих банан; или (б) соевому лецитину в рисовых кашах, предназначенному для использования в качестве детского питания.
Компоненты пищевых ингредиентов.	30. Если ингредиент пищевого продукта содержит более одного компонента, то в перечень ингредиентов должны быть включены наименования всех компонентов, за исключением случаев, когда такой ингредиент является пищевым продуктом, для которого установлен стандарт и такой стандарт не требует полного перечня ингредиентов.
Страна происхождения пищевых продуктов должна быть указана на этикетке.	31. (1) Страна происхождения пищевых продуктов должна быть указана на этикетке. (2) Если пищевой продукт проходит обработку в другой стране, не являющейся страной их происхождения, и такая обработка приводит к изменению характера соответствующего продукта, страна, в которой была произведена переработка, для целей пункта (1) считается страной происхождения.
Указание на этикетке для облученных пищевых продуктов.	32. Пищевые продукты, подвергшиеся обработке ионизирующим облучением, должны быть обозначены таким образом на этикетке.
Вводящие в заблуждение обозначения сорта запрещены.	33. Обозначения сортов, используемые на этикетке, должны быть легко поняты и не вводить в заблуждение или иметь ложную информацию.
На этикетке должен быть указан срок годности, а продажа просроченного товара запрещена.	33А. (1) Для целей настоящих Нормативных актов на этикетке должны быть указаны последний день, месяц и год, необходимые для маркировки пищевых продуктов в соответствии с правилом 14 (е) Правил пищевых продуктов, лекарственных средств и химических веществ (Гигиена продуктов питания). (2) Никто не должен продавать пищевые продукты, срок годности которых истек после этой даты.

### ЧАСТЬ III - ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

#### ЧАСТЬ III - ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Ограничение на пищевые добавки, предусмотренное для безалкогольных напитков.	34. Для целей настоящей Части, если контекст не требует иного, если в соответствии с настоящими Нормативными актами для безалкогольных напитков было установлено ограничение на пищевую добавку или были разрешены исключения для указания на этикетке в отношении пищевых добавок, он должен включать его для основы напитка, смеси для напитков, и концентрата напитков, а максимальный уровень, предусмотренный для пищевой добавки, должен быть для готового напитка.
Маркировка веществ, используемых в качестве пищевых добавок.	35. Никто не должен продавать какое-либо вещество для использования в качестве пищевой добавки, если на этикетке — (а) не указано количество каждой присутствующей добавки; или (б) не указан полный перечень пищевых добавок, присутствующих в порядке убывания их доли, а также указания по их применению, которые, если следовать им, должны производить пищевую продукцию, не содержащую добавок, превышающих максимальные уровни использования, предусмотренные настоящими Нормативными актами.
Условия для запроса на добавление или	36.(1) Лицо, желающее запросить добавление пищевой добавки или внесение изменений в любую из таблиц, указанных во втором приложении, представляет свою просьбу Министру в

изменение пищевых добавок. форме, порядке и содержании, удовлетворяющих требования Министра.

(2) Просьба, направленная в соответствии с пунктом (1), должна включать—

(а) описание пищевой добавки, включая ее химическое название и наименование, под которым она будет продаваться, способ ее изготовления, химические и физические свойства, состав и технические характеристики, а также, если эта информация отсутствует, подробное объяснение;

(b) указание количества пищевой добавки, предложенной к применению, и назначения, по которому ее предлагается использовать, а также указания, рекомендации и предложения по применению;

(c) там, где это необходимо, по мнению Министра, допустимый способ анализа, пригодный для целей регулирования, который должен определять количество пищевой добавки и любого вещества, полученного в результате использования пищевой добавки в готовом пищевом продукте;

(d) данные, свидетельствующие о том, что пищевая добавка должна оказывать предполагаемое физическое или иное техническое воздействие;

(e) подробные отчеты об испытаниях, проведенных для установления безопасности пищевой добавки в рекомендуемых условиях ее применения;

(f) данные для указания остатка, который может быть в готовом пищевом продукте или на нем, когда пищевая добавка используется с надлежащей производственной практикой;

(g) предлагаемое максимальное ограничение для остатков пищевой добавки в готовом продукте или на нем;

(h) образцы маркировки, предложенной для пищевой добавки; а также

(i) образец пищевой добавки в том виде, в котором она предлагается для использования в пищевых продуктах, образец действующих веществ и, по требованию Министра, образец пищевого продукта, содержащего пищевую добавку.

(3) Решение Министра по просьбе, поданной в соответствии с пунктом (1) должно быть окончательным, и он письменно информирует лицо, подавшее просьбу, о своем решении.

Условия использования более чем одного консерванта II класса. 37. Допускается использование более одного консерванта II класса при условии, что сумма соотношений количеств каждого консерванта, присутствующего в продукте, к количествам, разрешенным в соответствии с настоящими Нормативными актами, не должна превышать единицы.

Продажа только перечисленных пищевых добавок. 38. Никто не должен продавать какое-либо вещество в качестве пищевой добавки, если это вещество не указано в одной или нескольких таблицах, приведенных во Втором приложении.

#### ЧАСТЬ IV - ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Исключенные пищевые продукты. 39. Несмотря на положения настоящих Нормативных актов, подпункт (с) пункта (1) и подпункт (а) пункта (2) правила 26 не применяются к специям, приправам, вкусоароматическим препаратам, эфирным маслам, терпентину и натуральным экстрагируемым веществам;

Условия продажи продуктов питания, содержащих пищевые добавки. 40. Никто не должен продавать пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, за исключением случаев, предусмотренных правилами 26 и 27.

#### ЧАСТЬ IV - ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Толкование Части. 41. Для целей настоящей Части---

«номера цветового показателя» означают номера, присвоенные различным красителям в цветовом показателе, опубликованном Обществом красильщиков и колористов Соединенного Королевства и Ассоциацией текстильных химиков и колористов Соединенных Штатов Америки;

«растворитель» означает любое вещество, пригодное для употребления в пищу человеком, за исключением синтетического красителя, присутствующего в смеси или наполнителя красителя;

«краситель» означает основной краситель и связанные с ним вспомогательные и изомерные красители, содержащиеся в искусственном красителе;

«краплак» означает ровный цвет, развернутый на субстрате путем адсорбции, соосаждения или химической комбинации, которая не включает в себя никакой комбинации ингредиентов, полученных простым процессом смешивания;

«смесь» означает смесь двух или более синтетических красителей или смесь одного или нескольких синтетических красителей с одним или несколькими разбавителями;

«наполнитель» означает наполнитель одного или нескольких синтетических красителей, содержащий менее трех процентов красителя и продаваемый для домашнего использования; «синтетический краситель» означает любой органический краситель, кроме карамельного, который получен химическим синтезом и не имеет аналогов в природе.

Красители, разрешенные к продаже для использования в пищевых продуктах или на них.

42. Никто не должен продавать какой-либо краситель для употребления в пищевом продукте или на нем, кроме—

(а) натуральных красителей, таких как алканет, анатто β-апо-8' - каротенал, β-каротин, свекольный красный, хлорофилл, хлорофилловый медный комплекс, кошениль, этил и метил / 3-апо-8' - каротиноаты, орхил, паприка, рибофлавин, шафран, сандаловое дерево, натрий и калий хлорофиллин медный, куркума, ксантофилл или их красители, выделенные из природных источников или полученные синтетическим путем, а также карамель;

(б) неорганических красителей, таких как древесный уголь, сажа, оксид железа, диоксид титана, металлический алюминий и металлическое серебро; и

(с) синтетических красителей, таких как бриллиантовый синий FCF (цветовой показатель номер 42090, 1971), кармоизин (цветовой показатель номер 14720, 1971), эритрозин (цветовой показатель номер 45430, 1971), синий зуб (цветовой показатель номер 73015, 1971), понсо 4R (цветовой показатель номер 16255, 1971), желтый закат FCF (цветовой показатель номер 15985, 1971), тартразин (цветовой показатель номер 19140, 1971), а также алюминий или кальциевый краплак из этих цветов.

Запрещенная продажа пищевых продуктов.

43. Никто не должен продавать пищевой продукт, к которому был добавлен какой-либо краситель, отличный от красителей, указанных в правиле 42.

Стандарт для пищевых красителей.

44. Пищевые красители, перечисленные в правиле 42 (с), должны соответствовать Стандарту для стандарта, приведенного в таблице, содержащейся в Третьем приложении.

Запрет на продажу продуктов питания, содержащих пищевые красители, превышающие предусмотренные ограничения.

45. Никто не должен продавать пищевые продукты, кроме синтетических красителей или вкусоароматических препаратов, которые содержат при приготовлении к употреблению в соответствии с указаниями на этикетке более—

(а) 300 миллионных долей кармуазина (цветовой показатель номер 14720, 1971), индиготина (цветовой показатель номер 73015, 1971), желтый солнечного заката FCF (цветовой показатель номер 15985, 1971), тартразина (цветовой показатель номер 19140, 1971) или любой комбинации этих красителей;

100 миллионных долей блестящего синего FCF (цветовой показатель номер 42090, 1971), эритрозина (цветовой показатель номер 45430, 1971), понсо 4R (цветовой показатель номер 16255, 1971); или

(б) 300 миллионных долей любой комбинации синтетических красителей, указанных в пунктах (а),

(б) а также в пределах ограничений, установленных этими пунктами.

Ограничения для металлических загрязняющих веществ в пищевых красителях.

46. Никто не должен продавать пищевой краситель для использования в пищевых продуктах, содержащих более—

(а) 3 миллионных долей мышьяка, в пересчёте на мышьяк, как определено официальным методом;

(б) 10 миллионных долей свинца, в пересчёте на свинец, как определено официальным методом; либо

(с) за исключением окиси железа и краплака, всего 100 миллионных долей железа и меди, в пересчёте на железо и медь, и если присутствуют другие тяжелые металлы, краситель считается фальсифицированным.

Ограничение содержания каротина в пище.

47. Никто не должен продавать продукты питания, в которые было добавлено более 35 миллионных долей β-апо-8'- каротенала или этилового β-апо-8'-каротенала или метилового β-апо-8'-каротеноата.

Маркировка синтетических красителей.

48. Никто не должен продавать синтетические красители для использования в пищевых продуктах или на них, если на этикетке не указано—

(а) общепринятое название синтетического красителя;

(б) номер партии производства синтетического красителя; и

(с) выражение «Пищевой краситель».

Маркировка смеси или 49. Никто не должен продавать смеси или наполнители красителей для использования в

наполнителя красителей.

пищевых продуктах или на них, если на этикетке не указано—

- (a) номер партии смеси или наполнителя;
- (b) выражение «Пищевой краситель»; а также
- (c) общепринятое название отдельных красителей в смеси или наполнителе.

#### ЧАСТЬ V - ЯДОВИТЫЕ ВЕЩЕСТВА В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ

##### ЧАСТЬ V - ЯДОВИТЫЕ ВЕЩЕСТВА В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ

Ограничения для ядовитых или вредных веществ в пищевом продукте.

50. За исключением случаев, предусмотренных настоящими Нормативными актами, пищевой продукт, указанный в Части I или Части II Четвертого приложения, которое содержит—

- (a) любые или все ядовитые или вредные вещества, перечисленные в Части I или Части II, в количествах, не превышающих указанных в них количеств в миллионных долях (м. д.) для данного пищевого продукта; и
- (b) никакие другие ядовитые или вредные вещества не освобождаются от действия положений пункта (a) статьи 3 Закона.

##### ЧАСТЬ VI - ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕПАРАТ

Стандарт для экстракта или эссенции ароматизатора.

##### ЧАСТЬ VI - ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕПАРАТ

51. Экстракт или эссенция указанного ароматизатора должен представлять собой раствор в этиловом спирте, глицерине, пропиленгликоле или любой их комбинации, содержащей приятные на вкус или пахучие экстракты или и то, и другое, полученные из растения, название которого носит ароматизирующий экстракт или эссенция, и может содержать воду, подсластитель, пищевой краситель и консервант II класса или IV класса, как предусмотрено во Втором приложении.

Стандарт для искусственного или имитационного экстракта или эссенции.

52. Искусственный экстракт, искусственная эссенция, имитационный экстракт и имитационная эссенция указанного ароматизатора должны представлять собой ароматизирующий экстракт или эссенцию, за исключением того, что принципы ароматизации должны быть получены полностью или частично из источников, отличных от ароматического растения, название которого они носят, и если такой экстракт или эссенция определены в настоящих Нормативных актах, то вкусовая крепость искусственного или имитационного экстракта или эссенции должна быть не меньше, чем крепость экстракта или эссенции.

Стандарт для ароматизаторов.

53. Указанный ароматизатор—

- (a) должен представлять собой препарат, отличный от вкусоароматического препарата, предусмотренного в правиле 51 имеющих вкус или пахучих принципов, или и тем и другим, полученным из ароматического растения, название которого носит ароматизатор;
- (b) может содержать подсластитель, пищевой краситель, консервант II класса, консервант IV класса или эмульгатор, как предусмотрено во Втором приложении; и
- (c) возможно добавлены к нему только следующие жидкости—
  - (i) вода;
  - (ii) этиловый спирт;
  - (iii) глицерин;
  - (iv) пропиленгликоль; а также
  - (v) пищевое растительное масло.

Стандарт для искусственного или имитационного ароматизатора.

54. Указанный искусственный или имитационный ароматизатор должен представлять собой ароматизатор, за исключением того, что принципы ароматизации могут быть получены полностью или частично из источников, отличных от ароматического растения, название которого он носит, и если такой ароматизатор определен в настоящих Нормативных актах, то вкусовая крепость искусственного или имитационного ароматизатора должна быть не меньше крепости ароматизатора.

Стандарт для фруктового экстракта или эссенции, натурально обогащенной.

55. Несмотря на правила 51 и 53, указанный фруктовый экстракт, эссенция или ароматизатор, натурально обогащенный, должен представлять собой экстракт, эссенцию или ароматизатор, полученный из указанного фрукта, к которому были добавлены другие природные экстрагируемые вещества, и 51 процент вкусовой крепости должны быть получены из указанного растения.

Маркировка или реклама искусственных

56. На этикетке или любой рекламе искусственного или имитационного вкусоароматического препарата должно быть слово «искусственный» или «имитационный» в качестве неотъемлемой части названия такого вкусоароматического препарата, одного шрифта и идентично

вкусоароматических препаратов.	изображенного с таким названием.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора корицы или экстракта, эссенции или ароматизатора китайской корицы.	60. Эссенция, экстракт или ароматизатор корицы или эссенция, экстракт или ароматизатор китайской корицы должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из натурального масла или масла, не содержащего терпенов, полученного из листьев и веток корицы китайской и содержащего не менее 80 процентов коричного альдегида, а также соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору, содержащему не менее 2 процентов по объему летучего масла китайской корицы.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора миндаля.	57. Миндальная эссенция, экстракт или ароматизатор должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из ядер горького миндаля, абрикоса или персика, и содержать не менее 1 процент по объему полученного из них летучего масла, не содержащего синильной кислоты.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора аниса.	58. Анисовая эссенция, экстракт или ароматизатор должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из натурального масла или масла, не содержащего терпенов, и соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору, содержащему не менее 3 процентов по объему анисового масла, летучего масла, полученного из плодов <i>Pimpinella anisum</i> L., <i>orillicium verum</i> Hook.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора семян сельдерея.	59. Эссенция, экстракт или ароматизатор семян сельдерея должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из семян сельдерея или масла семян сельдерея, не содержащего терпенов, и соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору, содержащему не менее 0,3 процента по объему летучего масла семян сельдерея.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора корицы или экстракта, эссенции или ароматизатора китайской корицы.	60. Эссенция, экстракт или ароматизатор корицы или эссенция, экстракт или ароматизатор китайской корицы должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из натурального масла или масла, не содержащего терпенов, полученного из листьев и веток корицы китайской и содержащего не менее 80 процентов коричного альдегида, а также соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору, содержащему не менее 2 процентов по объему летучего масла китайской корицы.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора корицы цейлонской.	61. Эссенция, экстракт или ароматизатор корицы цейлонской должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из летучего масла, полученного из коры <i>cinnamomum Zeylanicum</i> Nees, и содержать- (a) не менее 2 процентов по объему масла корицы цейлонской; (b) не менее 65 процентов коричного альдегида; а также
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора гвоздики.	62. Эссенция, экстракт или ароматизатор гвоздики должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из летучего масла, полученного из почек гвоздики, и содержать не менее 2 процентов по объему масла гвоздики.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора имбиря.	63. Эссенция, экстракт или ароматизатор имбиря, должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из имбиря, и содержать в 100 миллилитрах спирторастворимое вещество из не менее чем 20 граммов имбиря.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мяты перечной.	67. Эссенция, экстракт или ароматизатор мяты перечной должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из мяты перечной или масла мяты перечной, полученного из листьев и цветущих головок <i>Mentha piperita</i> L. или <i>Mentha arvensis</i> De.. C., var. <i>piperascens</i> Holmes, и должны соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору не менее 3 процентов по объему масла мяты перечной, содержащему не менее 50 процентов свободного и комбинированного ментола.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора лимона.	64. Лимонная эссенция, экстракт или ароматизатор должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из натурального масла или масла лимона, не содержащего терпенов, или из лимонной цедры и содержать не менее 0,2 процента цитраля, полученного из масла лимона.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мускатного ореха.	65. Эссенция, экстракт или ароматизатор мускатного ореха должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из натурального масла или масла мускатного ореха, не содержащего терпенов, и соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору, содержащему не менее 2 процентов по объему масла мускатного ореха.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора апельсина.	66. Эссенция, экстракт или ароматизатор апельсина должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из цедры сладкого апельсина, масла сладкого апельсина или масла сладкого, не содержащего терпенов, и соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору, содержащему 5 процентов по объему масла сладкого апельсина, летучего масла,

полученного из свежей цедры *Citrus aurantium*L., с оптическим вращением при температуре 25° C, не менее +95°, с использованием трубки длиной 100 миллилитров.

Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мяты перечной.	67. Эссенция, экстракт или ароматизатор мяты перечной должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из мяты перечной или масла мяты перечной, полученного из листьев и цветущих головок <i>Mentha piperita</i> L. или <i>Mentha arvensis</i> De. C., var. <i>piperascens</i> Holmes, и должны соответствовать по вкусовой крепости спиртовому раствору не менее 3 процентов по объему масла мяты перечной, содержащему не менее 50 процентов свободного и комбинированного ментола.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора розы.	68. Розовая эссенция, экстракт или ароматизатор должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученный из лепестков <i>Rosadamasceana</i> Miil. или <i>R. moschata</i> Herrm и содержать не менее 0,4 процента по объему розового эфирного масла.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора чабера.	69. Эссенция, экстракт или ароматизатор чабера должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, приготовленные из чабера или масла чабера, и содержать не менее 0,35 процента по объему чабера.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мяты.	70. Эссенция, экстракт или ароматизатор мяты должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из масла мяты, полученного из листьев и цветущих головок <i>Mentha spicata</i> L. и <i>Mentha cardiaca</i> и должны содержать не менее 3 процентов по объему масла мяты.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора сладкого базилика.	71. Эссенция, экстракт или ароматизатор сладкого базилика должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, приготовленные из сладкого базилика или масла сладкого базилика, полученного из листьев и головок.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора майорана.	72. Эссенция, экстракт или ароматизатор сладкого майорана или эссенция, экстракт или ароматизатор майорана должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из майорана или из масла майорана, и содержать не менее 1 процента по объему масла майорана.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора тимьяна.	73. Эссенция, экстракт или ароматизатор тимьяна должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, приготовленные из масла тимьяна, и содержать не менее 0,2 процента по объему тимьяна.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора ванили.	74. Эссенция, экстракт или ароматизатор ванили --- (a) должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, приготовленные из бобов ванили, высушенных, вяленых плодов ванили <i>planifolia</i> Andrews или <i>vanilla tahitensis</i> Дж. У. Мур; и (b) должны содержать в 100 миллилитрах, независимо от способа экстрагирования, по крайней мере количество растворимых веществ в натуральных пропорциях, которые могут быть экстрагированы официальным методом из (i) не менее чем 10 граммов бобов ванили, если такие бобы содержат 25 процентов или меньше влаги; и (ii) не менее чем 7,5 грамма бобов ванили в пересчете на сухое вещество, если такие бобы содержат не более 25 процентов влаги; (c) и, несмотря на правила 51 и 53, должны быть без добавления красителя.
Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора грушанки.	75. Эссенция, экстракт или ароматизатор грушанки должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из масла грушанки, летучего масла, дистиллированного из листьев <i>Gaiuitheria procumbens</i> L. или из <i>Betula lenta</i> L. и содержать не менее 3 процентов по объему грушанки.

#### ЧАСТЬ VII - ЧАСТИ ПОДСЛАСТИТЕЛЯ

Стандарт для сахара.	ЧАСТЬ VII - ЧАСТИ ПОДСЛАСТИТЕЛЯ 76. Сахар должен представлять собой пищевой продукт, химически известный как сахароза и соответствовать следующему составу— (a) поляризация, не менее 99,7° C; (b) инвертный сахар, не более 0,1 процента; (c) зола, не более 0,1 процента;
----------------------	---

(d) влага, не более 0,1 процента;

(e) цвет, не более 500 единиц Международного комитета по общепринятым методам анализа сахара.

Стандарт для жидкого сахара.	77. Жидкий сахар должен представлять собой пищевой продукт, полученный путем растворения сахара в воде.
Стандарт для инвертного сахара.	78. Инвертный сахар должен представлять собой пищевой продукт, полученный частичным или полным гидролизом сахарозы.
Стандарт для жидкого инвертного сахара.	79. Жидкий инвертный сахар должен представлять собой пищевой продукт, состоящий из раствора инвертного сахара в воде.
Ограничение продажи жидкого сахара или жидкого инвертного сахара.	80. Никто не должен продавать жидкий сахар или жидкий инвертный сахар, если на этикетке не указано процентное содержание в нем жидкого сахара или жидкого инвертного сахара.
Стандарт для сахарной пудры.	81. Сахарная пудра должна представлять собой сахарную пудру, которая может содержать либо не более 5 процентов крахмала, либо антикомкователь в количествах, предусмотренных во втором приложении.
Стандарт для коричневого сахара.	82. Коричневый, желтый или золотой сахар— (a) должен представлять собой пищевой продукт из сиропов, полученных в процессе рафинирования сахара; а также (b) содержит не менее 90 процентов сахара и инвертного сахара и не более— (i) 4,5 процента влаги; и (ii) 3,5 процента сульфатной золы.
Стандарт для сиропа из рафинированного сахара.	83. Сироп рафинированного сахара, рафинированный сироп или золотой сироп— (a) должен представлять собой пищевой продукт, изготовленный из сиропа или получаемый в ходе рафинирования сахара, который можно гидролизовать; и (b) должен содержать не более— (i) 35 процентов влаги; и (ii) 2,5 процента сульфатной золы.
Стандарт для декстрозы или моногидрата декстрозы.	84. Декстроза или моногидрат декстрозы— (a) должна представлять собой пищевой продукт, химически известный как декстроза; (b) должна содержать общее содержание сухих веществ не менее 90 процентов; а также (c) должна содержать не более— (i) 10 процентов влаги; и (ii) 0,25 процента золы.
Стандарт для жидкой глюкозы	85. Жидкая глюкоза или глюкозный сироп— (a) должна представлять собой густой, сиропобразный, почти бесцветный пищевой продукт, полученный неполным гидролизом крахмала или крахмалсодержащего вещества; (b) должна содержать не менее 20 процентов редуцирующего сахара в пересчете на декстрозу в пересчете на сухое вещество; (c) может содержать сернистую кислоту или ее соли, как предусмотрено во втором приложении; а также (d) должна содержать не более— (i) 25 процентов влаги; и (ii) 1 процент золы.
Стандарт для сухих веществ глюкозы.	86. Сухие вещества глюкозы— (a) должны представлять собой почти бесцветный пищевой продукт, полученный в результате неполного гидролиза крахмала или крахмалсодержащих веществ, и если глюкоза получена из кукурузы, то ее можно назвать «сухими веществами кукурузного сиропа»; (b) могут содержать сернистую кислоту или ее соли, как предусмотрено во втором приложении;

	(c) должны содержать не более---
	(i) 6 процентов влаги; и
	(ii) 1,25 процента золы; а также
	(d) должны содержать не менее 15 процентов редуцирующего сахара в пересчете на декстрозу в пересчёте на сухое вещество;
Стандарт для глюкозного сиропа.	87. Глюкозный сироп из указанного источника—
	(a) должен представлять собой глюкозу;
	(b) может содержать---
	(i) подсластитель;
	(ii) вкусоароматический препарат;
	(iii) сорбиновую кислоту; а также
	(iv) сернистую кислоту или ее соли, как предусмотрено во Втором приложении; и
	(c) должен содержать не более---
	(i) 35 процентов влаги; и
	(ii) 3 процента золы.

Стандарт для меда.	88. Мед---
	(a) должен представлять собой пищевой продукт, получаемый пчелами исключительно из нектара цветов и других сладких выделений растений;
	(b) должен содержать не менее 60 процентов сахара; и
	(c) должен содержать не более---
	(i) 20 процентов влаги;
	(ii) 8 процентов сахарозы; и
	(iii) 1 процент золы.

#### ЧАСТЬ VIII - МЯСО, ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОДУКТЫ

#### ЧАСТЬ VIII - МЯСО, ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОДУКТЫ

Толкование данной Части.	89. Для целей настоящей Части--- «животное» означает любое животное, используемое в качестве продукта питания, но не включает морских и пресноводных животных; «наполнитель» означает—
	(a) муку или мясной продукт, приготовленный из зерна, картофеля или сои;
	(b) хлеб, печенье или хлебобулочные изделия; а также
Стандарт для мяса.	(c) сухое молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта или сухая сыворотка.
	90. Мясо должно представлять собой чистое разделанное мясо переработанного животного, которое было осмотрено уполномоченным должностным лицом и признано пригодным для употребления в пищу человеком.
Значение «мясных продуктов».	91. «Мясные продукты» означают продукты, полученные из мяса и включающие те части туши, которые обычно не входят в состав мяса, с другими ингредиентами или без них.
Добавление определенных консервантов и красителей к мясу и мясным продуктам запрещено.	92. Мясо, мясные продукты или их приготовление подлежат фальсификации, если в них присутствуют или были добавлены консерванты или красители, отличные от тех, которые предусмотрены во Втором приложении.
Стандарт для приготовленного мяса или продуктов из приготовленного мяса.	93. Приготовленное мясо или продукты из приготовленного мяса должны представлять собой соответственно мясо или мясные продукты, измельченные или нет, к которым был добавлен любой другой ингредиент, предусмотренный настоящими Нормативными актами, или которые заготовлены, консервированы, сварены или иным образом обработаны и могут содержать—
	(i) для окороков, плеч, тазобедренных отрубов, передних окороков и спинок - желатин и агар; и
	(ii) для частично обезжиренной свинины и частично обезжиренной говяжьей жировой ткани - консервант IV класса, как предусмотрено во Втором приложении.
Маркировка пищевых продуктов, состоящих из мясных продуктов или приготовленного	94. Пищевой продукт, полностью или частично состоящий из мясного продукта или продукта из приготовленного мяса, должны маркироваться словосочетанием «мясной продукт» или наименованием мясного продукта.

мяса.

- Состав рассола для посола шприцеванием и др., используется для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов.
95. Рассол для посола шприцеванием, заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов, могут содержать—
- (a) консерванты, как предусмотрено во Втором приложении;
  - (b) лимонную кислоту, цитрат натрия или уксус;
  - (c) декстрозу, глюкозу или сахар;
  - (d) соль, специи и заправка;
  - (e) карбонат натрия или гидроксид натрия;
  - (f) для посола шприцеванием вяленых свиных и говяжьих отрубов - динатрийфосфата, моносодийфосфата, гексаметафосфат натрия, триполифосфат натрия, пирофосфат тетранатрия и кислый пирофосфат натрия, в результате чего получается готовый продукт с добавлением не более 0,5 процента фосфата;
  - (g) для посола шприцеванием вяленых говяжьих отрубов - ферменты; и
  - (h) для сухого посола - предусмотренный антикомкователь или увлажнитель.
- Запрет на продажу и т. д., в качестве пищевого продукта.
96. (1) Никто не может продавать в качестве пищевого продукта мертвое животное или его часть, а также мясные продукты, приготовленные продукты, содержащие мясо или мясные продукты, полученные, приготовленные или изготовленные из мертвого животного.
- (2) для пункта (1) «мертвое животное» означает мертвое животное, которое не было убито с целью получения пищевого продукта в соответствии с общепринятой практикой убиения животных с целью получения пищевых продуктов.
- Условия продажи мяса в герметичной таре.
97. (1) Никто не должен продавать мясо, мясoproductы или их заготовки, упакованные в герметически закрытую тару, если такое мясо не было подвергнуто тепловой обработке после или во время герметизации при температуре и в течение времени, достаточного для предотвращения выживания любых патогенных организмов или микроорганизмов, способных вырабатывать токсины.
- (2) Несмотря на положения пункта (1), мясо, мясoproductы или их заготовки, упакованные в герметически закрытую тару, которая была обработана в соответствии с требованиями настоящего пункта, могут продаваться, если—
- (a) они непрерывно хранились в холодильнике при температуре ниже 4°C, а на этикетке тары на основной стороне указано, что продукт является скоропортящимся и должен быть охлажден; или
  - (b) они постоянно поддерживались в замороженном состоянии, и на этикетке на главной стороне указано, что продукт является скоропортящимся и должен храниться замороженным; или
  - (c) они содержат предусмотренный консервант класса I или соответствующую его смесь, приготовленную в соответствии с надлежащей производственной практикой, и были подвергнуты тепловой обработке после или во время герметизации при температуре, достаточной для предотвращения образования любых бактериальных токсинов; или
  - (d) они были подвергнуты процессу обезвоживания в соответствии с надлежащей производственной практикой; или
  - (e) они имеют pH 4,4 или меньше.
- Стандарт для фарша или говяжьего фарша.
98. Фарш или говяжий фарш, продаваемый под любым наименованием должен представлять собой измельченное говяжье мясо, содержащее не более 30 процентов стандартного жира, состоящего из жира, обычно присущего используемой говядине, и если продукт каким-либо образом представлен как постный, он должен содержать не более 15 процентов жира.
- Ограничения для наполнителя, связующего и т. д., в приготовленном мясе или мясных продуктах.
99. Никто не должен продавать мясо или продукты из приготовленного мяса, за исключением кровяной колбасы, кровяной крупяной колбасы и ливерной колбасы, которые содержат более—
- (a) чем такое количество наполнителя, мясного связующего или других ингредиентов, которое представлено 4-процентными редуцирующими сахарами, в пересчёте на декстрозу, как определено официальным методом; или
  - (b) 60 процентов влаги, если такое приготовленное мясо или продукт из приготовленного мяса содержит наполнитель.
- Стандарт для мясных консервов или продуктов из мясных консервов.
100. Мясные консервы или продукты из мясных консервов, кроме охлажденного или замороженного мяса, или мясoproductы, должны представлять собой вареное или сырое мясо, или мясoproductы, соленые, маринованные, консервированные, вяленые или копченые, могут быть глазированы и содержать—
- (a) предусмотренный консервант I класса;
  - (b) декстрозу, глюкозу или сахар;
  - (c) соль, специи и заправку;
  - (d) уксус; и
  - (e) ароматизатор дыма или ароматизатор искусственного дыма, в этом случае на главной стороне этикетки непосредственно перед общепринятым названием или после него должно

Стандартно для колбасы или колбасного фарша.	<p>быть нанесено «С добавлением ароматизатора копчения» или «С добавлением ароматизатора искусственного копчения», в зависимости от того, какой термин применим.</p> <p>101. (1) Колбасы или колбасный фарш должны представлять собой свежее или консервированное измельченное мясо с добавлением соли и специй, которые могут быть в оболочке, пропитаны в уксусе, копченые или приготовленные и содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) животный жир;</li> <li>(b) наполнитель;</li> <li>(c) говяжий рубец;</li> <li>(d) печень;</li> <li>(e) свежую кровь здорового животного;</li> <li>(f) сахар, декстрозу или глюкозу;</li> <li>(g) безвредную культуру лактобацилл;</li> <li>(h) молочнокислую закваску, <i>Pediosoccus cerevisiae</i>;</li> <li>(i) мясное связующее;</li> <li>(j) плазму крови;</li> <li>(k) для консервированного измельченного мяса - ароматизатор дыма или ароматизатор искусственного дыма, если на главной стороне этикетки непосредственно перед общепринятым названием или после него должно быть нанесено «С добавлением ароматизатора копчения» или «С добавлением ароматизатора искусственного копчения», в зависимости от того, какой термин применим.</li> </ul> <p>(1) вареные - глюконодельталактон, частично обезжиренную жировую ткань и добавленный обезжиренный молочный продукт, полученный из обезжиренного молока путем снижения его содержания кальция и соответствующего увеличения его содержания натрия, в количестве, не превышающем 3 процентов; и</p> <p>(m) для продукта, продаваемого в виде сухой колбасы или колбасного фарша - глюконодельталактон.</p> <p>(2) продукт, реализуемый в виде колбасы или колбасного фарша, должен содержать не менее 65 процентов мяса для свинины и 50 процентов мяса для говядины, определенных официальным методом.</p>
Стандарт для консервированного мяса или мясной пасты.	<p>102. Консервированное мясо или мясная паста должны представлять собой измельченное и приготовленное свежее мясо или мясные консервы и могут содержать мясное связующее, соль, сахар, декстрозу, глюкозу, специи, другие приправы и желирующее вещество и должны содержать не менее 65 процентов мяса, определенного официальным методом.</p>
Стандарт для продуктов из консервированного мяса или мясной пасты.	<p>103. Продукты из консервированного мяса или мясной пасты должны представлять собой пищевые продукты, полностью или частично состоящие из мясопродуктов, в противном случае должны соответствовать стандарту для консервированного мяса.</p>
Мясной рулет и т. д.	<p>104. Мясной рулет или закусочное мясо должен представлять собой измельченное и вареное, свежее мясо или мясные консервы, прессованное в форму и может содержать сухой молочный продукт, полученный из обезжиренного молока путем снижения его содержания кальция и соответствующего увеличения содержания натрия, в количестве, не превышающем 3 процентов от готового продукта, наполнитель, мясное связующее, соль, сахар, декстрозу, глюконодельталактон, глюкозу, специи, другие приправы, молоко, яйца, желирующее вещество и частично обезжиренную говяжью жировую ткань и частично обезжиренную свиную жировую ткань и должны содержать не менее 65 процентов мяса, определенного официальным методом.</p>
Стандарт для продуктов из мясного рулета.	<p>105. Продукты из мясного рулета должны представлять собой пищевые продукты, полностью или частично состоящие из мясопродуктов, в противном случае должны соответствовать стандарту для мясного рулета.</p>
Стандарт для мясных пирогов.	<p>106. Мясные пироги, такие как «говяжий пирог», «телячий пирог» и «свиной пирог», должны содержать только виды, указанные на этикетке, и не менее 25 процентов всех ингредиентов, включая корочку, а также должны рассчитываться на основе содержащегося в них свежего сырого мяса.</p>
Указание на этикетке на продукт из приготовленного мяса с добавлением	<p>107. На этикетке приготовленного мяса или продукта из приготовленного мяса с указанием желирующего вещества, добавленного в соответствии с настоящими Нормативными актами, должно быть указано наличие желирующего вещества или слово «заливное» в качестве неотъемлемой части названия пищевого продукта.</p>

желирующего вещества.

Стандарт для пищевой костной муки.

108. Пищевая костная мука должна представлять собой пищевой продукт, приготовленный путем измельчения сухих обезжиренных костей, полученных от переработанных животных, которые были проверены и признаны пригодными для употребления в пищу уполномоченным должностным лицом, а также содержать—  
(а) не менее 85 процентов золы;  
(b) не более 10 000 микроорганизмов на грамм; и  
с) отсутствие кишечной палочки на грамм.

Стандарт для желатина.

109. Желатин или пищевой желатин---  
(а) должен представлять собой очищенный пищевой продукт, полученный путем обработки кожи, связок или костей переработанного животного, который был проверен и признан пригодным уполномоченным должностным лицом для употребления в пищу человеком;  
(b) должен содержать---  
(i) не менее 85 процентов беззольных сухих веществ при испытании официальным методом;  
(ii) не более 10 000 микроорганизмов на грамм;  
(iii) нулевое количество кишечной палочки на грамм; и  
(с) может содержать---  
(i) не более 2,6 процента золы в пересчёте на сухое вещество; и  
(ii) 500 частей на миллион сернистой кислоты, включая ее соли, в пересчете на двуокись серы.

#### ЧАСТЬ IX - ПТИЦА, МЯСО ПТИЦЫ, ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОДУКТЫ

#### ЧАСТЬ IX - ПТИЦА, МЯСО ПТИЦЫ, ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОДУКТЫ

Толкование данной Части.

110. Для целей настоящей Части термин «наполнитель<sup>1</sup>» имеет значение, присвоенное ему в соответствии с Частью VIII,

Значение термина «птица».

111. «птица» - любая птица, которая обычно используется в качестве пищевого продукта.

Стандарт для мяса птицы.

112. Мясо птицы должно представлять собой чистое разделанное мясо, за исключением потрохов, выпотрошенной птицы, которое было осмотрено уполномоченным должностным лицом и признано пригодным для употребления в пищу человеком.

Значение термина «продукты из мяса птицы».

113. «Продукты из мяса птицы» означают чистые части птицы, за исключением мяса птицы, обычно используемые в качестве пищевого продукта и включающие потроха и кожу.

Стандарт для потрохов.

114. Потроха должны представлять собой надлежащим образом вырезанную и вымытую печень, от которой отделен желчный пузырь, сердце с потрохами или без них, перикардий и желудок, из которого удалены оболочка и содержимое;

Стандарт для приготовленного мяса птицы или продуктов из приготовленного мяса птицы.

115. Приготовленное мясо птицы или продукты из приготовленного мяса птицы должны представлять собой мясо птицы или продукты из мяса птицы, измельченные или нет, которые были законсервированы или сварены, копченый или вяленый продукт и может содержать декстрозу, глюкозу EdSur68 " и консерванты I класса, как предусмотрено в

Добавление определенного вещества к мясу птицы, продуктам из мяса птицы или готовым продуктам запрещены к применению

116. Мясо птицы, продукты из мяса птицы или готовые продукты подлежат фальсификации, если в них присутствует или было добавлено какое-либо из следующих веществ или любое вещество следующих классов—  
(а) любой орган или часть птицы, которая обычно не используется в качестве пищевого продукта;  
(b) любой консервант, кроме тех, которые указаны для данного продукта во Втором приложении;  
(с) пищевой краситель, кроме карамели.

Маркировка пищевых продуктов из мяса птицы.

117. пищевые продукты, полностью или частично состоящие из мяса птицы, должны иметь на этикетке—  
(а) словосочетание «продукты из мяса птицы»; или  
(b) укажите наименование частей, содержащихся в продуктах из мяса птицы.

Продажа некоторых продуктов из мяса птицы запрещена.

118. Никто не должен продавать для потребления в пищу—  
(а) птицу, которой был введен какой-либо препарат, обладающий эстрогенной активностью; или  
(b) мясо птицы или продуктов из мяса птицы, содержащие какие—либо остатки или экзогенные эстрогенные вещества.

Ограничение для

119. Никто не вправе продавать приготовленное мясо птицы

<p>наполнителя и т. д. в мясе птицы и продуктах из приготовленного мяса птицы.</p>	<p>или продукты из приготовленного мяса птицы, содержащие более—</p> <p>(а) того количества наполнителя или других ингредиентов, которое представлено 4-процентными редуцирующими сахарами, в пересчёте на декстрозу, как это определено официальным методом; или</p> <p>(b) 60 процентов влаги, если такое приготовленное мясо или продукт из приготовленного мяса содержит наполнитель.</p>
<p>Стандарт для консервированной птицы и продуктов из консервированного мяса птицы.</p>	<p>120. Консервированное мясо птицы или продукты из консервированного мяса птицы должны представлять собой вареное или сырое мясо птицы, или продукт из мяса птицы, вяленый или копченый, и содержать декстрозу, глюкозу, специи, сахар, уксус и консерванты I класса, как предусмотрено во Втором приложении.</p>
<p>Стандарт для консервов из птицы.</p>	<p>121. (1) Консервы из птицы заданного названия должны быть приготовлены из мяса птицы и могут содержать—</p> <p>(а) кости или куски костей, скрепленные с частью мяса птицы, которая консервируется;</p> <p>(b) бульон;</p> <p>(с) соль;</p> <p>(d) желирующее вещество; и</p> <p>(е) не более 5 процентов жира.</p> <p>(2) «Бульон», используемый в консервах из птицы заданного названия, должен представлять собой жидкость, в которой было приготовлено мясо птицы.</p>
<p>Указание на этикетке консервов из птицы, содержащих желирующее вещество.</p>	<p>122. Консервы из птицы заданного названия, содержащие желирующее вещество, должны иметь на этикетке указание на наличие желирующего вещества, или слово «заливное», являющееся неотъемлемой частью наименования продукта.</p>
<p>Стандарт для птицы без костей.</p>	<p>123. Птица без костей заданного названия должна представлять собой консервированное мясо птицы, из которого удалены кости и кожа, содержащее не менее 50 процентов указанного мяса птицы, определенного официальным методом, и может содержать бульон с удельным весом не менее 1000 при температуре 50°С.</p>
<p>Стандарт для жидкого, сухого или замороженного цельного яйца и т. д.</p>	<p>124. Жидкие, сухие или замороженные цельные яйца, яичный желток, яичный белок, альбумин или их смесь должны представлять собой продукты из яиц, полученные путем удаления скорлупы здоровых свежих яиц или здоровых сохраненных яиц и их переработки, и могут содержать—</p> <p>(а) соль и сахар;</p> <p>(b) стабилизирующую добавку, как предусмотрено во Втором приложении;</p> <p>(с) для сухого цельного яйца, яичного желтка, яичного белка и альбумина - 2-процентный антикомкователь, как предусмотрено во Втором приложении; и</p> <p>(d) для жидкого, сухого или замороженного яичного белка - вещество для облегчения взбивания, как предусмотрено во Второй приложении.</p>
<p>Продукты из яиц или жидкие яйца не должны иметь бактерии сальмонеллы.</p>	<p>125. Никто не должен продавать продукты из яиц или жидкие яйца для использования в качестве продуктов из яиц или пищевых продуктов, если в них есть бактерии сальмонеллы, определенных официальным методом.</p>

**ЧАСТЬ X - МОРСКИЕ И ПРЕСНОВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**  
**ЧАСТЬ X - МОРСКИЕ И ПРЕСНОВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

<p>Толкование данной Части.</p>	<p>126. Для целей настоящей Части---</p> <p>«наполнитель» имеет значение, присвоенное ему Частью VIII;</p> <p>«морские и пресноводные животные» включают в себя—</p> <p>(а) рыб;</p> <p>(b) ракообразных, моллюсков, других морских беспозвоночных; и</p> <p>(с) морских млекопитающих.</p>
<p>Стандарт для рыбы.</p>	<p>127. Рыба должна быть чистой, цельной или разделанной, съедобной и здоровой частью рыбы, которая обычно используется для потребления человеком, с солью или без нее, и может содержать пищевые добавки, как предусмотрено во Втором приложении.</p>
<p>Стандарт для мяса рыбы.</p>	<p>128. Для целей настоящей Части мясо рыбы должно быть чистым. Стандарт для разделанного мяса ракообразных, моллюсков, других морских беспозвоночных, мяса рыбы, морских млекопитающих и морских рептилий, измельченного или нет, с солью и приправами или без них, и может содержать пищевую добавку, как предусмотрено во Втором приложении.</p>

<p>Добавление определенных веществ в рыбу и продукты из мяса рыбы запрещено.</p>	<p>129. Рыба или продукты из мяса рыбы подлежат фальсификации, если в них присутствует или было добавлено какое-либо из следующих веществ или любое вещество следующих классов—</p> <p>(а) любые консерванты, кроме тех, которые предусмотрены во Втором приложении, за исключением—</p> <p>(i) сорбиновой кислоты или ее солей в сушеной рыбе, копченой или соленой, а также холодной обработки, копченой и соленой рыбной пасте;</p> <p>(ii) бензойной кислоты или ее солей, метил-п-гидроксibenзоата в маринованных или аналогичных холодно-обработанных, упакованных рыбных и мясных продуктах; и</p> <p>(а) пищевые красители, кроме тех, которые предусмотрены во Втором приложении</p>
<p>Стандарт для приготовленной рыбы или мяса приготовленной рыбы.</p>	<p>130. Приготовленная рыба или мясо приготовленной рыбы должна представлять собой цельный или измельченный пищевой продукт, приготовленный из свежей или консервированной рыбы или мяса рыбы соответственно, может быть консервированной или вареной, а также содержать—</p> <p>(а) для пасты из омаров и рыбы (икры) - пищевой краситель, как предусмотрено во Втором приложении;</p> <p>(b) для консервированных моллюсков, консервированной весенней скумбрии и замороженных вареных креветок - лимонную кислоту или лимонный сок;</p> <p>(с) для консервированного лосося, тунца, омара, мяса крабов и креветок - динатриевый этилендиаминтетраацетат кальция (динатриевый ЭДТК) и сульфат, как предусмотрено во Втором приложении, если такая добавка указана на этикетке;</p> <p>(d) для консервированного тунца - аскорбиновую кислоту;</p> <p>(е) для консервированных морепродуктов - гексаметафосфат натрия и пирофосфатнатриевую кислоту, как предусмотрено во Втором приложении;</p> <p>(f) для консервированной печени трески, консервированных сардин и консервированного закусочного копченого филе сельди - жидкий ароматизатор дыма, если такая добавка указана на основной стороне этикетки;</p> <p>(g) пищевое масло, овощной бульон и томатное пюре, если такая добавка указана по названию на этикетке;</p> <p>(h) желирующее вещество, если на этикетке присутствует слово «заливное» как неотъемлемая часть названия;</p> <p>(i) соль; и</p> <p>(j) для вареных консервированных моллюсков - динатриевый этилендиаминтетраацетат кальция (динатриевый ЭДТК), как предусмотрено во Втором приложении, если такая добавка указана на этикетке;</p>
<p>Стандарт для рыбных связующих.</p>	<p>131. Рыбное связующее для использования в приготовленной рыбе или приготовленном мясе рыбы должно быть фильтровано любой комбинацией соли, сахара, декстрозы, глюкозы, специй и других приправ.</p>
<p>Условие для продажи наполнителя или рыбного связующего.</p>	<p>132. Никто не должен продавать наполнитель или рыбное связующее, представленное для использования в рыбных продуктах либо на этикетке, либо в любой рекламе без этикетки или рекламе, содержащей соответствующие указания по использованию.</p>
<p>Ограничения на содержание наполнителя и влаги в приготовленной рыбе или мясе рыбы.</p>	<p>133. (1) Никто не должен продавать приготовленную рыбу или мясо приготовленной рыбы, содержащее более—</p> <p>(а) того количества наполнителя или других ингредиентов, которое представлено 4-процентными редуцирующими сахарами, в пересчете на декстрозу, как это определено официальным методом; и</p> <p>(b) 70 процентов влаги, если такая приготовленная рыба содержит наполнитель.</p> <p>(2) Несмотря на пункт (1), паста из омаров не должна содержать более 2 процентов наполнителя или рыбного связующего.</p>
<p>Стандарт для консервированной рыбы или мяса рыбы.</p>	<p>134. Консервированная рыба или мясо консервированной рыбы, кроме замороженной рыбы или мяса замороженные рыбы, должны представлять собой приготовленную или сырую рыбу или мясо рыбы, консервы из рыбы, сушеную, соленую, маринованную, вяленую или копченую и может содержать декстрозу, глюкозу, специи, сахар, уксус и консерванты I класса, как предусмотрено во Втором приложении, и—</p> <p>(а) сушеная рыба, копченая или соленая, а также холодной обработки, копченая и соленая рыбная паста могут содержать сорбиновую кислоту или ее соли;</p> <p>(b) копченая рыба может содержать предусмотренный пищевой краситель;</p> <p>(с) упакованная рыба и продукты из мяса рыбы, которые маринуются или иным образом подвергаются холодной обработке, могут содержать сандаловое дерево, бензойную кислоту</p>

или ее соли, метил-п-гидроксibenзоат и пропил-п-гидроксibenзоат.

Условия продажи копченой рыбы или рыбопродуктов в герметичной таре.	135. Никто не должен продавать копченую рыбу или продукты из копченой рыбы Упаковки в герметизированную тару, чтобы исключить проникновение воздуха, если только— (а) она и продукт в ней не были подвергнуты тепловой обработке после герметизации при температуре и в течение времени, достаточного для уничтожения всех спор клостридиума ботулинума; или (б) она содержит не менее 9 процентов соли, как определено официальным методом.
Стандарт для рыбной пасты.	136. Рыбная паста должна представлять собой пасту, содержащую не менее 70 процентов одного или нескольких видов рыбы, свежей, вяленой или копченой рыбы и может содержать наполнитель, рыбное связующее или моноглицерид, как предусмотрено во Втором приложении.
Стандарт для устриц и других моллюсков.	137. Устрицы и другие моллюски должны содержаться в пригодном состоянии и добываться в месте, которое было одобрено компетентным органом как не содержащее загрязнения.
Условия для продажи очищенных устриц.	138. Никто не должен продавать очищенную устрицу, которая содержит по объему более 10 процентов жидкости, отделяемой путем слива в течение пяти минут через сито размером 1680 микрон.

## ЧАСТЬ XI - МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

### ЧАСТЬ XI - МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочный продукт подлежит фальсификации, если содержит другие жиры.	139. За исключением случаев, предусмотренных настоящими Нормативными актами, молочный продукт, содержащий жир, отличный от молочного жира, подлежит фальсификации.
Стандарт для молока.	140. Молоко или цельное молоко должно представлять собой нормальное выделение молочной железы, без молозива, полученное из молочных желез здоровой коровы, и— (а) должно быть без добавления воды, консервантов или каких-либо других веществ; а также (б) соответствовать следующему составу— (i) не менее 3,25 процента молочного жира; и (ii) не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.
Стандарт для пастеризованного молока или молочных продуктов.	141. (1) Термин «пастеризованное молоко <sup>1</sup> », используемый в отношении молока или молочных продуктов, должен относиться к процессу нагревания всего молока до температуры не менее 63°C и не более 65°C и выдерживания его при такой температуре не менее 30 минут или в течение времени и при температуре, эквивалентной ему при разрушении фосфатазы, как это определено официальным методом, и немедленно после этого снижения температуры молока до уровня ниже 4°C. (2) «Пастеризованное» молоко должно соответствовать следующим стандартам— (а) стандартное количество пластин, определенное официальным методом, не должно превышать 100 000 на миллилитр; (б) количество кишечной палочки, определенное официальным методом, должно составлять не более 10 на миллилитр, а количество фекальной кишечной палочки - ноль на миллилитр; (с) резазуриновая проба, определенная официальным методом; (d) фосфатазная проба, определенная официальным методом, должна давать показания не более 10 микрограммов п-нитрофенола на один литр молока.
Стандарт для молока, подвергнутого тепловой обработке сверхвысокой температурой.	142. Молоко, подвергнутое тепловой обработке сверхвысокой температурой, должно представлять собой молоко, подвергнутое непрерывному потоковому процессу нагрева при высокой температуре в течение короткого времени, которое затем упаковано в стерильных условиях, а термическая обработка должна быть такой, чтобы молоко— (а) выдерживало испытания качества, предусмотренные официальным методом; (а) становилось мутным при воздействии официального метода.
Стандарт для молока с пониженным содержанием жира	143. Молоко с пониженным содержанием жира должно представлять собой молоко, из которого удалена часть молочного жира, и— (а) содержать не менее 2,25 процента молочного жира и не более 3,25 процента молочного жира; и (б) не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.
Стандарт для обезжиренного молока	144. Обезжиренное молоко должно представлять собой молоко, из которого удалена часть молочного жира, которое содержит не более 0,5 процента молочного жира и не менее 8,5 процента сухого молока.
Стандарт для сгущенного молока.	145. Сгущенное молоко (несладкое сгущенное молоко) должно представлять собой продукт, полученный путем частичного удаления воды из цельного молока и— (а) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении;

	(b) содержать не менее 7,5 процента жира и 17,5 процента сухого обезжиренного молока.
Сгущенное обезжиренное молоко.	146. Сгущенное молоко (несладкое сгущенное молоко) должно представлять собой продукт, полученный путем частичного удаления воды из обезжиренного молока и— (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении; (b) содержать не менее 20 процентов сухого молока, включая жир.
Стандарт для сгущенного молока с сахаром.	147. Сгущенное молоко с сахаром (сгущенное молоко) должно представлять собой продукт, полученный путем частичного удаления воды из молока с добавлением сахара и— (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении; (b) содержать не менее 9 процентов молочного жира и 22 процентов сухого обезжиренного молока.
Стандарт для обезжиренного сгущенного молока с сахаром.	148. Обезжиренное сгущенное молоко с сахаром должно представлять собой продукт, полученный путем частичного удаления воды из обезжиренного молока с добавлением сахара и— (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении; (b) содержать не менее 26 процентов сухого молока, включая жир.
Стандарт для молочного порошка.	149. Порошок из цельного молока (сухое цельное молоко) должно представлять собой продукт, полученный путем удаления воды только из молока и регулирования содержания жира и сухого молока, при необходимости, и— (a) может содержать стабилизаторы и эмульгаторы, как предусмотрено во Втором приложении; а также (b) содержать не менее 26 процентов молочного жира и не более 5 процентов воды.
Стандарт для сухого обезжиренного молока.	150. Сухое обезжиренное молоко должно представлять собой продукт, полученный путем удаления воды из обезжиренного молока, и— (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении; а также (b) содержать не более 1,5 процента молочного жира и 5 процентов воды.
Обозначение молока или молочных продуктов.	151. Для целей правил 140-150, когда молоко из любого источника, кроме коровьего, используется для производства любого из указанных в них продуктов, такие продукты должны обозначаться в соответствии с происхождением молока, а если молоко происходит из двух источников, то сначала указывается тот, который находится в большей пропорции.
Маркировка и стандарт для ароматизированного молока.	152. Ароматизированное молоко маркируется наименованием ароматизатора и должно представлять собой пастеризованный или стерилизованный жидкий продукт, изготовленный из молока, сухого молока, молочного жира, обезжиренного молока или сухого обезжиренного молока, вкусоароматического препарата и подсластителя, а также— (a) может содержать пищевой краситель, стабилизатор, как предусмотрено во Втором приложении, и соль; а также (b) должно содержать не менее 3,25 процента молочного жира.
Маркировка и стандарт для ароматизированного обезжиренного молока.	153. Ароматизированное обезжиренное молоко маркируется как и обезжиренное молоко указанного ароматизатора и должно представлять собой продукт, изготовленный из обезжиренного молока или сухого обезжиренного молока, вкусоароматического препарата и подсластителя, а также— (a) может содержать пищевой краситель, стабилизатор, как предусмотрено во Втором приложении, и соль; а также (b) должно содержать не более 0,5 процента молочного жира и не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.
Стандарт для шоколадного напитка.	154. Шоколадный напиток должен представлять собой пастеризованный или стерилизованный жидкий продукт, изготовленный из сухого молока, обезжиренного молока, сухого обезжиренного молока или молочного жира, какао или шоколада и подсластителя, а также— (a) может быть с добавлением лактозы, пищевого красителя, стабилизатора, как предусмотрено во Втором приложении, и соли; а также (b) должен содержать не менее 2 процентов молочного жира.
Стандарт для сыра.	155. Сыр должен представлять собой свежий или созревший нежидкий продукт, полученный путем слива сыворотки, после свертывания молока, сливок, обезжиренного или частично обезжиренного молока, сливочного молока или комбинации некоторых или всех этих продуктов, и может содержать соль, приправу, специальные ароматизаторы, пищевой краситель, отвердитель и консерванты III класса, как предусмотрено во Втором приложении.
Сыр «Чеддер».	156. Сыр «Чеддер» должен представлять собой сыр, изготовленный из матового или измельченного творога по технологии «чеддер» <sup>1</sup> или из молока по любой другой технологии, которая позволяет получить готовый сырный продукт, имеющий те же физико-химические свойства, что и сыр, полученный по технологии "чеддер", а также содержать в пересчете на сухое вещество не менее 50 процентов молочного жира.

Содержание жира для сортов сыра.	157. Сорта или виды сыра, перечисленные в первой колонке Пятого приложения, должны содержать в пересчёте на сухое вещество не менее процента молочного жира, указанного в отношении этих сортов или видов сыра во второй колонке данного приложения.
Стандарт для сыра из обезжиренного молока.	158. Сыр из обезжиренного молока должен представлять собой сыр, кроме домашнего творога, содержащий в пересчёте на сухое вещество не более 15 процентов молочного жира.
Стандарт для сливочного сыра.	159. Сливочный сыр должен представлять собой сыр, приготовленный из сливок или молока, к которому были добавлены сливки, с последующей обработкой или без нее, а также— (а) может содержать не более 0,5 процента стабилизатора, как предусмотрено во Втором приложении; а также (б) должен содержать не более 55 процентов влаги и не менее 65 процентов молочного жира в пересчёте на сухое вещество.
Стандарт для плавленного сыра и т.д.	160.(1) Плавленный сыр, эмульгированный сыр, паста из плавленного сыра и, если изготовлен из основы сливочного сыра, сливочный плавленный сыр, паста из сливочного плавленного сыра должен представлять собой пищевой продукт, полученный путем измельчения или смешивания одной или нескольких партий сыра в однородную массу с помощью эмульгаторов, как предусмотрено во Втором приложении, и достаточной степенью нагрева для пастеризации, а также — (а) может содержать воду, сухие вещества, полученные из молока, пищевые красители, приправы, фрукты, овощи, релиш, пряности, средство для регулирования уровня pH и консервант III класса, предусмотренный во Втором приложении; (б) готовый продукт должен содержать--- (i) для продукта, изготовленного на основе сливочного сыра с приправой или пряностью или без них, не более 55 процентов влаги, а в пересчёте на сухое вещество - не менее 65 процентов молочного жира;  (ii) для продукта, изготовленного из любого сорта или вида сыра, указанного в Части I Пятого приложения, не более 43 процентов влаги, а в пересчёте на сухое вещество - не менее 48 процентов молочного жира;  (iii) для продукта, изготовленного из любой другой сырной основы, не более 43 процентов влаги, а в пересчёте на сухое вещество - не менее 45 процентов молочного жира. (2) Для целей пункта (1) «релиш» означает оливки, финики, конский релиш, соленья, душистый перец, ананас или любое их сочетание.
Стандарт для плавленного сыра из обезжиренного молока.	161. Плавленный сыр из обезжиренного молока должен соответствовать стандарту для плавленного сыра, указанному в правиле 160 (1), за исключением того, что он должен содержать— (а) не более 55 процентов воды; а также (б) не более 15 процентов молочного жира в пересчёте на сухое вещество.
Стандарт для домашнего творога.	162. Домашний творог должен представлять собой продукт в виде дискретных творожных частиц, приготовленный из обезжиренного молока, сгущенного обезжиренного молока или сухого молока и безвредных кислотообразующих бактериальных культур— (а) может содержать молоко, сливки, сухое молоко, сычужный фермент, соль, хлорид кальция, добавленную лактозу, средство для регулирования уровня pH, стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении, приправы, фрукты или овощи; (б) должен содержать не более 80 процентов влаги.
Стандарт для сливочного домашнего творога.	163. Сливочный домашний творог должен представлять собой домашний творог, содержащий сливки или смесь сливок с молоком или обезжиренным молоком или и то и другое в таком количестве, чтобы конечный продукт сохранил— (а) не менее 4 процентов молочного жира; и (б) не более 80 процентов влаги.
Молочные продукты должны быть изготовлены из пастеризованного источника.	164.(1) Все молочные продукты, используемые при приготовлении домашнего творога, должны быть из пастеризованного источника. (2) Для целей настоящего правила «пастеризованный источник» означает молоко, обезжиренное молоко, сливки, восстановленное сухое молоко или восстановленное сухое обезжиренное молоко, сливочное молоко или их смесь, которые были пастеризованы путем нагревания при температуре не менее 63°C и не более 65°C в течение не менее 30 минут или в течение времени и температуры, эквивалентных им при разрушении фосфатазы, как это определено официальным методом, и затем немедленного снижения температуры до уровня ниже 4°C.
Ограничени	165.Никто не должен продавать домашний творог или сливочный домашний творог,

е на продажу домашнего творога.	содержащий более 10 кишечных палочек на грамм, как это определено официальным методом.
Указание на этикетке для сыра.	166. Никто не должен продавать сыр, если на этикетке нет указания его сорта или вида.
Стандарт для масла.	<p>167. Масло должно представлять собой жирный продукт, полученный исключительно из молока, и может содержать любые пищевые красители, нейтрализующие соли для регулирования уровня pH, как предусмотрено во Втором приложении, а также безвредные бактериальные культуры, вырабатывающие молочную кислоту, и содержать—</p> <p>(a) не менее 80 процентов молочного жира;</p> <p>(b) не более 2 процентов сухого обезжиренного молока;</p> <p>(c) не более 3 процентов соли; а также</p> <p>(d) не более 16 процентов воды.</p>
Стандарт для гхи.	<p>168. Гхи (топленое масло) должно представлять собой продукт, полученный исключительно из сливочного масла или сливок в результате удаления практически всей воды и сухих обезжиренных веществ, а также—</p> <p>(a) может содержать антиоксиданты и консерванты, как предусмотрено во Втором приложении;</p> <p>(b) должно содержать---</p> <p>(i) не менее 99 процентов молочного жира;</p> <p>(ii) не более 1 процента воды;</p> <p>(iii) не более 0,3 процента жирных кислот, выраженных в виде олеиновых кислот; и</p> <p>(iv) никаких кишечных бактерий или красителей.</p>
Стандарт для сливок.	<p>169. Сливки должны представлять собой пастеризованную жирную жидкость, полученную из молока путем разделения молочных компонентов таким образом, чтобы увеличить содержание молочного жира, и содержать—</p> <p>(a) не менее 35 процентов молочного жира для жирных сливок, от 20 до 35 процентов молочного жира для сливок средней жирности и от 10 до 20 процентов молочного жира для нежирных сливок;</p> <p>(b) не более 100 000 стандартных пластин на грамм, определенных официальным методом;</p> <p>(c) не более 10 видов кишечной палочки на грамм; и</p> <p>(d) количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.</p>
Стандарт для мороженого.	<p>170. Мороженое должно представлять собой пастеризованный замороженный пищевой продукт, изготовленный из смеси для мороженого путем замораживания, может содержать какао или шоколадный сироп, фрукты, орехи или кондитерские изделия и должен содержать—</p> <p>(a) ноль консервантов или более 1 процента по весу готового продукта стабилизатора и эмульгатора, как предусмотрено во Втором приложении;</p> <p>(b) не менее 36 процентов сухих веществ;</p> <p>(c) не менее 10 процентов молочного жира;</p> <p>(d) не менее 171 грамма сухих веществ на литр;</p> <p>(e) не более 100 000 стандартных пластин на грамм, определенных официальным методом;</p> <p>(f) не более 10 кишечных палочек на грамм, а количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.</p>
Стандарт для молочного крема.	<p>171. Молочный крем должен представлять собой пастеризованное замороженное кулинарное изделие из молочных продуктов и других пищевых ингредиентов, который может содержать пищевой краситель, средство для регулирования уровня pH, стабилизатор и связывающее вещество, как предусмотрено во Втором приложении, и должен содержать—</p> <p>(a) не менее 10 процентов сухого обезжиренного молока;</p> <p>(b) не более 100 000 стандартных пластин на грамм, определенных официальным методом;</p> <p>(c) не более 10 кишечных палочек на грамм, а количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.</p>
Стандарт для молочного льда.	<p>172. Молочный лед должен представлять собой пастеризованное замороженное кулинарное изделие из молочных продуктов и других пищевых ингредиентов, который может содержать пищевой краситель, средство для регулирования уровня pH, стабилизатор и связывающее вещество, как предусмотрено во Втором приложении, и должен содержать—</p> <p>(a) ноль консервантов;</p>

- (b) не более 0,5 процента по весу готового продукта
- (c) содержать не менее 8 процентов сухого молока и не менее 3 процентов молочного жира;
- (d) не более 100 000 стандартных пластинок на грамм, определенных официальным методом;
- (e) не более 10 кишечных палочек на грамм, а количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.
- Стандарт для мороженого кондитерского изделия. 173. Мороженое кондитерское изделие должно представлять собой пастеризованное замороженное кулинарное изделие из молочных продуктов и других пищевых ингредиентов, которое может содержать пищевой краситель, средство для регулирования уровня pH, стабилизатор и связывающее вещество, как предусмотрено во Втором приложении, и должно содержать—
- (a) не более 100 000 стандартных пластинок на грамм;
- (b) не более 10 кишечных палочек на грамм, а количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.
- Стандарт для йогурта. 174. Йогурт должен представлять собой коагулированный молочный продукт, пастеризованный перед брожением под действием *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, из сливок, концентрированного или неконцентрированного молока, частично обезжиренного молока, с добавлением или без добавления полностью обезжиренного молока, сухого обезжиренного молока, концентрированной сыворотки, сухой сыворотки, сливок и сахара, который может содержать ароматизаторы, красители, стабилизаторы и средство для регулирования уровня pH, как предусмотрено во Втором приложении, и должен содержать—
- (a) не менее 2,25 процента молочного жира; и
- (b) не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.

#### ЧАСТЬ XII - МАЛОКАЛОРИЙНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Толкование Части. ЧАСТЬ XII - МАЛОКАЛОРИЙНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

175. Для целей настоящей Части---
- «малокалорийный подсластитель» означает любое вещество, которое не обладает питательными свойствами и которое при добавлении в пищу способно придать этой пище сладость;
- «указанный малокалорийный подсластитель» означает сахарин и его соединения натрия, кальция и аммония, а также аспартам.
- Содержание малокалорийных подсластителей запрещено. 176. Никто не должен продавать пищевые продукты, в которые был добавлен малокалорийный подсластитель, за исключением случаев, предусмотренных настоящими Нормативными актами.
- Ограничение на продажу малокалорийного подсластителя 177. Никто не должен продавать малокалорийный подсластитель как пригодный для подслащивания пищевых продуктов, кроме указанного малокалорийного подсластителя.
- Маркированный пищевой продукт, содержащий малокалорийный подсластитель. 178. Каждая пищевая продукт, содержащий малокалорийный подсластитель, должен быть маркирован кеглем не менее 2 мм с надписью «СОДЕРЖИТ МАЛОКАЛОРИЙНЫЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ» или «СОДЕРЖИТ (указать тип малокалорийного подсластителя)».
- Маркированная упаковка, содержащая малокалорийный подсластитель. 179. Каждая упаковка, содержащая малокалорийный подсластитель, продаваемый или предназначенный для подслащивания пищевых продуктов, должна быть маркирована словосочетанием «МАЛОКАЛОРИЙНЫЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ» или «ИСКУССТВЕННЫЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ<sup>1</sup>» в дополнение к названию подсластителя.

#### ЧАСТЬ XIII - ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ИХ ПРОДУКТЫ

##### ЧАСТЬ XIII - ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ИХ ПРОДУКТЫ

- Толкование Части. 180. Для целей настоящей Части---
- «кислотный ингредиент» означает уксусную, лимонную, фумаровую, яблочную, молочную кислоту, сок лимона или лайма или уксус;
- «подслащивающий ингредиент» означает сахар, инвертный сахар, декстрозу, глюкозу или сухие вещества глюкозы в сухой или жидкой форме или любую их комбинацию;
- «фруктовый сок» означает неферментированную жидкость, полученную из здоровых спелых свежих фруктов, и включает любую жидкость, которая подвергается термической обработке и охлаждению.

Стандарт для консервированных овощей.	<p>181. Консервированные овощи заданного названия должны представлять собой продукты, полученные путем тепловой обработки указанных свежих овощей после их надлежащей подготовки, должны быть упакованы в герметичную тару и содержать—</p> <p>(а) сахар, инвертный сахар или декстрозу, в сухом или жидком виде;</p> <p>(b) соль;</p> <p>(с) отвердитель, если так указано по названию на этикетке;</p> <p>(d) другие подходящие ингредиенты, отличные от пищевых добавок; и</p> <p>(е) пищевые добавки, но не пищевой краситель, и в этом случае их применение должно осуществляться как предусмотрено во Втором приложении.</p>
Стандарт для замороженных овощей.	<p>182. Замороженные овощи заданного названия должны представлять собой продукты, полученные путем замораживания указанных свежих овощей после их надлежащей подготовки и бланширования, которые могут содержать добавленный сахар, подходящие ароматизаторы и соль, если такая добавка указана на этикетке.</p>
Стандарт для консервированных помидоров.	<p>183. Консервированные помидоры должны представлять собой консервированные продукты, полученные путем тепловой обработки надлежащим образом подготовленных свежих спелых помидоров, которые должны содержать не менее 50 процентов отжатых помидоров, как определено официальным методом, и могут содержать—</p> <p>(а) сахар, инвертный сахар или декстрозу, в сухом виде;</p> <p>(b) соль;</p> <p>(с) отвердитель, как предусмотрено во Втором приложении;</p> <p>(d) лимонную кислоту;</p> <p>(е) специи или другие приправы.</p>
Указание на этикетке для консервированных помидоров.	<p>184. На этикетке консервированных томатов должно быть указано добавление соли и отвердителя, а также название добавленной лимонной кислоты, сахара, инвертного сахара и декстрозы.</p>
Стандарт для томатного сока.	<p>185. Томатный сок должен представлять собой пастеризованную жидкость, содержащую значительную часть измельченной томатной мякоти, извлеченной из здоровых, спелых, цельных томатов, из которых удалены все стебли и кожица, семена или другие грубые или твердые части, и может содержать соль, яблочную, лимонную или аскорбиновую кислоту, должен содержать растворимые сухие вещества томатов, за исключением добавленной соли, не менее 5 процентов при определении рефрактометром при температуре 20°C, не скорректированное по кислотности и считываемое как градус плотности Брикса по международным шкалам сахаразы.</p>
Указание на этикетке для томатного сока.	<p>На этикетке томатного сока должно быть указано добавление соли.</p>
Стандарт для томатной пасты.	<p>187. Томатная паста должна представлять собой продукт, полученный путем выпаривания части воды из томатного сока, полученного из томатов или здоровой томатной обрезки, может содержать соль и бензойную кислоту, не превышающую 750 м.д., и должна содержать не менее 25 процентов растворимых сухих веществ томатов, определенных официальным методом.</p>
Стандарт для концентрированной томатной пасты.	<p>188. Концентрированная томатная паста должна представлять собой томатную пасту, содержащую не менее 28 процентов растворимых сухих веществ томатов, определенных официальным методом.</p>
Стандарт для томатной мякоти и т. д.	<p>189. Томатная мякоть и томатное пюре должны представлять собой продукт тепловой обработки, полученный из концентрированного томатного сока из цельной, спелой или здоровой томатной обрезки, могут содержать соль и бензойную кислоту, не превышающую 750 м.д., и должны содержать не менее 8.5 процентов и не более 25 процентов растворимых сухих веществ томатов, определенных официальным методом.</p>
Указание на этикетке для томатной пасты и т.д.	<p>190. На этикетке томатной пасты, томатной мякоти, томатного пюре или концентрированной томатной пасты должно быть указано добавление соли.</p>
Стандарт для томатного кетчупа.	<p>191. Томатный кетчуп, томатный соус, кетчуп или продукты, общепринятые названия которых являются вариантами слова кетчуп, должны представлять собой продукт тепловой обработки,</p>

	изготовленный из сока спелых красных томатов или здоровой томатной обрезки, с которых были удалены кожица и семена, может содержать бензойную кислоту, не превышающую 750 м.д., и должен содержать—
	(a) уксус;
	(b) соль;
	(c) приправы;
	(d) сахар, инвертный сахар, глюкозу или декстрозу, в сухом или жидком виде; а также
	(e) уплотнитель, как предусмотрено во Втором приложении.
Предел для плесени в томате.	192. Никто не должен продавать консервированные помидоры, томатный сок или другие томатные продукты, содержащие плесневые нити более чем на 40 процентов микроскопических полей при исследовании официальным методом
Стандарт для солений и приправ.	193. Соленья и приправы должны представлять собой продукт, приготовленный из овощей или фруктов с солью и уксусом, и могут содержать—
	(a) специи;
	(b) приправы;
	(c) сахар, инвертный сахар, глюкозу или декстрозу, в сухом или жидком виде;
	(d) любой предусмотренный пищевой краситель;
	(e) предусмотренный консервант II класса;
	(f) предусмотренный отвердитель;
	(g) полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат в количестве, не превышающем 0,05 процента;
	(h) молочную кислоту;
	(i) растительные масла; и
	(j) для приправ и горчичных маринадов - предусмотренный загуститель.
Стандарт для оливок.	194. Оливки должны представлять собой простые или фаршированные плоды оливкового дерева, которые могут содержать уксус, соль, сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом или жидком виде, специи, приправы, молочную кислоту, а для спелых оливок - глюконат железа.
Стандарт для консервированных фруктов.	195. Консервированные фрукты заданного названия должны представлять собой продукт, полученный путем тепловой обработки указанных свежих фруктов после их надлежащей подготовки, должны быть упакованы в герметичную тару и содержать
	(a) сахар, инвертный сахар, глюкозу или декстрозу, в сухом или жидком виде;
	(b) пищевые добавки, применение и ограничения которых должны соответствовать требованиям, указанным во Втором приложении; и
	(c) пищевые красители, использование и ограничения которых распространяются только на следующие продукты—
	Название консервированного фрукта
	консервированная слива (только красные или фиолетовые сливы).
	Разрешенный пищевой продукт
	Цвет
	4R.
	эритрозин / понсо
	консервированная малина - эритрозин / понсо
	. 4R.
	консервированный фруктовый
	коктейль.
	консервированный салат
	из тропических фруктов.
	консервированная
	клубника
	.
	эритрозин (для окраски
	вишен только при
	использовании искусственно окрашенных вишен), эритрозин (для окраски вишен только при
	использовании искусственно окрашенных вишен), эритрозин / понсо
	4R.
	Максимальные ограничения 100 мг/кг отдельно
	или в сочетании.
	100 мг/кг отдельно или в сочетании.
	100 мг/кг

	100 мг/кг 100 мг/кг отдельно или в сочетании.
Стандарт для замороженных фруктов.	196. Замороженные фрукты заданного названия должны представлять собой продукт, полученный путем замораживания указанных свежих фруктов после того, как они были должным образом подготовлены и могут содержать— (а) сахар, инвертный сахар, глюкозу или декстрозу, в сухом или жидком виде; (б) аскорбиновую кислоту или эриторбовую кислоту для предотвращения обесцвечивания; и (с) для замороженных нарезанных яблок - <i>отвердитель и сернистую кислоту в пределах, предусмотренных во Втором приложении.</i>
Указание на этикетке для консервированных фруктов в сиропе.	197. На этикетке консервированных или замороженных фруктов в сиропе должна быть указана концентрация сиропа, если в качестве жидкого сиропа, сиропа средней густоты и густого сиропа используется только сахар, измеряемый по шкале Брикса в следующем диапазоне— <i>Измерение концентрации сиропа по шкале Брикса</i> жидкий сироп .. 14° или более, но менее 18°; сироп средней густоты .. 18° или более, но менее 22°; густой сироп .. 22° или более, но не более 35°.
Маркировка замороженных фруктов в сахаре и т. д.	198. На этикетке замороженных фруктов в сахаре, инвертном сахаре, декстрозе или глюкозе в сухом виде должно быть указано каждое добавление подслащивающего ингредиента.
Маркировка замороженных фруктов с добавлением аскорбиновой кислоты.	199. На этикетке замороженных фруктов с добавлением аскорбиновой кислоты или эриторбовой кислоты должно быть указано «Содержит аскорбиновую кислоту, чтобы предотвратить обесцвечивание», или «Содержит эриторбовую кислоту, чтобы предотвратить обесцвечивание».
Маркировка консервированных или замороженных фруктов, содержащих пищевые добавки.	200. На этикетке консервированных или замороженных фруктов должны быть указаны любые пищевые добавки, включая пищевые красители.
Стандарт для фруктового сока.	201. Фруктовый сок указанного названия должен представлять собой сок, полученный из указанного фрукта и может содержать— (а) сахар, инвертный сахар или декстрозу, в сухом виде; а также (б) консерванты II класса, как предусмотрено во Втором приложении.
Фруктовый сок должен соответствовать стандарту.	202. Несмотря на правило 201, фруктовый сок, приготовленный из любого фрукта, указанного в любом из правил 203-209, должен соответствовать стандарту, предусмотренному для данного фруктового сока в настоящих правилах.
Стандарт для яблочного сока.	203. Яблочный сок должен представлять собой фруктовый сок, полученный из яблок, который может содержать консервант II класса и аскорбиновую кислоту и содержать растворимые сухие вещества не менее 10 процентов при температуре 20°С рефрактометрическим методом, рассчитываемым в градусах плотности Брикса по международным шкалам сахарозы и не должен содержать титруемой кислотности, выраженной в уксусной кислоте, более 0,4 г/кг.
Стандарт для виноградного сока.	204. Виноградный сок должен представлять собой фруктовый сок, полученный из винограда, который может содержать лимонную кислоту, сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом виде, консервант II класса и аскорбиновую кислоту, содержать растворимые сухие вещества не менее 15 процентов при температуре 20°С рефрактометрическим методом, рассчитываемым в градусах плотности Брикса по международным шкалам сахарозы и не должен содержать летучих кислот, выраженных в уксусной кислоте, более 0,4 г/кг.
Стандарт для грейпфрутового сока.	205. Грейпфрутовый сок должен представлять собой фруктовый сок, полученный из грейпфрута, который может содержать сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом виде и консервант II класса, должен содержать, за исключением добавленных подсластителей, не менее 9 процентов растворимых сухих веществ, определяемых рефрактометром при температуре 20° С по международным шкалам сахарозы.
Стандарт для сока лайма.	207. Сок лайма или фруктовый сок лайма должен представлять собой фруктовый сок, полученный из лайма, может содержать сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом виде и консервант II класса, и должен содержать, за исключением добавленных подслащивающих

веществ, растворимые сухие вещества не менее 6,0 процента, определяемое рефрактометром при 20°С, рассчитываемое в градусах плотности Брикса по международным шкалам сахарозы, а общая титруемая кислотность сока лайма должна быть не менее 4,5 процента, выраженная в виде безводной лимонной кислоты.

Стандарт для апельсинового сока.

208. Апельсиновый сок должен представлять собой фруктовый сок, полученный из апельсинов и—

- (a) должен содержать, за исключением добавленного подслащивающего агента, не менее 10 процентов растворимых сухих веществ, определенных рефрактометром при температуре 20° С по международным шкалам сахарозы;
- (b) может содержать сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом виде, а также консервант I класса, как предусмотрено во Втором приложении;
- (c) скорректированный состав мякоти и натурального апельсинового масла в соответствии с надлежащей производственной практикой; и
- (d) с добавлением натурального аромата апельсинового сока, утраченного во время обработки.

Стандарт для ананасового сока.

209. Ананасовый сок должен представлять собой фруктовый сок, полученный из ананаса, который может содержать сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом виде, консервант II класса и аскорбиновую кислоту, должен содержать, за исключением подсластителей, не менее 10 процентов растворимых сухих веществ, определяемых рефрактометром при температуре 20° С по международным шкалам сахарозы.

Стандарт для газированного фруктового сока.

210. Газированный фруктовый сок указанного названия должен представлять собой указанный фруктовый сок, настоянный на углекислом газе под давлением.

Стандарт для концентрированного фруктового сока.

211. Концентрированный фруктовый сок заданного названия должен представлять собой фруктовый сок, который был концентрирован по меньшей мере до половины своего первоначального объема путем удаления воды и может содержать аскорбиновую кислоту, сахар, инвертный сахар или декстрозу в сухом виде и консервант II класса.

Стандарт для джема.

212. Джем из указанных фруктов должен представлять собой продукт, полученный путем обработки фруктов, фруктовой мякоти или консервированных фруктов кипячением в воде до подходящей консистенции с добавлением подсластителя, должен содержать не менее 35 процентов указанных фруктов и 65 процентов растворимых в воде сухих веществ, определенных рефрактометром, и может содержать—

- (a) такое количество добавленных пектиновых или кислотных ингредиентов, которое разумно компенсирует любой недостаток натуральной кислотности указанного фрукта;
- (b) средство для регулирования уровня pH, как предусмотрено во Втором приложении;
- (c) противопенное вещество, как предусмотрено во Втором приложении;
- (d) пищевые красители, как предусмотрено во Втором приложении.

Стандарт для фруктового желе.

213. Желе из указанного фрукта должно представлять собой желатиновый пищевой продукт, без семян и мякоти, изготовленный из указанного фрукта, сока указанного фрукта или концентрата сока указанного фрукта, который был сварен в воде с подсластителем, должен содержать не менее 65 процентов водорастворимых сухих веществ, как это определено рефрактометром, и может содержать —

- (a) такое количество добавленных пектиновых или кислотных ингредиентов, которое разумно компенсирует любой недостаток натурального содержания пектина или кислотности указанного фрукта;
- (b) средство для регулирования уровня pH, как предусмотрено во Втором приложении;
- (c) противопенное вещество, как предусмотрено во Втором приложении;
- (d) пищевые красители, как предусмотрено во Втором приложении.

Стандарт для фарша.

214. Фарш должен представлять собой продукт, полученный путем смешивания без подогрева ананасов или яблок, или как ананасов, так и яблок, сухофруктов, разнородного сахара, сала, уксусной кислоты и вкусоароматических препаратов, а также соли, который содержит не менее 65 процентов растворимых сухих веществ.

#### ЧАСТЬ XIV -АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

##### ЧАСТЬ XIV -АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Толкование Части. 215. Для целей настоящей Части---

«чистый спирт» означает спирт 100-процентной крепости;

«возраст» означает период, в течение которого алкогольный напиток выдерживается в таких условиях хранения, которые могут быть необходимы для того, чтобы сделать его пригодным для питья или развить его характерный вкус или букет;

«спирт» означает этиловый спирт;

«ароматизатор» означает другие отечественные или импортные спиртные напитки или вино;  
«зерновой спирт» означает спиртовой дистиллят, полученный из суслу злакового зерна или продуктов из злакового зерна, засахаренных диастазой солода или другим ферментом и ферментированных действием дрожжей, из которых были удалены все или почти все вещество естественного происхождения, кроме спирта и воды;

«мелассовый спирт» означает спиртовой дистиллят, полученный из субпродуктов ферментации сахарного тростника дрожжами, из которого были удалены все или почти все вещество естественного происхождения, кроме спирта и воды;

«тонкомерная древесина» означает деревянные бочонки или бочки вместимостью не более 750 литров.

Ограничение на продажу дистиллированного алкогольного напитка, ликера или алкогольного кордиала	216. Никто не может продавать дистиллированный алкогольный напиток, ликер или алкогольный кордиал, содержащий менее 37,0 процента по объему чистого спирта, если на основной стороне этикетки не указано фактическое процентное содержание по объему чистого спирта, содержащегося в нем.
Стандарт для виски.	217. Виски должен представлять собой питьевой спиртовой дистиллят, полученный из суслу злакового зерна или продуктов из злакового зерна, засахаренных диастазой солода или другого фермента, ферментированных действием дрожжей и выдержанных в течение не менее трех лет в тонкомерной древесине, а также может содержать ароматизатор или карамель.
Требование в отношении возраста виски.	218. Никто не может предъявлять никаких требований в отношении возраста виски, кроме периода, в течение которого виски хранился в тонкомерной древесине, за исключением случаев, когда виски выдерживался в тонкомерной древесине не менее трех лет; но любой период, не превышающий шести месяцев, в течение которого виски хранился в других емкостях, может быть заявлен как возраст.
Стандарт для шотландского виски.	219. Шотландский виски должен представлять собой виски, дистиллированный в Шотландии в качестве шотландского виски для внутреннего потребления в соответствии с законодательством Соединенного Королевства.
Стандарт для ирландского виски.	220. Ирландский виски должен представлять собой виски, дистиллированный в Северной Ирландии или в Республике Ирландия в качестве ирландского виски для внутреннего потребления в соответствии с законодательством Северной Ирландии или Республики Ирландия.
Стандарт для канадского виски и т. д.	221. Канадский виски, канадский ржаной виски или ржаной виски должен представлять собой виски, дистиллированный в Канаде в качестве канадского виски для внутреннего потребления в соответствии с законодательством Канады.
Стандарт для рома.	222. Ром должен представлять собой питьевой спиртовой дистиллят, полученный из продуктов сахарного тростника, сброженных действием дрожжей или смеси дрожжей и других организмов, или смесь таких дистиллятов, выдержанная в течение не менее двух лет в тонкомерной древесине, может содержать карамель и быть ароматизирован фруктами или другими растительными веществами или ароматизаторами.
Стандарт для джина.	223. Джин должен представлять собой продукт, полученный путем редистилляции соответствующим образом очищенного зерна или мелассного спирта с ягодами можжевельника или поверх них, и может содержать другие ароматические растительные вещества, сахар или ароматизатор.
Стандарт для сухого джина.	224. Сухой джин должен представлять собой джин без добавления сахара.
Стандарт для бренди.	225. Бренди должен представлять собой спиртовой дистиллят, полученный путем перегонки вина, при производстве которого не используется дополнительный сахар, или смесь таких дистиллятов, выдержанная в течение не менее двух лет в тонкомерной древесине, может содержать карамель и быть ароматизирован фруктами или другими растительными веществами или ароматизаторами.
Стандарт для коньячного бренди или коньяка.	226. Коньячный бренди или коньяк должен представлять собой коньяк, произведенный в провинции Коньяк во Франции в соответствии с законодательством Франции для потребления в этой стране.
Стандартный для виноградного бренди или арманьяка.	227. Виноградный бренди или арманьяк должен представлять собой коньяк, произведенный в районе Арманьяк во Франции в соответствии с законодательством Франции для потребления в этой стране.
Стандарт для импортируемого бренди.	228. Импортируемый бренди должен представлять собой питьевой спиртовой дистиллят, полученный путем перегонки вина и изготовленный в соответствии с законодательством страны происхождения для внутреннего потребления, и на этикетке должна быть четко указана страна происхождения.

Стандарт для фруктового бренди.	229. Фруктовый бренди или бренди из указанного фрукта должен представлять собой питьевой дистиллят, полученный путем перегонки фруктового вина, смеси фруктовых вин, смеси вина и фруктового вина или смеси таких дистиллятов.
Стандарт для ликеров и алкогольных кордиалов.	230. Ликеры и алкогольные кордиалы--- (а) должны представлять собой продукты, полученные смешиванием или перегонкой зернового спирта, бренди или других дистиллированных спиртов с фруктовыми ароматизаторами, листьями или другими растительными веществами или их соками, с экстрактами, полученными путем настаивания, процеживания или мацерации других растительных веществ; (б) с добавлением к ним в процессе производства сахарозы или декстрозы или и того и другого в количестве, составляющем не менее 2,5 процента от готового продукта; (с) должны содержать не менее 23 процентов чистого спирта по объему; и (д) могут содержать натуральные или искусственные вкусоароматические препараты и красители, как предусмотрено во Втором приложении.
Стандарт для водки.	231. Водка должна представлять собой питьевой спиртовой напиток, полученный путем обработки зерна, картофельного спирта или мелассного спирта древесным углем таким образом, чтобы продукт не имел отличительной характеристики, аромата или вкуса.
Стандарт для вина.	232. Вино должно представлять собой продукт спиртового брожения виноградного сока, в него могут быть добавлены дрожжи, концентрированный виноградный сок, сахар, декстроза или инвертный сахар или водные растворы любого из них, дрожжи пищевые, коньячный или фруктовый спирт, углекислый газ, кислород, винная или лимонная кислота, пектиназа, карамель, может быть обработано перед фильтрацией сильнокислой катионообменной смолой в форме иона натрия или слабой основной ионообменной смолой в форме гидроксила, а любые пищевые добавки или пищевые красители, используемые в процессе производства, должны соответствовать предусмотренному применению и ограничениям.
Ограничение для летучей кислоты в вине.	233. Никто не должен продавать вино, содержащее более 0,35 процента по объему летучей кислоты, в пересчете на уксусную кислоту, определенная официальным методом.
Стандарт для фруктового вина.	234. Фруктовое вино или вино из указанного фрукта должно представлять собой продукт алкогольного брожения сока спелых фруктов или сока винограда вместе с соком спелых фруктов и во всех других отношениях должно соответствовать требованиям стандарта для вина, предусмотренного правилом 232.
Стандарт для вермута или ароматизированного вина.	235. Вермут или вино с указанным вкусом должен представлять собой вино с добавлением горьких веществ, ароматических вещества или других растительных веществ или вкусоароматических препаратов, и должен содержать не более 20 процентов чистого спирта по объему.
Ограничение для летучей кислоты в сидре. Стандарт для пива и т.д.	236. Сидр должен представлять собой продукт спиртового брожения яблочного сока или смеси сока яблок и груш с добавлением или без добавления питьевой воды, сахара или концентрированного яблочного или грушевого сока (но не более 25 процентов сока должно быть грушевым соком), содержать не менее 2,5 процента и не более 13 процентов чистого спирта по объему, а 100 миллилитров сидра, измеренных при температуре 20° С, должны содержать— (а) не менее 2 г и не более 12 г общего количества сухих веществ; (б) не более 8 г сахара в пересчете на редуцирующие сахара; и (с) экстракт без сахара не менее 1,3 г.
Ограничение для летучей кислоты в сидре.	237. Никто не должен продавать сидр, содержащий более 0,2 процента по объему летучей кислоты, в пересчете на уксусную кислоту, определенная официальным методом.
Стандарт для пива и т.д.	238. Пиво, эль, стаут, портер, светлое и темное пиво должны представлять собой продукты, полученные в результате спиртового брожения экстракта, полученного из ячменного солода или злаковых зерен, крахмала или сахарина, а также хмеля или производных хмеля в питьевой воде с другими подходящими ингредиентами таким образом, чтобы они обладали ароматом, вкусом и характеристиками, обычно приписываемыми каждому из них, могут содержать пищевые добавки, применение и ограничения для которых должны соответствовать предписаниям Второго приложения и должны содержать не менее 3,4 процента чистого спирта по

Стандарт для непрозрачного пива.

объему.

239. Непрозрачное пиво должно представлять собой питьевую жидкость, полученную путем смешивания сусла из зерновых культур или овощей или зерновых или растительных продуктов с добавлением или без добавления сахарозы или меда и содержащую сусло или остаток сусла, из которого оно получено таким образом, чтобы оно обладало свойственным ему ароматом, вкусом и характером, и должно содержать не менее 2,5 процента чистого спирта по объему.

#### ЧАСТЬ XV - БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Стандарт для безалкогольных напитков и их маркировка.

#### ЧАСТЬ XV - БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

240. (1) Безалкогольные напитки относятся к классу напитков, изготовленных путем поглощения углекислого газа в питьевой воде, причем углекислый газ должен быть не меньше того, который будет поглощен напитком при давлении одной атмосферы и температуре 15,6° С, могут содержать дополнительные ингредиенты и не должны содержать этиловый спирт или только этиловый спирт, не превышающий 0,5 процента готового напитка, который вносится используемым ароматизирующим ингредиентом.—

(2) Дополнительные ингредиенты, которые могут быть использованы в безалкогольных напитках, должны представлять собой

(a) питательные подсластители, состоящие из сухой или жидкой формы сахара, инвертного сахара, декстрозы, фруктозы, лактозы, маннита, меда, глюкозного сиропа, сорбита или любой комбинации двух или более из них;

(b) вкусоароматические препараты, предусмотренные в Части I;

(c) пищевые красители, как предусмотрено для безалкогольных напитков во Втором приложении.

(d) одну или несколько пищевых добавок, предусмотренных для безалкогольных напитков в Таблицах IV, VIII, X и XI, указанных во Втором приложении;

(e) хинин в количестве не превышающем 83 миллионных долей по массе готовых безалкогольных напитков;

(f) для безалкогольных напитков - хлорид олова в количестве, не превышающем 11 миллионных долей в пересчете на олово (Sn), с одним или несколькими другими химическими консервантами, предусмотренными в Таблице XI, приведенной во Втором приложении, или без них;

(g) при использовании одного или нескольких пищевых добавок, предписанных для безалкогольных напитков в Таблице IV во Втором приложении - диоктилсульфосукцинат натрия, предусмотренный в данном приложении; и

( / » ) кофеин в количестве, не превышающем 0,02 процента от массы готового напитка.

(i) хлорид натрия, в количестве, не превышающем 300 миллионных долей в готовом напитке.

(3) Название безалкогольного напитка, который не ароматизирован и не подслащен, должно быть «содовая вода», «газированная вода» или «содовая».

(4) Наименование каждого безалкогольного напитка, содержащего ароматизирующие ингредиенты, указанные в пункте 2 (b),

должно быть .....«содовая» или..... «содовая вода» или «газированный напиток» или..... «безалкогольный напиток»,

причем пробел заполняется словом или словами, такими как «виноградная сода», которые обозначают характерный вкус безалкогольного напитка.

(5) Если безалкогольный напиток обычно обозначается определенным общепринятым названием, таким как «имбирный эль» или «корневое пиво», то это название может использоваться вместо названия, предусмотренного в пункте (3) или (4).

(6) Для целей пункта (5) фирменное наименование, которое обычно используется общественностью в качестве обозначения конкретного вида безалкогольного напитка, может также использоваться вместо наименования, предусмотренного в соответствии с пунктом (3) или (4).

(7) Безалкогольный напиток, содержащий такой дополнительный ингредиент, как кофеин, искусственный ароматизатор, искусственный краситель или любое их сочетание, должен быть маркирован для подтверждения этого факта надписью на этикетке «с» или «с добавлением», причем пробел заполняется словом или словами, такими как «кофеин», «искусственный ароматизатор», «искусственный краситель» или соответствующим сочетанием этих слов.

(8) Если безалкогольный напиток содержит один или несколько дополнительных ингредиентов, указанных в Таблице XI во Втором приложении, то он должен быть маркирован, чтобы показать этот факт одной из следующих надписей 11 «с добавлением ..... в качестве консерванта» или «консервирован с .....», причем пробел заполняется общепринятым названием

консерванта, как предусмотрено во Втором приложении;

(9) Если безалкогольный напиток содержит соли хинина, то на этикетке должна быть заметная надпись либо с использованием слова «хинин» в названии безалкогольного напитка, либо с помощью отдельной надписи.

#### ЧАСТЬ XVI - ЧАЙ

Стандарт для чая. ЧАСТЬ XVI - ЧАЙ

241. Черный чай (обычно известный как чай) должен представлять собой высушенные листья, листовые почки и нежные стебли сорта камелия, пригодные для приготовления чая в качестве напитка для потребления человеком, произведенные приемлемым способом и соответствующие следующему стандарту—

- (a) минимум 32 процента водного экстракта;
- (b) от 4 до 8 процентов общей золы;
- (c) максимум 1,0 процента кислой нерастворимой золы;
- (d) минимум 45 процентов водорастворимой золы в процентах от общей золы;
- (e) от 1 до 3 процентов щелочности водорастворимой золы (в виде КОН); и
- (f) максимум 16,5 процента сырой клетчатки.

#### ЧАСТЬ XVII - КОФЕ

Стандарт для зеленого кофе

ЧАСТЬ XVII - КОФЕ

242. Зеленый кофе, сырой кофе или нежаренный кофе должен представлять собой семена одного или нескольких различных видов кофе, очищенных от большей части его спермодермы.

Стандарт для жаренного кофе.

243. Жареный кофе или кофе должен представлять собой жареный зеленый кофе и содержать—

- (a) не более 6 процентов общей золы; а также
- (b) не менее 25 и не более 32 процентов водного экстракта согласно предусмотренному способу.

Стандарт для быстрорастворимого кофе

244. Растворимый или быстрорастворимый кофе должен представлять собой сыпучий растворимый порошок, полученный обезвоживанием или водным экстрактом свежеежаренного и молотого кофе, имеющий цвет, вкус и аромат, характерные для кофе, легко растворяющийся в кипящей воде при умеренном перемешивании и содержащий не более 3,5 процента влаги и 15,0 процента общей золы, а также не менее 2,8 процента кофеина.

без кофеина

245. Никто не должен продавать кофе без кофеина, если на этикетке не указан процент удаляемого кофеина, а готовый продукт не содержит никаких ингредиентов, кроме тех, которые обычно присутствуют в кофе.

#### ЧАСТЬ XVIII - ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК

Стандарт для пекарского порошка

ЧАСТЬ XVIII - ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК

246. (1) Пекарский порошок должен представлять собой комбинацию бикарбоната натрия или калия, реагирующего с кислотой материала, может содержать крахмал или другой нейтральный материал, антикомкователь, как предусмотрено во Втором приложении, и должен выделять не менее 10,0 процента углекислого газа, как определено официальным методом.

(2) Для целей пункта (1) «реагирующий с кислотой материал» означает одно или любую комбинацию---

- (a) молочной кислоты или ее солей;
- (b) винной кислоты или ее солей;
- (c) кислотных солей фосфорной кислоты; и
- (d) кислых соединений алюминия.

ЧАСТЬ XIX - ЗЕРНОВЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Стандарт для муки и непросеянной муки.

ЧАСТЬ XIX - ЗЕРНОВЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

247. (1) Мука должна представлять собой продукт, приготовленный путем измельчения очищенных мукомольных сортов пшеницы, с которой была удалена часть наружных слоев зерна, может содержать пшеничную муку для производства солода, осоложенную ячменную муку в количестве не более 1,0 процента, влаги не более 15 процентов и пищевые добавки, применение и ограничения для которых предусмотрены для данного продукта во Втором приложении.

(2) Мука должна, в дополнение к требованиям пункта (1), соответствовать естественной зольности и спецификациям просеивания для указанных ниже типов—

(3) Самоподнимающаяся мука должна представлять собой тщательную смесь муки без отбора отрубей и одного или нескольких реагирующих с кислотой веществ, фосфата монокальция, кислого фосфата натрия и фосфата алюминия-натрия, может содержать поваренную соль и выделять не менее 0,4 процента углекислого газа при испытании согласно предусмотренному методу.

(4) Пшеничные продукты, указанные в пунктах (1) и (2), могут быть обогащены препаратами

	<p>мела, соответствующими стандартам, предусмотренным для них в Британской фармакопее, в количестве, не превышающем 280 граммов или каждые 90 килограммов пшеничных продуктов.</p>
Стандартно для соджи или манной крупы.	<p>248. Соджи или манная крупа должна представлять собой продукт, полученный из очищенной пшеницы путем измельчения и отсеивания отрубей, должна содержать естественную зольность не менее 0,48 процента и не более 0,80 процента, может иметь технические характеристики просеивания, соответствующие надлежащей производственной практике и требованиям заказчика.</p>
Стандарт для обогащенной муки.	<p>249. Обогащенная мука должна представлять собой муку с добавлением тиамин, рибофлавина, ниацина и железа в безвредном носителе и в таких количествах, чтобы один килограмм обогащенной муки содержал—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) не менее 4,5 миллиграммов и не более 5,5 миллиграммов тиамин;</li> <li>(b) не менее 2,7 миллиграммов и не более 44,4 миллиграммов рибофлавина;</li> <li>(c) не менее 35,5 миллиграммов и не более 44,4 миллиграммов ниацина или ниацинамида;</li> <li>(d) не менее 28,5 миллиграммов и не более 36,5 миллиграммов железа.</li> </ul>
Стандарт для дробленой пшеницы	<p>250. Дробленая пшеница должна представлять собой продукт, предварительно очищенный путем измельчения очищенных мукомольных сортов пшеницы без удаления какой-либо части пшеничного зерна, с зернистостью в соответствии с надлежащей производственной практикой и требованиями заказчика, и должна содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) не более 15,5 процентов влаги; а также</li> <li>(b) не менее 1,6 и не более 2,4 процента естественной зольности в пересчете на сухое вещество.</li> </ul>
Стандарт для кукурузного крахмала	<p>251. Кукурузный крахмал должен представлять собой крахмал, полученный из кукурузы (<i>Zea mays L.</i>) и содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) не менее 84 процентов крахмала;</li> <li>(b) не более 1 процента общего белка в пересчете на сухое вещество;</li> <li>(c) не более 15 процентов влаги; а также</li> <li>(d) сернистую кислоту, как предусмотрено во Втором приложении.</li> </ul>
Стандарт для риса.	<p>252. Рис должен представлять собой очищенные и шлифованные семена рисового растения и может быть покрыт силикатом магния и глюкозой.</p>
Стандарт для кукурузной муки.	<p>253. (1) Кукурузная мука должна представлять собой продукт, приготовленный путем измельчения и отсеивания отрубей очищенных мукомольных сортов кукурузы, и должна содержать не более 15 процентов влаги.</p> <p>(2) Кукурузная мука должна, в дополнение к требованиям пункта (1), соответствовать требованиям спецификации волокна, масла и просеивания для указанных ниже типов—</p>
Минимальное количество твердого яичного желтка указанного в яичных макаронах и т. д.	<p>254. Никто не должен продавать макароны, спагетти, лапшу или аналогичные пищевые пасты, такие как яичные макароны, яичные спагетти, яичная лапша или яичные пищевые пасты соответственно, если они не содержат не менее 4 процентов сухих веществ яичного желтка, полученных из цельного яйца, сухого яйца, замороженного яйца или замороженного яичного желтка соответственно.</p>
Стандарт для белого хлеба.	<p>255. Белый хлеб должен представлять собой продукт, приготовленный путем выпечки ферментированного теста, полученного из муки высшего сорта или пекарской муки и дрожжей, должен содержать не более 0,3 процента клетчатки, в пересчете на сухое вещество, и может содержать следующие ингредиенты—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) пищевую поваренную соль;</li> <li>(b) пищевые масла и жиры;</li> <li>(c) молоко или молочные продукты;</li> <li>(d) сахара;</li> <li>(e) ферменты и препараты, содержащие ферменты;</li> <li>(e) соевую муку, как улучшитель, не превышающую две весовые части на каждые сто весовых частей муки;</li> <li>(g) (e) соевую муку, как улучшитель, не превышающую две весовые части на каждые сто весовых частей муки;</li> <li>(h) семена тмина, не превышающие две весовые части на каждые сто весовых частей муки;</li> <li>(i) дробленую пшеницу, не превышающую две весовые части на каждые сто весовых частей муки;</li> </ul>

	<p>(j) овсянку или овсяное зерно, не превышающее две весовые части на каждые сто весовых частей муки;</p> <p>(к) дрожжестимулирующий препарат, содержащий хлорид аммония и сульфат кальция, а также дикальций фосфат таким образом, чтобы неорганические добавки по отдельности не превышали 0,25 процента части на каждые сто весовых частей муки;</p> <p>(l) пропионовую кислоту и пропионат кальция или натрия не более 0,3 части на каждые сто частей используемой муки;</p> <p>(m) уксус или уксусную кислоту; а также</p> <p>(n) другие пищевые добавки, как предусмотрено во втором приложении для хлеба.</p>
Стандарт для черного хлеба.	256. Черный хлеб должен соответствовать всем требованиям, предъявляемым к белому хлебу, за исключением того, что в нем должно содержаться не менее 0,6 процента клетчатки в пересчете на сухое вещество и в отношении видов муки, используемых для приготовления теста.
Стандарт для деликатесного хлеба.	<p>257. (1) Обогащенный хлеб должен представлять собой хлеб, содержащий не менее 3 процентов добавленного пищевого жира или альтернативно не менее 2 процентов добавленного пищевого жира вместе с половиной процента моностеарата глицерина, рассчитанного в каждом случае на вес муки.</p> <p>(2) Молочный хлеб должен представлять собой хлеб, содержащий не менее 3,6 процента по массе сухого цельного молока или сухого обезжиренного молока в расчете на вес буханки.</p> <p>(3) Хлеб из зародышей пшеницы должен представлять собой хлеб, содержащий не менее 10 процентов по весу добавленных обработанных зародышей пшеницы, в пересчете на сухое вещество хлеба; а «зародыши пшеницы» для целей настоящего пункта означают продукт помола пшеницы, содержащий не менее 23 процентов белка и не менее 6,5 процента масла.</p> <p>(4) Хлеб, обогащенный белками клейковины, должен представлять собой хлеб с добавлением клейковины таким образом, чтобы в нем содержалось не менее 16 процентов и не более 22 процентов белка в пересчете на сухую массу хлеба.</p> <p>(5) Хлеб с повышенным содержанием белков должен представлять собой хлеб, содержащий 22 процента или более белка, рассчитанного на сухую массу хлеба.</p> <p>(6) Фруктовый хлеб должен представлять собой хлеб, приготовленный из теста, содержащего не менее 6 процентов добавленных фруктов в виде изюма, смородины, кожуры фруктов или любой комбинации этих ингредиентов, рассчитанной на вес используемой муки.</p> <p>(7) Солодовый хлеб должен представлять собой хлеб, приготовленный из теста, содержащего не менее 6 процентов добавленных солодовых продуктов, рассчитанных на вес используемой муки.</p>
	ЧАСТЬ XX - ЖИРЫ И МАСЛА
Общий стандарт на растительные жиры и масла	<p>ЧАСТЬ XX - ЖИРЫ И МАСЛА</p> <p>258. Растительные жиры и масла должны представлять собой жиры и масла, полученные полностью из растительного сырья, название которого они носят, должны быть без постороннего и прогорклого запаха и вкуса, могут содержать консерванты IV класса, антиоксиданты, противопенное вещество, ингибитор кристаллизации, как предусмотрено во втором приложении, красители, как предусмотрено во втором приложении, с целью стандартизации красителя, ароматизаторы с целью восстановления естественного аромата, утраченного при переработке, или с целью стандартизации аромата, до тех пор, пока добавленный цвет или аромат не вводит потребителя в заблуждение, маскируя его неполноценность или делая продукт более дорогим, чем он есть на самом деле.</p>
Стандарт для животных жиров и масел	259. Животные жиры и масла должны представлять собой жиры и масла, полученные полностью из животных, здоровых на момент забоя и пригодных для потребления человеком, должны быть без постороннего и прогорклого запаха и вкуса и могут содержать консерванты IV класса и антиоксиданты, как предусмотрено во втором приложении.
Стандарт для оливкового масла	<p>260. Оливковое масло должно представлять собой масло, полученное из плодов оливкового дерева (<i>Olea europaea</i> L.) и иметь—</p> <p>(a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,910 и не более 0,916;</p> <p>(b) показатель преломления (20° C) не менее 1,468 и не более 1,471;</p> <p>(c) содержание йода (Wijs) не менее 75 и не более 94;</p> <p>(d) число омыления не менее 184 и не более 196;</p> <p>(e) коэффициент кислотности не более 7 мг. КОН/г; и</p> <p>(f) неомыляемое вещество не более 15 г/кг.</p>
Стандарт для хлопкового масла	<p>261. Хлопковое масло должно представлять собой масло, полученное из семян различных культурных хлопчатника (<i>Gossypium</i>) и должно иметь—</p> <p>(a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,918 и не более 0,926;</p> <p>(b) показатель преломления (40° C) не менее 1,458 и не более 1,466;</p> <p>(c) содержание йода (Wijs) не менее 99 и не более 119;</p>

- (d) число омыления не менее 189 и не более 198;  
(e) коэффициент кислотности не более 0.6 мг. КОН/г; и  
(f) неомыляемое вещество не более 15 г/кг.
- Стандарт для кукурузного масла 262. Кукурузное масло должно представлять собой масло, полученное из кукурузы, и должно содержать— Стандарт для масла из зародышей кукурузы (эмбрионов *Zea mays* L.)  
(a) удельный вес (20° С/20° С) не менее 0,917 и не более 0,925;  
(b) показатель преломления (40° С) не менее 1,465 и не более 1,468;  
(c) число омыления не менее 187 и не более 195;  
(d) содержание йода (Wijs) не менее 103 и не более 128;  
(e) коэффициент кислотности не более 4 мг. КОН/г; и  
(f) неомыляемое вещество не более 28 г/кг.
- Стандарт для арахисового масла 263. Арахисовое масло должно представлять собой масло, полученное из арахиса (семян арахиса *уродаеа* L.), и должно иметь—  
(a) удельный вес (20° С/20° С) не менее 0,914 и не более 0,917;  
(b) показатель преломления (40° С) не менее 1,460 и не более 1,465;  
(c) число омыления не менее 187 и не более 196;  
(d) содержание йода (Wijs) не менее 80 и не более 106;  
(e) коэффициент кислотности не более 4 мг. КОН/г; и  
(f) неомыляемое вещество не более 10 г/кг.
- Стандарт для соевого масла 264. Соевое масло должно представлять собой масло, полученное из соевых бобов (семян *Glycine max* (L) Merr.), и должно содержать—  
(a) удельный вес (20° С/20° С) не менее 0,919 и не более 0,925;  
(b) показатель преломления (40° С) не менее 1,466 и не более 1,470;  
(c) число омыления не менее 189 и не более 195;  
(a) содержание йода (Wijs) не менее 120 и не более 143;  
(e) коэффициент кислотности не более 0.6 мг. КОН/г; и  
неомыляемое вещество не более 15 г/кг.
- Стандарт для подсолнечного масла 265. Подсолнечное масло или масло из семян подсолнечника должно представлять собой масло, полученное из семян подсолнечника (*Helianthus annuus* L.), и должно иметь—  
(a) удельный вес (20° С/20° С) не менее 0,918 и не более 0,923;  
(b) показатель преломления (40° С) не менее 1,467 и не более 1,469;  
(c) число омыления не менее 188 и не более 194;  
(a) содержание йода (Wijs) не менее 110 и не более 143;  
(e) коэффициент кислотности не более 4 мг. КОН/г; и  
(f) неомыляемое вещество не более 16 г/кг.
- Стандарт для кокосового масла 266. Кокосовое масло должно представлять собой масло, полученное из кокоса (*Cosoa nucifera*), и должно иметь—  
(a) удельный вес (20° С/20° С) не менее 0,917 и не более 0,919;  
(b) показатель преломления (40° С) не менее 1,448 и не более 1,449;  
(c) число омыления не менее 248 и не более 264;  
(a) содержание йода (Wijs) не менее 7 и не более 11;  
(e) коэффициент кислотности не более 14,1 мг. КОН/г; и  
(f) неомыляемое вещество не более 8 г/кг.
- Стандарт для кунжутного масла 267. Кунжутное масло, масло из семян кунжута или сезамовое масло должно представлять собой масло, полученное из семян кунжута (*Sesatum indicum* L.), и должно иметь—  
(a) удельный вес (20° С/20° С) не менее 0,915 и не более 0,923;  
(b) показатель преломления (40° С) не менее 1,465 и не более 1,469;  
(c) число омыления не менее 187 и не более 195;  
(a) содержание йода (Wijs) не менее 104 и не более 120;  
(e) коэффициент кислотности не более 4 мг. КОН/г; и  
(f) неомыляемое вещество не более 20 г/кг.
- Стандарт для рафинированного растительного масла 268. Рафинированное растительное масло должно иметь—  
(a) коэффициент кислотности не более 0,6 мг КОН/г; и  
(b) пероксидное число не более 10 миллиэквивалентов перекиси кислорода на грамм.

Стандарт для кулинарного жира	<p>269. Кулинарный жир, за исключением сливочного масла или свиного сала, должен представлять собой полутвердый пищевой продукт, приготовленный из жиров, масел или комбинации жиров и масел, которая может быть гидрогенирована и может содержать пищевой краситель, консерванты IV класса, противопенное вещество, стеарилмоноглицеридилцитрат и другие эмульгаторы, применение и имитация которых должны быть как предусмотрено во втором приложении.</p>
Стандарт для сала.	<p>270. Сало должно представлять собой топленый жир из свежих, чистых жировых тканей свиней (<i>Sus scrofa</i>), здоровых на момент убоя и пригодных для употребления в пищу человеком, может содержать рафинированный жир, стеариновую фракцию жира и гидрогенированный жир, консервант IV класса и антиоксиданты, применение и ограничения которых должны быть как предусмотрено во втором приложении, и должно иметь—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) относительную плотность (40° С / вода при 20° С) не менее 0,896 и не более 0,904;</li> <li>(b) показатель преломления при 40° С не менее 1,448 и не более 1,460;</li> <li>(c) титр (°С) не менее 32 и не более 45;</li> <li>(d) число омыления (мг КОН на грамм) не менее 192 и не более 203;</li> <li>(e) содержание йода (Wijs) не менее 45 и не более 70;</li> <li>(f) коэффициент кислотности не более 1,3 мг. КОН/г; и</li> <li>(g) неомыляемое вещество не более 10 г/кг.</li> </ul>
Стандарт для маргарина.	<p>271. Маргарин должен представлять собой пищевой продукт в виде пластичной или жидкой эмульсии из пищевых масел и жиров, с водой или обезжиренным молоком или другими веществами, с добавлением или без добавления красящих веществ, может содержать консерванты, антиоксиданты, эмульгаторы, применение и ограничения для которых должны быть как предусмотрено во втором приложении, витамин А и D, а также должен содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) не менее 80 процентов жира; и</li> <li>(b) не более 16 процентов воды.</li> </ul>
Стандарт для смальца.	<p>272. Смалец или пищевой жир должен представлять собой продукт, полученный путем вытапливания чистых, здоровых, жировых тканей (включая жилочки и жировую обрезь), сопутствующих мышц и костей крупного рогатого скота (<i>Bos taurus</i>) и овец (<i>Ovis aries</i>), находящегося в здоровом состоянии на момент убоя и пригодного для потребления человеком, может содержать рафинированное топленое сало, консервант IV класса и антиоксиданты, использование и ограничения для которых должны быть как предусмотрено во втором приложении, а также должен иметь—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) относительную плотность (40° С / вода при 20° С) не менее 0,893 и не более 0,904;</li> <li>(b) показатель преломления при 40° С не менее 1,448 и не более 1,460;</li> <li>(c) титр (°С) не менее 40 и не более 49;</li> <li>(d) содержание йода (Wijs) не менее 32 и не более 50;</li> <li>(e) неомыляемое вещество не более 12 г/кг; и</li> <li>(f) коэффициент кислотности не более 2,5 мг КОН/г.</li> </ul>
ЧАСТЬ XXI - СПЕЦИИ, ЗАПРАВКИ И ПРИПРАВЫ	
Стандарт для гвоздики.	<p>ЧАСТЬ XXI - СПЕЦИИ, ЗАПРАВКИ И ПРИПРАВЫ</p> <p>273. Гвоздика, цельная или молотая, должна представлять собой высушенные ароматизированные бутоны гвоздичного растения <i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb и содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) не более---</li> <li>(i) 5 процентов стеблей гвоздики;</li> <li>(ii) 8 процентов общей золы;</li> <li>(iii) 0,5 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;</li> <li>(iv) 10 процентов сырой клетчатки; а также</li> <li>(b) не менее 15 процентов летучего эфирного экстракта.</li> </ul>
Стандарт для имбиря.	<p>274. Имбирь, целый или молотый, должен представлять собой промытые и высушенные или очищенные и высушенные корневища имбиря, <i>Zingiber officinale</i> Roscoe, и должен содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) не более 12 процентов влаги;</li> <li>(b) в пересчёте на сухое вещество, не менее-</li> <li>(i) 11,4 процента экстракта холодной воды, определяемого официальным методом; и</li> <li>(ii) 1,9 процента золы, растворимой в воде; а также</li> <li>(c) может содержать не более-</li> <li>(i) 9 процентов сырой клетчатки;</li> </ul>

- (ii) 1,1 процента кальция, в пересчёте на оксид кальция;
- (iii) 8,0 процентов общей золы; и
- (iv) 2,3 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Стандарт для горчицы.	275. Горчица, горчичный порошок или молотая горчица должна представлять собой порошок, изготовленный из семян горчицы с удаленной скорлупой, из которой может быть удалена часть жирного масла, и должна содержать <ul style="list-style-type: none"><li>(a) не более 1,5 процента крахмала;</li><li>(b) не более 8,0 процента золы в пересчёте на сухое вещество; а также</li><li>(c) должна выделять не менее 0,4 процента летучего горчичного масла, определенного официальным методом.</li></ul>
Стандарты для душистого перца или красного стручкового перца.	276. Душистый перец или красный стручковый перец, цельный или молотый, должен представлять собой высушенный почти спелый плод гвоздичного дерева, <i>Pimenta dioica</i> L., Merril, и должен содержать не более- <ul style="list-style-type: none"><li>(a) 27,5 процентов сырой клетчатки;</li><li>(b) 4,5 процента общей золы; и</li><li>(c) 0,4 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.</li></ul>
Стандарт для корицы.	277. Корица или кассия, цельная или молотая, должна представлять собой высушенную кору культивируемых сортов <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees, или <i>C. cassia</i> L., с которой могут быть удалены внешние слои, и должна содержать не более- <ul style="list-style-type: none"><li>(a) 27,5 процента сырой клетчатки;</li><li>(b) 4,5 процента общей золы; и</li><li>(c) 0,4 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.</li></ul>
Стандарт для цейлонской корицы.	278. Цейлонская корица должна представлять собой цельную корицу, полученную исключительно из <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Nees.
Стандарт для мускатного цвета.	279. Мускатный цвет, цельный или молотый, должен представлять собой высушенную оболочку семени <i>Myristica fragrans</i> Houttyn и содержать не более- <ul style="list-style-type: none"><li>(a) 7,0 процента сырой клетчатки;</li><li>(b) 3,0 процента общей золы;</li><li>(c) 0,5 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;</li><li>(d) 5,0 процента нелетучего этилового эфира, полученного после экстракции мускатного ореха петролейным эфиром; и</li><li>(e) 33 процентов нелетучих экстрактов с петролейным и этиловым эфиром.</li></ul>
Стандарт для мускатного ореха.	280. Мускатный орех, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные семена <i>Myristica fragrans</i> Houttyn, может иметь тонкий слой извести, должен содержать не менее 25,0 процента нелетучего эфирного экстракта и должен содержать не более— <ul style="list-style-type: none"><li>(a) 5,0 процента общей золы; и</li><li>(b) 0,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.</li></ul>
Стандарт для черного перца.	281. Черный перец, цельный или молотый, должен представлять собой сушеные, цельные ягоды <i>Piper nigrum</i> L. и содержать не более— <ul style="list-style-type: none"><li>(a) 8,0 процента общей золы; и</li><li>(b) 1,4 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.</li></ul>
Стандарт для белого перца.	282. Белый перец, цельный или молотый, должен представлять собой сушеные, цельные ягоды <i>Piper nigrum</i> L, с которых удалена наружная оболочка околоплодника, и содержать не более— <ul style="list-style-type: none"><li>(a) 6,0 процента сырой клетчатки;</li><li>(b) 4,0 процента общей золы; и</li><li>(c) 0,2 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.</li></ul>
Стандарт для кайенского перца.	283. Кайенский перец или перец чили, цельный или молотый, должен представлять собой сушеные спелые плоды <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> L. или других мелкоплодных видов стручкового перца и содержать—

	(a) не более---
	(i) 28 процентов сырой клетчатки;
	(ii) 8,0 процента общей золы;
	(iii) 1,25 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
	(b) не менее 15,0 процента летучего эфирного экстракта.
Стандарт для куркумы.	284. Куркума, цельная или молотая, должна представлять собой сушеные корневища <i>Curcuma longa</i> L.
Стандарт для куркумы.	285. Шалфей, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные листья <i>Slavia officinalis</i> L. и содержать не более 12,0 процента стеблей (исключая черешки) и другого инородного материала.
Стандарт для тимьяна.	286. Тимьян, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные листья и цветущие головки <i>Thyme vulgaris</i> L. и содержать не более—
	(a) 12,0 процента общей золы;
	(b) 4,0 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для семян тмина.	287. Семена тмина должны представлять собой сушеные плоды <i>Carum carvi</i> L. и содержать не более—
	(a) 8,0 процента общей золы; и
	(b) 1,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для кардамона.	288. Кардамон должен представлять собой сушеные семена <i>Elettaria cardamomum</i> L. и содержать не более—
	(a) 8,0 процента общей золы; и
	(b) 3,0 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для семян сельдерея.	289. Семена сельдерея должны представлять собой сушеные плоды <i>Apium graveolens</i> L., и содержать не более—
	(a) 10,0 процента общей золы; и
	(b) 2,0 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для семян кориандра.	290. Семена кориандра должны представлять собой сушеные плоды <i>Wanundrum sativum</i> L., и содержать не более—
	(a) 7,0 процента общей золы; и
	(b) 1,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для семян укропа.	291. Семена укропа должны представлять собой сушеные плоды <i>Anethum graveolens</i> L. и содержать не более—
	(a) 10,0 процента общей золы; и
	(b) 3,0 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для семян горчицы.	292. Семена горчицы должны представлять собой семена <i>Brassica bois</i> , <i>B. hirta</i> Moench, <i>B. nigra</i> (L.) Koch, <i>B. juncea</i> (L.) Czern или семена вида, близкородственного к <i>B. nigra</i> и <i>B. juncea</i> и содержать—
	(a) не более 1,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
	(b) не более 8,0 процента общей золы в пересчете на обезжиренное вещество.
Стандарт для майорана.	293. Майоран, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные листья <i>Majorana horiensis</i> Moench, может содержать небольшую долю цветущих головок растения майорана и должен содержать не более—
	(a) 10,0 процента стеблей и инородного материала;
	(b) 16,0 процента общей золы; и
	(c) 4,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
Стандарт для порошка карри.	294. Порошок карри должен представлять собой любое сочетание куркумы со специями и приправами, должен содержать не более 5,0 процента соли и может содержать крахмал и крахмалистые вещества до 15,0 процента.
Стандарт для майонеза.	295. Майонез, майонезная заправка или майонезная заправка для салата должна представлять собой комбинацию пищевого растительного масла, цельного яйца или яичного желтка в жидком, замороженном или сушеном виде, уксуса или лимонного сока, которая должна содержать не менее 65,0 процента пищевого растительного масла и может содержать—

	<ul style="list-style-type: none"> <li>(a) воду;</li> <li>(b) соль;</li> <li>(c) подсластитель;</li> <li>(d) специи или другие приправы, кроме куркумы или шафрана;</li> <li>(e) лимонную, винную или молочную кислоту, как предусмотрено во Втором приложении; и</li> <li>(f) севквестрант, как предусмотрено во Втором приложении.</li> </ul>
Стандарт для французской заправки.	<p>296. Французская заправка должна представлять собой смесь пищевого растительного масла и уксуса или лимонного сока, которая должна содержать не менее 35,0 процента растительного масла и может содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) воду;</li> <li>(b) соль;</li> <li>(c) подсластитель;</li> <li>(d) специи, томаты или другие приправы;</li> <li>(e) эмульгатор, как предусмотрено во Втором приложении;</li> <li>(f) цельное яйцо или яичный желток в жидком, замороженном или сушеном виде;</li> <li>(g) лимонную, винную или молочную кислоту, как предусмотрено во Втором приложении; и</li> <li>(h) севквестрант, как предусмотрено во Втором приложении.</li> </ul>
Стандарт для заправки для салата.	<p>297. Заправка для салата должна представлять собой комбинацию пищевого растительного масла, цельного яйца или яичного желтка в жидком, замороженном или сушеном виде, уксуса или лимонного сока, и злаков, которая должна содержать не менее 35 процента пищевого растительного масла и может содержать—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) воду;</li> <li>(b) соль;</li> <li>(c) подсластитель;</li> <li>(d) специи или другие приправы;</li> <li>(e) эмульгатор, как предусмотрено во Втором приложении;</li> <li>(f) лимонную, винную или молочную кислоту, как предусмотрено во Втором приложении; и</li> <li>(g) севквестрант, как предусмотрено во Втором приложении.</li> </ul>
	<p>ЧАСТЬ XXII - СОЛЬ</p> <p>ЧАСТЬ XXII - СОЛЬ</p>
Стандарт для соли.	<p>298. Соль должна представлять собой кристаллический хлорид натрия и содержать не менее 97,0 процента хлорида натрия в пересчёте на сухое вещество и не более 0,2 процента вещества, нерастворимого в воде.</p>
Стандарт для столовой соли или соли для общего бытового использования.	<p>299. Столовая соль или соль для общего бытового использования должна содержать 168,5 мг на килограмм йодистого калия, наличие которого должно быть указано на этикетке, и может содержать безвредные антислеживающие агенты для обеспечения свободных сыпучих свойств, как предусмотрено во Втором приложении.</p>
Правовая оговорка 189/1988.	<p>300. Аннулировано.</p>
	<p>ЧАСТЬ XXIII - УКСУС</p> <p>ЧАСТЬ XXIII - УКСУС</p>
Стандарт для уксуса.	<p>301. Уксус должен представлять собой жидкость, полученную уксуснокислым брожением спиртовой жидкости, и содержать не менее 4,0 процента или более 12,3 процента уксусной кислоты.</p>
Способ ссылки на крепость уксуса.	<p>302. Если в каком-либо заявлении, маркировке или устройстве делается какая-либо ссылка на крепость уксуса, то на этикетке должно быть указано, что крепость уксуса заявлена в процентах уксусной кислоты.</p>
Стандарт для винного уксуса.	<p>303. Винный уксус должен представлять собой уксус, приготовленный из вина и содержащий карамель.</p>
Стандарт для спиртового уксуса и т. д.	<p>304. Спиртовой уксус или белый уксус должен представлять собой уксус, приготовленный из разбавленного дистиллированного спирта.</p>
Стандарт для солодового уксуса.	<p>305. Солодовый уксус должен представлять собой уксус из настоя солода, неочищенного до уксуснокислого брожения, который может содержать другие злаки или карамель и должен содержать в 100 миллилитрах, измеренных при температуре 20°C, не менее—</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 1,8 грамма сухих веществ; и</li> <li>(b) 0,2 грамма золы.</li> </ul>
Стандарт для яблочного	<p>306. Яблочный уксус должен представлять собой уксус, приготовленный из жидкости, полученной из яблок, и может содержать карамель.</p>

уксуса.

Маркировка ароматизированного или подкрашенного уксуса или заменителя уксуса. 308. Ароматизированный или подкрашенный уксус или заменитель уксуса должны иметь четкую маркировку «АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ИЛИ ПОДКРАШЕННЫЙ УКСУС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ» или «ЗАМЕНИТЕЛЬ УКСУСА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ», причем все буквы должны быть одинакового размера.

#### ЧАСТЬ XXIV - КАКАО-ПРОДУКТЫ

Стандарт для какао-бобов. 309. Какао-бобы должны представлять собой семенами какао-дерева, *Theobroma cacao* L. или близкородственного вида.

Стандарт для ядер какао-бобов. 310. Ядра какао-бобов или дроблёный какао должны представлять собой продукт, приготовленный путем нагревания и дробления очищенных, высушенных или консервированных какао-бобов и удаления с них скорлупы, и должны содержать—  
(а) не более 4,0 процента какао-скорлупы в пересчете на обезжиренное сухое вещество; и  
(б) не более 0,3 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на обезжиренное сухое вещество.

Стандарт для шоколада. 311. Шоколад, горький шоколад или шоколадный ликер должен представлять собой продукт, полученный путем измельчения ядер какао-бобов, должен содержать не менее 50 процентов какао-масла и в пересчете на обезжиренное сухое вещество должен содержать не более—  
(а) 7 процентов сырой клетчатки; и  
(б) 8 процентов общей золы; и  
(с) 0,4 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Ингредиенты для переработки какао-продуктов. 312. Какао-продукты можно обрабатывать гидроксидами, карбонатами или бикарбонатами аммония, натрия или калия, гидроксидами или карбонатами магния.

Ограничение на продажу какао-продуктов, обработанных гидроксидами или карбонатами магния. 313. Никто не должен продавать какао-продукт, обработанный гидроксидами или карбонатами магния, если —  
(а) на основной стороне этикетки непосредственно перед или после названия какао-продукта и без письменного, печатного или графического материала не указана одна из следующих фраз: «Обработано щелочью», «Обработано (указанной щелочью)» или «Очищено щелочью»; и  
(б) общая масса таких эмульгаторов, используемых с каждой сотней весовых частей ядер какао-бобов, используемых при приготовлении таких какао-продуктов, не превышает по показателю нейтрализующей способности, рассчитанной из соответствующего парного веса таких эмульгаторов, показатель нейтрализующей способности трех весовых частей безводного карбоната калия.

Ограничения по золе для какао-продуктов, обработанных щелочью. 314. Пределы зольности, предусмотренные для какао-продуктов в настоящей Части, могут быть увеличены для какао-продуктов, обработанных щелочью, как это предусмотрено в правилах 310 и 311, на количество золы от используемого эмульгатора.

Стандарт для сладкого шоколада.

Стандарт для сладкого шоколада. 315. Сладкий шоколад или сладкая шоколадная глазурь должны представлять собой шоколад, смешанный с сахаром или комбинацией не менее 75 процентов сахара и не более 25 процентов декстрозы и—  
(а) может содержать какао-масло, специи, другие ароматизаторы и всего не более 0,5 процента эмульгаторов, предусмотренных для данного пищевого продукта во Втором приложении в готовом продукте; и  
(б) должен содержать в пересчёте на сухое, не содержащее сахар и обезжиренное вещество не больше доли сырой клетчатки, общей золы или золы, нерастворимой в соляной кислоте соответственно, чем шоколад в пересчёте на сухое, обезжиренное вещество.

Стандарт для молочного шоколада. 316. Молочный шоколад, сладкий молочный шоколад, молочная шоколадная глазурь или сладкая молочная шоколадная глазурь должны представлять собой какао-продукт, полученный из шоколада путем измельчения с сахаром или в комбинации не менее 75 процентов сахара и не более 25 процентов декстрозы, а также—  
может содержать какао-масло, специи, другие ароматизаторы и всего не более 0,5 процента эмульгаторов, предусмотренных для данного пищевого продукта во Втором приложении в готовом продукте; и  
(б) должен содержать в готовом продукте не менее 12 процентов сухого молока в пропорциях, стандартных для цельного молока.

Стандарт для 317. Какао или молотый какао должен представлять собой шоколад, из которого была

какао. удалена часть какао масла и—  
 (а) может содержать специи, ароматизаторы и всего не более 0,5 процента эмульгаторов, предусмотренных для данного пищевого продукта во Втором приложении в готовом продукте;  
 (b) должен содержать в пересчёте на сухое, обезжиренное вещество не больше доли сырой клетчатки, общей золы или золы, нерастворимой в соляной кислоте соответственно, чем шоколад в пересчёте на сухое, обезжиренное вещество.

Стандарт для какао масла. 318. Какао масло должно представлять собой жир из цельных какао-бобов, полученных до или после обжарки, не должен иметь постороннего запаха и вкуса, а должен иметь - (а) показатель преломления (40° С) не менее 1,456 и не более 1,459;  
 (b) число омыления не менее 188 и не более 198;  
 (c) содержание йода (Wijs) не менее 33 и не более 42; а также  
 (d) максимальное содержание свободных жирных кислот (выраженное в процентах олеиновой кислоты) 1,75.

#### ЧАСТЬ XI — ПРАВОНАРУШЕНИЯ И ШТРАФЫ

Правонарушения и штрафы. 319. Лицо, нарушающее любое положение настоящих Нормативных актов, признается виновным в совершении правонарушения и несет наказание---  
 (а) при первом правонарушении в виде штрафа в размере до двух тысяч шиллингов или тюремного заключения на срок до трех месяцев, либо к нему применяются оба наказания; и  
 (b) при втором или последующих правонарушениях, в виде штрафа в размере до четырех тысяч шиллингов или тюремного заключения на срок до шести месяцев, либо к нему применяются оба наказания; и

#### ---ПЕРВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ (прав. 2 и 11)

#### ОБЩЕПРИНЯТОЕ НАЗВАНИЕ И ДОПУСТИМЫЕ ОБЩЕПРИНЯТЫЕ НАЗВАНИЯ НЕКОТОРЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ ПРАВИЛА 4 (b) (iv)

##### Часть I - Общепринятые названия

Колонка 1	Колонка 2
Пункт №	Название
1	Экстракт или эссенция указанного ароматизатора.
2	Искусственный экстракт, искусственная эссенция, имитационный экстракт или имитационная эссенция указанного ароматизатора.
3	Указанный ароматизатор.
4	Указанный искусственный ароматизатор.
5	Указанный фруктовый экстракт с добавлением натуральных витаминов, указанная фруктовая эссенция с добавлением натуральных витаминов, указанный фруктовый ароматизатор с добавлением натуральных витаминов.
6	Миндальная эссенция, миндальный экстракт, миндальный ароматизатор.
7	Анисовая эссенция, анисовый экстракт, анисовый ароматизатор.
8	Эссенция семян сельдерея, экстракт семян сельдерея, ароматизатор семян сельдерея.
9	Эссенция корицы, экстракт корицы, эссенция китайской корицы, экстракт китайской корицы, ароматизатор корицы, ароматизатор китайской корицы.
10	Эссенция цейлонской корицы, экстракт цейлонской корицы, ароматизатор цейлонской корицы.
11	Эссенция гвоздики, экстракт гвоздики, ароматизатор гвоздики.
12	Имбирная эссенция, имбирный экстракт, имбирный ароматизатор.
13	Лимонная эссенция, лимонный экстракт, лимонный ароматизатор.
14	Эссенция мускатного ореха, экстракт мускатного ореха, ароматизатор мускатного ореха.
15	Апельсиновая эссенция, апельсиновый экстракт, апельсиновый ароматизатор.
16	Эссенция мяты перечной, экстракт мяты перечной, ароматизатор мяты перечной.
17	Эссенция розы, экстракт розы, ароматизатор розы.
18	Эссенция чабера, экстракт чабера, ароматизатор чабера.
19	Эссенция мяты, экстракт мяты или ароматизатор мяты.
20	Эссенция сладкого базилика, экстракт сладкого базилика или ароматизатор сладкого базилика.
21	Эссенция сладкого майорана, экстракт сладкого майорана, ароматизатор сладкого майорана, эссенция майорана, экстракт майорана или ароматизатор майорана.
22	Эссенция тимьяна, экстракт тимьяна, ароматизатор тимьяна.
23	Эссенция ванили, экстракт ванили, ароматизатор ванили.
24	Эссенция грушанки, экстракт грушанки, ароматизатор грушанки.
25	Сахар.
26	Жидкий сахар.
27	Инвертный сахар.

- 28 Жидкий инвертный сахар.
- 29 Сахарная пудра.
- 30 Коричневый сахар, желтый сахар или золотой сахар.
- 31 Сироп рафинированного сахара, рафинированный сироп или золотой сироп.
- 32 Декстроза, моногидрат декстрозы.
- 33 Жидкая глюкоза, глюкозный сироп.
- 34 Сухие вещества глюкозы.
- 35 Глюкозный сироп из указанного источника.
- 36 Мед.
- 37 Мясо.
- 38 Мясные продукты.
- 39 Приготовленное мясо, продукты из приготовленного мяса.
- 40 Говяжий фарш.
- 41 Мясные консервы, продукты из мясных консервов.
- 42 Колбаса или колбасный фарш.
- 43 Консервированное мясо, мясная паста.
- 44 Консервированная мясная продукция, продукт из мясной пасты.
- 45 Мясной рулет, закусочное мясо.
- 46 Рулет из мясопродукта, мясной рулет и рулет из мясопродукта.
- 47 Мясной пирог.
- 48 Пищевая костяная мука.
- 49 Желатин, пищевой желатин.
- 50 Птица.
- 51 Мясо птицы.
- 52 Продукты из мяса птицы.
- 53 Потроха.
- 54 Приготовленное мясо птицы.
- 55 Консервированное мясо птицы, продукты из консервированного мяса птицы.
- 56 Консервы из птицы заданного названия.
- 57 Птица без костей заданного названия.
- 58 Жидкое, сушеное или замороженное цельное яйцо, яичный желток, яичный белок, альбумин.
- 59 Рыба.
- 60 Мясо рыбы.
- 61 Приготовленное мясо рыбы.
- 62 Рыбное связующее.
- 63 Консервированная рыба или мясо консервированной рыбы.
- 64 Моллюски.
- 65 Очищенная устрица.
- 66 Молоко, цельное молоко.
- 67 Пастеризованное молоко.
- 68 Молоко, подвергнутое тепловой обработке сверхвысокой температурой.
- 69 Молоко с пониженным содержанием жира.
- 70 Обезжиренное молоко.
- 71 Сгущенное молоко, сгущенное молоко с сахаром.
- 72 Сгущённое обезжиренное молоко, сгущенное обезжиренное молоко без сахара.
- 73 Сгущенное молоко, сгущенное молоко с сахаром.
- 74 Обезжиренное сгущенное молоко с сахаром.
- 75 Сухое цельное молоко.
- 76 Сухое обезжиренное молоко.
- 77 Ароматизированное молоко.
- 78 Ароматизированное обезжиренное молоко.
- 79 Шоколадный напиток.
- 80 Сыр.
- 81 Сыр «Чеддер».
- 82 Сыр из обезжиренного молока.
- 83 Сливочный сыр.
- 84 Плавленный сыр, эмульгированный сыр, паста из плавленного сыра.
- 85 Плавленный сыр из обезжиренного молока.
- 86 Домашний творог.
- 87 Сливочный домашний творог.
- 88 Сливочное масло.
- 89 Гхи, топленое масло.

- 90 Сливки, жирные сливки, сливки средней жирности, нежирные сливки.
- 91 Мороженое.
- 92 Молочный крем.
- 93 Молочный лед.
- 94 Мороженые кондитерские изделия.
- 95 Йогурт.
- 96 Консервированные овощи заданного названия.
- 97 Замороженные овощи заданного названия.
- 98 Консервированные томаты.
- 99 Томатный сок.
- 100 Томатная паста.
- 101 Концентрированная томатная паста.
- 102 Томатная мякоть, томатный сок.
- 103 Томатный кетчуп, кетчуп, томатный соус.
- 104 Соленья, приправы.
- 105 Оливки.
- 106 Консервированные фрукты заданного названия.
- 107 Замороженные фрукты заданного названия.
- 108 Фруктовый сок указанного фрукта.
- 109 Газированный сок указанного фрукта.
- 110 Концентрированный сок указанного фрукта.
- 111 Джем из указанного фрукта.
- 112 Желе из указанного фрукта.
- 113 Фарш.
- 114 Виски.
- 115 Шотландский виски.
- 116 Ирландский виски.
- 117 Канадский виски, канадский ржаной виски, ржаной виски.
- 118 Ром.
- 119 Джин.
- 120 Сухой джин.
- 121 Бренди.
- 122 Бренди, коньяк.
- 123 Виноградный бренди, арманьяк.
- 124 Импортируемый бренди.
- 125 Фруктовый бренди, бренди из указанного фрукта.
- 126 Ликеры и алкогольные кордиалы.
- 127 Водка.
- 128 Вино.
- 129 Фруктовое вино, вино из указанного фрукта.
- 130 Вермут, вино из указанного ароматизатора.
- 131 Сидр.
- 132 Пиво, эль, стаут, портер, светлое пиво, темное пиво.
- 133 Непрозрачное пиво.
- 134 Черный чай, чай.
- 135 Зеленый кофе, сырой кофе, необжаренный кофе.
- 136 Жареный кофе, кофе.
- 137 Быстрорастворимый кофе, растворимый кофе.
- 138 Кофе без кофеина.
- 139 Пекарский порошок.
- 140 Мука.
- 141 Мука высшего сорта.
- 142 Непросеянная мука.
- 143 Непросеянная мука.
- 144 Мука без отбора отрубей.
- 145 Пекарская мука.
- 146 Мука грубого помола.
- 147 Самоподнимающаяся мука.
- 148 Соджи, манная крупа.
- 149 Обогащённая мука.
- 150 Дробленая пшеница.
- 151 Крахмал.

152	Рис.
153	Кукурузная мука (пошо).
154	Волокнистая кукурузная мука.
155	Просеянная кукурузная мука I сорта.
156	Просеянная кукурузная мука II сорта.
157	Гранулированная кукурузная мука III сорта.
158	Кукурузная мука IV сорта.
159	Волокнистая мука V сорта.
160	Белый хлеб.
161	Черный хлеб.
162	Обогащенный хлеб.
163	Хлеб из зародышей пшеницы.
164	Молочный хлеб.
165	Глютен.
166	Хлеб с высоким содержанием белка.
167	Фруктовый хлеб.
168	Солодовый хлеб.
169	Оливковое масло.
170	Хлопковое масло.
171	Кукурузное масло.
172	Арахисовое масло.
173	Соевое масло.
174	Подсолнечное масло.
175	Кокосовое масло.
176	Рафинированное масло указанного овоща.
177	Кунжутное масло, масло из семян кунжута, сезамовое масло.
178	Кулинарный жир.
179	Сало.
180	Маргарин.
181	Смалец, пищевой жир.
182	Гвоздика.
183	Имбирь.
184	Горчица, горчичный порошок, молотая горчица.
185	Майоран.
186	Порошок карри.
187	Майонез, майонезная заправка, майонезная заправка для салата.
188	Французская заправка.
189	Заправка для салата.
190	Соль.
191	Столовая соль.
192	Уксус.
193	Винный уксус.
194	Спиртовой уксус, белый уксус.
195	Солодовый уксус.
196	Яблочный уксус.
197	Ароматизированный уксус, подкрашенный уксус.
198	Какао-бобы.
199	Ядра какао-бобов, дроблёный какао.
200	Шоколад, горький шоколад, шоколадный ликер.
201	Сладкий шоколад, сладкая шоколадная глазурь. Молочный шоколад, сладкий молочный шоколад, молочная шоколадная глазурь, сладкая молочная шоколадная глазурь.
203	Какао, какао-порошок.
204	Какао-масло.

<i>Колонка 1</i>	<i>Колонка 2</i>	<i>Часть II</i>
<i>Пункт №</i>	<i>Общепринятое название</i>	<i>Колонка 3</i>
		<i>Пищевые продукты</i>

1	Растительная камедь.	Одна или несколько аравийской камеди, агара, альгина, камеди рожкового дерева, каррагинана, гуаровой камеди, камеди карайи, камеди бобов рожкового дерева, пектина, пропиленгликоля, трагантовой камеди.
---	----------------------	--

2	Животный жир или масло.	Один или несколько животных жиров или масел.
3	Растительное масло или растительный жир.	Одно или несколько растительных масел или жиров.
4	Рыбий жир.	Один или несколько рыбьих жиров.
5	Отбеливающее, стабилизирующее или кондиционирующее средство для теста.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице II во Втором приложении.
6	Дрожжевые продукты.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице XIV во Втором приложении.
7	Глазирующее или гляncующее средство.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице VII во Втором приложении.
8	Краситель.	Один или несколько красителей, перечисленных в Таблице III во Втором приложении.
9	Ароматизатор.	Один или несколько натуральных ароматизаторов.
10	Искусственный ароматизатор.	Один или несколько искусственных ароматизаторов.
11	Специи или приправы.	Одна или несколько специй или приправ.
12	Разрыхлитель.	Один или несколько разрыхлителей.
13	Пряность.	Одна или несколько пряностей.
14	Крахмал.	Один или несколько крахмалов, кроме модифицированных крахмалов.
15	Антикомкователь.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице I во Втором приложении.
16	Антиоксидант.	Один или несколько разрешенных антиоксидантов.
17	Эмульгатор.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице IV во Втором приложении.
18	Стабилизатор.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице IV во Втором приложении.
19	Загустители.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице IV во Втором приложении.
20	Отвердитель.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице VI во Втором приложении.
21	Секвестрант.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице XII во Втором приложении.

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ АНТИКОМКОВАТЕЛЕЙ.

<i>ПУНКТ Номер</i>	<i>КОЛОНКА I Добавка</i>	<i>КОЛОНКА II Разрешенная в или на</i>	<i>КОЛОНКА III Максимальный уровень использования</i>
C.1	Алюмосиликат кальция	(1) Соль (сыпучая) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Нестандартизованны	(1) 1,0% (2) 2,0%  (3) Надлежащая производственная практика

С.2.	Фосфат кальция; трехатомный	е сухие смеси	
		(1) Соль (сыпучая)	(1) 1,0%
		(2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль	(2) 2,0%
		(3) Сухой посол	(3) Надлежащая производственная практика
		(4) Нестандартизованны	(4) Надлежащая производственная практика
		е сухие смеси	(5) Надлежащая производственная практика
С.3	Силикат кальция	(5) Растворимый в масле аннато	(5) Надлежащая производственная практика
		(6) Сахарная пудра	(6) При использовании отдельно или в сочетании с фосфатом кальция, карбонатом магния, фосфатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%
		(1) Соль (сыпучая)	(1) 1,0%
		(2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль	(2) 2,0%
		(3) Пекарский порошок.	(3) 5,0%
		(4) Сухой посол	(4) Надлежащая производственная практика
С.4.	Стеарат кальция	(5) Нестандартизованны	(5) Надлежащая производственная практика
		е сухие смеси	(6) При использовании отдельно или в сочетании с силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%
		(1) Соль (сыпучая)	(1) 1,0%
		(2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль	(2) 2,0%
		(3)	(3) Надлежащая производственная практика
		Нестандартизованны	(3) Надлежащая производственная практика
М.1	Карбонат магния	е сухие смеси	
		(1) Соль (сыпучая), за исключением тех случаев, когда она используется в приготовлении мяса и мясопродуктов	(1) 1,0%
		(2) Мучная соль; чесночная соль; луковая соль (за исключением тех случаев, когда она используется в приготовлении мяса и мясопродуктов)	(2) 2,0%
		(3)	(3) Надлежащая производственная практика
		(4) Нестандартизован ные сухие смеси (за исключением тех случаев, когда они используются в приготовлении мяса и мясопродуктов)	(5) При использовании отдельно или в сочетании с силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%
М.2	Оксид магния	(4) Сахарная пудра	Надлежащая производственная

M.3	Силикат магния	<p>Нестандартизованные сухие смеси (за исключением тех случаев, когда они используются в приготовлении мяса и мясопродуктов)</p> <p>(1) Соль (сыпучая) (1) 1,0%</p> <p>(2) Мучная соль; чесночная соль; луковая соль (2) 2,0%</p> <p>(3) Нестандартизованные сухие смеси (3) Надлежащая производственная практика</p> <p>(4) Сахарная пудра (4) При использовании отдельно или в сочетании с силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%</p>
M.4	Стеарат магния	<p>(1) Соль (сыпучая) (1) 1,0%</p> <p>(2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (2) 2,0%</p> <p>(3) Нестандартизованные сухие смеси (3) Надлежащая производственная практика</p> <p>(4) Сахарная пудра (4) При использовании отдельно или в сочетании с силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%</p>
P.1 S.1	Пропиленгликоль Диоксид кремния	<p>Соль (сыпучая) 0,035%</p> <p>(1) Чесночная соль; луковая соль (1) 1,0%</p> <p>(2) Сельдерейная соль; сельдерейный перец (2) 0,5%</p> <p>(3) Нестандартизованные сухие смеси (3) Надлежащая производственная практика</p> <p>(4) Сахарная пудра (5) При использовании отдельно или в сочетании с силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%</p>
S.2	Алюмосиликат натрия	<p>(1) Соль (сыпучая) (1) 1,0%</p> <p>(2) Сахарная пудра (2) При использовании отдельно или в сочетании с силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%</p> <p>(3) Сухие яичные продукты; мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) 2,0%</p>
S.3	Ферроцианид натрия декагидрат	<p>Соль (сыпучая) (4) Надлежащая производственная практика 5 м.д. в пересчёте на безводный ферроцианид натрия</p>

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА II

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТБЕЛИВАЮЩЕГО, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО И КОНДИЦИОНИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕСТА

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный использования	уровень
A.1	Перекись ацетона	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика пшеничная мука (2) Надлежащая производственная практика	
A.2.	<i>Альфа амилаза bacillus subtilisenzyme</i>	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика пшеничная мука (2) Надлежащая производственная практика	
A.3.	Персульфат аммония	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Хлеб (3) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) 250 м.д. мука (2) 100 м.д. муки (3) Надлежащая производственная практика	
A.4.	Аскорбиновая кислота	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) 200 м.д. муки пшеничная мука (2) 200 м.д. муки	
A.5.	Фермент <i>Aspergillus flavus oryzae</i>	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика пшеничная мука (2) Надлежащая производственная практика	
A. 6	Фермент <i>Aspergillus niger</i>	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика пшеничная мука (2) Надлежащая производственная практика	
A.7.	Азодикарбонамид	Хлеб; мука; цельная пшеничная	45 м.д. муки мука	
B.1	Перекись бензоила	Мука; цельнозерновая мука	150 м.д.	
C.1	Пероксид кальция	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные е хлебопекарные изделия	(1) 100 м.д. муки пшеничная мука (2) Надлежащая производственная практика	
C.2.	Стеароил-2-лактат кальция	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 5000 м.д. муки пшеничная мука (2) 5000 м.д. муки	
C.3	Хлор	Мука; цельнозерновая мука	Надлежащая производственная практика	
C.4.	Диоксид хлора	Мука; цельнозерновая мука	Надлежащая производственная практика	
C.5.	1-Цистеин (гидрохлорид)	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 90 м.д. пшеничная мука (2) Надлежащая производственная практика	
P.1	Бромат калия	(1) Хлеб; мука; цельная (2) Хлеб (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 50 м.д. пшеничная мука (2) 100 м.д. муки (3) Надлежащая производственная практика	
P.2	Персульфат калия	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные	(1) 100 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика изделия	
S.1	Стеароил-2-лактат натрия	(1) Хлеб  (2) Нестандартизированные	(1) 5000 м.д. муки  (2) Надлежащая производственная практика	

S.2	Стеарилфумарат натрия	хлебопекрные изделия; блины и блинные смеси; вафли и вафельные смеси (1) Хлеб	(1) 5000 м.д. муки
		(2) Нестандартизированные хлебопекрные изделия	(2) 5000 м.д. муки
S.3	Сульфат натрия	Бисквитное тесто	500 р. п. м. в пересчете на диоксид серы

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА III

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КРАСИТЕЛЕЙ.

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный использования	уровень
1	Алканет, аннато, свекла красная, уголь, древесный уголь, хлорофилл, хлорофилловый медный комплекс, кошениль, оксид железа, металлический алюминий, металлическое серебро, орхил, паприка, рибофлавин, шафран, сандаловое дерево, натрий и калий, хлорофиллин медный, диоксид титана, куркума, ксантофилл или их красящие вещества, выделенные из природных источников или полученных синтетическим путем	(1) Яблочный (или ревневый) и (название фрукта) джем; хлеб; масло; сыр; шоколадный напиток; концентрированный фруктовый сок; (название ароматизатора) молочный напиток; жидкое, сухое или замороженное цельное яйцо и яичный желток; инжирный мармелад с пектином; смесь мороженого; смесь молочного мороженого; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; ликеры и алкогольные кордиалы; маргарин; (название ароматизатора) молоко; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; шербет; кулинарный жир; копченая рыба; паста из омаров и икры рыб (икра); томатный кетчуп; маринованная или аналогичная холодная обработанная, упакованная рыба и мясо	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика	
2	$\beta$ -апо- $\delta'$ каротенал, этил и метил $\beta$ -апо- $\delta'$ -каротин	(2) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Яблочный (или ревневый) и (название фрукта) джем; хлеб; масло; сыр; шоколадный напиток; концентрированный фруктовый сок; (название ароматизатора) молочный напиток; инжирный мармелад с пектином; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; ликеры и	(1) 35 м.д. (2) 35 м.д.	

3	Карамель	алкогольные кордиалы; маргарин; (название ароматизатора) молоко; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; шербет; кулинарный жир; копченая рыба; паста из омаров и икры рыбья (икра); томатный кетчуп; безалкогольные напитки	(1) Надлежащая производственная практика
		(2) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Эль; яблочный (или ревеневый) джем; пиво; бренди; хлеб; черный хлеб; масло; сыр; шоколадный напиток; яблочный уксус; концентрированный фруктовый сок; (название ароматизатора) молочный напиток; инжирный мармелад с пектином; голландский джин; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем с пектином; светлое пиво; ликер и алкогольные кордиалы; солодовый уксус; (название ароматизатора) молоко; фарш; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином. пектин; портер; камедь; шербет; копченая рыба; безалкогольные напитки; паста из омаров и икры рыб (икра); стаут; томатный кетчуп; виски; вино; винный уксус; медовое вино	(2) Надлежащая производственная практика
4	Кармоизин, индиготин, желтый закат FCF, тартразин и алюминиево-кальциевы е краплаки этих цветов	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; хлеб; масло; сыр; шоколадный напиток; концентрированный фруктовый сок; (название ароматизатора) молочный напиток; инжирный мармелад с пектином; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; ликеры и алкогольные кордиалы; (название ароматизатора) молоко; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; шербет; копченая рыба; паста из омаров и икры рыбья (икра); томатный кетчуп; кулинарный жир; безалкогольные напитки	(1) 300 м.д. отдельно или в комбинации в соответствии с правилом 45 (2) 300 м.д. отдельно или в комбинации в соответствии с правилом 45
5	Синий блестящий FCF,	(2)	(3) 100 м.д. отдельно или в

эритрозин, понсо 4R алюминий и алюминиево-кальциевы е краплаки этих цветов	Нестандартизированные пищевые продукты (1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; хлеб; масло; сыр; шоколадный напиток; концентрированный фруктовый сок; (название ароматизатора) молочный напиток; инжирный мармелад с пектином; консервированные фруктовые продукты, разрешенные в Части XII; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (наименование фрукта) джем с пектином; (наименование фрукта) желе с пектином; ликеры и алкогольные кордиалы; (наименование ароматизатора) молоко; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; шербет; копченая рыба; паста из омаров и икры рыбы( икра); томатный кетчуп; безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	комбинации в соответствии с правилом 45 (4) 100 м.д. отдельно или в комбинации в соответствии с правилом 45
---	--	---

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА IV

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Аравийская камедь	Разрешена в или на (1) эль; пиво; шоколадные напитки; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; светлое пиво; солодовый ликер; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; портер; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; заправка для салата; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки; стаут (2) Сливочный сыр; сливочный сыр с (название сыра, фрукта, овоща или приправы); мороженое; смесь для мороженого;	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5% (3) 0,75% (4) Надлежащая производственная практика

		молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	
A.2.	Ацелированные моноглицериды	(1) Маргарин.	(1) 1%
		(2) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика
A.3.	Ацелированные эферы винной кислоты моно и диглицеридов	(1) Маргарин.	(1) 1%
		(2) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика
A.4.	Агар	(1) Заливное; консервированная (название птицы); шоколадный напиток: сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; зельц; (название фрукта) желе с пектином; мясное связующее (при продаже для использования в приготовленном мясе или мясных продуктах, в которых желирующее вещество является разрешенным ингредиентом); продукт из мясного рулета; мясной рулет; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; продукт из мясных консервов; приготовленная рыба или приготовленное мясо; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; обезжиренный плавленый сыр (2) Сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы); мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого	(1) Надлежащая производственная практика  (2) 0,5%  (3) 0,75%  (4) Надлежащая производственная практика
		(3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика
A.5.	Альгин	(1) Эль; пиво; шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; светлое пиво; солодовый ликер; (название ароматизатора) молоко; горчичные	(2) 0,5%  (3) 0,75%  (4) Надлежащая производственная практика

		<p>маринады; портер;  плавленный сыр;  плавленный сливочный сыр; приправы; заправка для салата; (название ароматизатора)  обезжиренное молоко;  плавленный сыр из обезжиренного молока;  безалкогольные напитки; стаут  (2) Сливочный домашний творог; сливочный сыр с (название сыра, фрукта, овоща или приправы); мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого  (3) Щербет  (4)  Нестандартизированные пищевые продукты</p>	
A.6.	Альгиновая кислота	Те же продукты, что и для альгина	Те же уровни, что и для альгина
A.7.	Альгинат аммония	Те же продукты, что и для альгина	Те же уровни, что и для альгина
A.8	Карраген аммония	Те же продукты, что и для каррагена	Те же уровни, что и для каррагена
A.9	Фурцелларан аммония	Те же продукты, что и для фурцелларана	Те же уровни, что и для фурцелларана
A.10	Аммониевая соль фосфорилированного глицерида	<p>(1) Хлеб; шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленный сыр из обезжиренного молока  (2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад  (3) Смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого  (4) Щербет</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов  (2) Всего 1,5% эмульгаторов  (3) Всего 0,5% эмульгаторов  (4) 0,75%  (5) Надлежащая производственная практика</p>
A.11	Арабиногалактан	<p>Эфирные масла; непитательные подсластители; нестандартизированные заправки; смеси для пудингов; основа или смесь для напитков; безалкогольные напитки и смесь для начинки пирогов</p>	Надлежащая производственная практика
C.1	Альгинат кальция	Те же продукты, что и для альгина	Те же уровни, что и для альгина
C.2.	Карбонат кальция	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.3	Карраген кальция	Те же продукты, что и для	Те же уровни, что и для каррагена

C.4.	Цитрат кальция	<p>каррагена</p> <p>(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока</p> <p>(2) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) Надлежащая производственная практика</p>
C.5.	Фурцелларан кальция	Те же продукты, что и для фурцелларана	Те же уровни, что и для фурцелларана
C.6.	Глюконат кальция	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.7.	Глицерофосфат кальция	Нестандартизированные десертные смеси	Надлежащая производственная практика
C.8.	Гипофосфат кальция	Нестандартизированные десертные смеси	Надлежащая производственная практика
C.9	Фосфат кальция, двухатомный	<p>(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока</p> <p>(2) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) Надлежащая производственная практика</p>
C.10	Фосфат кальция; трехатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.11	Сульфат кальция	<p>(1) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого</p> <p>(2) Щербет</p> <p>(3) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) 0,5%</p> <p>(2) 0,75%</p> <p>(3) Надлежащая производственная практика</p>
C.12	Виннокислый кальций	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.13	Карбоксиметил-целлюлоза	Те же продукты, что и для карбоксиметил-целлюлозы	Те же уровни, что и для карбоксиметил-целлюлозы
C.14	Камедь рожкового дерева	<p>(1) Шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавный сыр; плавный сливочный сыр; заправка для салата; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки</p> <p>(2) Домашний творог; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы); мороженое; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого</p> <p>(3) Щербет</p> <p>(4) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) 0,5%</p> <p>(3) 0,75%</p> <p>(4) Надлежащая производственная практика</p>
C. 15	Карраген	пищевые продукты	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) 0,5%</p>

			(3) 0,015%
			(4) 0,75%
			(5) Надлежащая производственная практика
		(1) Эль; пиво; заливное; консервированная (название птицы); шоколадный напиток: сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; зельц; (название фрукта) желе с пектином; светлое пиво; солодовый ликер; мясное связующее (при продаже для использования в приготовленном мясе или мясных продуктах, в которых желирующее вещество является разрешенным ингредиентом); продукт из мясного рулета; мясной рулет; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; мясные консервы; продукт из мясных консервов; портер; приготовленная рыба или приготовленное мясо; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; заправка для салата; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый сыр из обезжиренного молока; стаут; безалкогольные напитки (2) Домашний творог; сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы); мороженое; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (3) Сгущенное молоко (4) Щербет (5) Нестандартизированные пищевые продукты	
C.16	Целлюлозная камедь	Те же продукты, что и для	Те же уровни, что и для
C.17	Холевая кислота	карбоксиметил-целлюлозы	карбоксиметил-целлюлозы
D.1	Дезоксихолевая кислота	Сухие яичные белки	0,1 %
		Сухие яичные белки	0,1%
F.1	Фурцелларан	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (2) Нестандартизированные	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика

G.1	Желатин	<p>пищевые продукты  (1) Заливное;  консервированная  (название птицы);  шоколадный напиток;  сливки; (название  ароматизатора) молочный  напиток; зельц; (название  фрукта) желе с пектином;  мясное связующее (при  продаже для  использования в  приготовленном мясе или  мясных продуктах, в  которых желирующее  вещество является  разрешенным  ингредиентом); продукт из  мясного рулета; мясной  рулет; (название  ароматизатора) молоко;  горчичные маринады;  продукт из мясных  консервов; приготовленная  рыба или приготовленное  мясо; плавленный сыр;  плавленный сливочный  сыр; приправы; (название  ароматизатора)  обезжиренное молоко;  обезжиренный  плавленный сыр  (2) Сливочный сыр;  сливочный сыр с (название  другого сыра, фрукта,  овоща или приправы);  мороженое; смесь для  мороженого; молочное  мороженое; смесь для  молочного мороженого  (3) Щербет  (4)  Нестандартизированные  пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая  производственная практика  (2) 0,5%  (3) 0,75%  (4) Надлежащая  производственная практика</p>
G.2	Гликохолевая кислота	Сухие яичные белки	0,1%
G.3	Гуаровая камедь	<p>(1) Шоколадный напиток;  сливки; (название  ароматизатора) молочный  напиток; французская  заправка; (название  ароматизатора) молоко;  горчичные маринады;  плавленный сыр;  плавленный сливочный сыр;  заправка для салата;  (название ароматизатора)  обезжиренное молоко;  плавленный сыр из  обезжиренного молока;  безалкогольные напитки  (2) Домашний творог;  сливочный сыр с (название  другого сыра, фрукта,  овоща или приправы);  мороженое; сливочный  домашний творог; смесь  для мороженого; молочное  мороженое; смесь для  молочного мороженого</p>	<p>(1) Надлежащая  производственная практика  (2) 0,5%  (3) 0,75%  (4) Надлежащая  производственная практика</p>

		(3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	
G.4	Аравийская камедь	Те же продукты, что и для аравийской камеди	Те же уровни, что и для аравийской камеди
H.1	Гидроксилированный лецитин	(1) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (2) Кулинарный жир. (3) Безалкогольные напитки. (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Всего 1,5% эмульгаторов в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика (4) Надлежащая производственная практика
H.2	Гидроксилпропилцеллюлоза	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
H.3	Гидроксипропилметилцеллюлоза	(1) Шоколадный напиток; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; заправка для салата	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
I.1	Гелоза ирландского моха	Те же продукты, что и для каррагена	Те же уровни, что и для каррагена
K.1	Камедь карайи	(1) Шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; заправка для салата; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки (2) Домашний творог; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы); мороженое; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5% (3) 0,75% (4) Надлежащая производственная практика
L.1	Латилат моно- и диглицериды	(1) Маргарин. (2) Кулинарный жир.	(1) 1% (2) 8,0 % (за исключением того, что общее количество комбинированных моно-и диглицеридов и латилат моно-и диглицеридов не должно превышать 20,0 % кулинарного жира)

		(3) Нестандартизированные пищевые продукты	(3) 8.0% содержания жира
L.2	Лактиловые эфиры жирных кислот	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
L.3	Лецитин	(1) Хлеб; шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки (2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (3) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (4) Щербет (5) Маргарин (6) Кулинарный жир (7) Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика (2) Всего 0,5% эмульгаторов в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов (3) Всего 0,5% эмульгаторов  (4) 0,75% (5) Надлежащая производственная практика (6) Надлежащая производственная практика (7) Надлежащая производственная практика
L.4	Камедь бобов рождового дерева	Те же продукты, что и для камеди рожкового дерева	Те же уровни, что и для камеди рождового дерева
M.1	Метилцеллюлоза	(1) Эль; пиво; французская заправка; светлое пиво; портер; солодовый ликер; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; заправка для салата; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
M.2	Метилэтилцеллюлоза	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
M.3	Моноглицериды	(1) Хлеб; сливки; маргарин; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока; рыбная паста; кулинарный жир (2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (3) Мороженое (4) Щербет (5) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Всего 1,5% эмульгаторов в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов (3) Всего 0,5% эмульгаторов смеси; молочного мороженого; смеси молочного мороженого (4) 0,75% (5) Надлежащая производственная практика

M.4	Моно- и диглицериды	<p>(1) Хлеб; сливки; маргарин; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока; рыбная паста; кулинарный жир</p> <p>(2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад</p> <p>(3) Мороженое</p> <p>(4) Щербет</p> <p>(5) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(1) Всего 1,5% эмульгаторов в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов</p> <p>(3) Всего 0,5% эмульгаторов смеси; молочного мороженого; смеси молочного мороженого</p> <p>(4) 0,75%</p> <p>(5) Надлежащая производственная практика</p>
O.1	Овсяная камедь	<p>(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока</p> <p>(2) Сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы)</p> <p>(3) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) 0,5%</p> <p>(3) Надлежащая производственная практика</p>
O.2	Экстракт бычьей желчи	Сухие яичные белки	0,1 %
P.1	Пектин	<p>(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; инжирный мармелад; инжирный мармелад с пектином; французская заправка; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; (название ароматизатора) молоко; фарш; горчичные маринады; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; приправы; заправка для салатов; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; безалкогольные напитки; сметана</p> <p>(2) мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы)</p> <p>(3) Щербет</p> <p>(4) Нестандартизированные</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) 0,5%</p> <p>(3) 0,75%</p> <p>(4) Надлежащая производственная практика</p>

P.2	Полиглицериновые эфиры жирных кислот	пищевые продукты (1) Безалкогольные напитки. (2) Маргарин (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5% (3) Надлежащая производственная практика
P.3	Полиглицериновые эфиры переэтерифицированных жирных кислот касторового масла	Молочный шоколад; сладкий шоколад	Всего 1,5% эмульгаторов в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов
P.4	Полиоксиэтилен (20) сорбитанмоностеарат; полисорбат 80	(1) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (2) Нестандартизированный замороженный десерт (3) Соления и приправы. (4) Безалкогольные напитки.  (5) Смесь для искусственных сухих сливок  (6) Взбитые сливки на основе растительного масла и кулинарный жир  (7) Глазурь для торта; смесь для глазури для торта  (8) Соль. (9) Взбитые сливки	(1) 0,1%. Если также используется полиоксиэтилен ( 20 ) сорбитан тристеарат, то общее количество не должно превышать 0,1 % (2) 0,1%  (3) 0,05% (4) 0,05% напитка. Если также используется сорбитанмоностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05 % (5) 0,1%. Если также используется полиоксиэтилен ( 20 ) сорбитан моностеарат, полиоксиэтилен ( 2 ) сорбитан тристеарат или сорбитан моностеарат, как отдельно, так и в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,4% (6) 0,05%. Если также используется полиоксиэтилен ( 20 ) сорбитан моностеарат, полиоксиэтилен, как отдельно, так и в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,4% (7) 0,5% готовой глазури для торта. Если также используется полиоксиэтилен ( 20 ) сорбитан моностеарат или сорбитан моностеарат, как отдельно, так и в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,5% готовой глазури для торта (8) 10 м.д. (9) 0,1%
P.5	Полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат; полисорбат 60	(1) Смесь для искусственных сухих сливок; загуститель из растительного масла; взбитые сливки на основе растительного масла; смесь для посыпки на основе растительного масла и кулинарный жир  (2) Торты	(1) 0,1%. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат, сорбитан моностеарат или полиоксиэтилен (20) сорбитан моно-олеат, по отдельности или в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,4%, за как для взбитых сливок на основе растительного масла, комбинация полисорбата 60 и сорбитан моностеарата может быть использована более 0,4%, если количество полисорбата 60 не превышает 0,77% и количество сорбитан моностеарата не превышает 0,27% от количества взбитых сливок на основе растительного масла (2) 0,5% в пересчёте на сухой вес.

		Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат, то общее количество не должно превышать 0,5 %
	(3) Торты; смеси для торта	(3) 0,5% в пересчёте на сухой вес. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,7 % в пересчёте на сухой вес.
	(4) Нестандартизированная кондитерская глазурь	(4) 0,5%. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 1,0 %
	(5) Глазурь для торта; смесь для глазури для торта	(5) 0,5% готовой глазури для торта. Если также используется моностеарат или полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, как отдельно, так и в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,5% готовой глазури для торта
	(6) Пудинг; начинка	(6) 0,5% в пересчёте на сухой вес.
	(7) Безалкогольные напитки.	(7) 0,05% напитка. Если также используется сорбитмоностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05 %
	(8) Заменитель сметаны	(8) 0,1%
	(9) Нестандартизированные заправки	(9) 0,3%
	(10) Состав жировой основы для жиродостаточной птицы путем инъекций	(10) 0,25%
P.6	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	
	(1) Шоколадный напиток; (название ароматизатора) молочный напиток; (название ароматизатора) молоко; (название ароматизатора) обезжиренное молоко	(1) 0,5%
	(2) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; щербет	(2) 0,1% Если также используется полиоксиэтилен ( 20 ) сорбитан моноолеат, то общее количество не должно превышать 0,1 %
	(3) Нестандартизированные замороженные десерты	(3) 0,1%
	(4) Торты	(4) 0,3% в пересчёте на сухой вес. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,5 % в пересчёте на сухой вес.
	(5) Нестандартизированная кондитерская глазурь	(5) 0,5%. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 1,0 %
	(6) Безалкогольные напитки.	(6) 0,05% напитка. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка
	(7) Смесь для искусственных сухих сливок; загуститель из растительного масла; взбитые сливки на основе растительного масла; смесь для посыпки на	(7) 0,4%. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, сорбитан моностеарат или полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, как отдельно, так и в комбинации, то общее количество не должно

		основе растительного масла и кулинарный жир	превышать 0,4%
P.7	Полиоксиэтилен (8) стеарат	(1) Кулинарный жир	(1) 0,4%
		(2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(2) 0,4%
P.8	Альгинат калия	Те же продукты, что и для альгина	Те же уровни, что и для альгина
P.9	Карраген калия	Те же продукты, что и для каррагена	Те же уровни, что и для каррагена
P.10	Хлорид калия	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
P.11	Цитрат калия	Плавленый сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
P.12	Фурцелларан калия	Те же продукты, что и для фурцелларана	Те же уровни, что и для фурцелларана
P.13	Фосфат калия, двухатомный	Плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
P.14	Пропиленгликольальгинат	(1) Эль; пиво; французская заправка; светлое пиво; солодовый ликер; портер; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; заправка для салата; плавленый сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки; стаут	(1) Надлежащая производственная практика
		(2) Домашний творог; сливочный домашний творог; мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы)	(2) 0,5%
		(3) Щербет	(3) 0,75%
		(4) Нестандартизированные пищевые продукты	(4) Надлежащая производственная практика
P.15	Пропиленгликолевый эфир метилцеллюлозы	Те же продукты, что и для гидроксипропилметилцеллюлозы	Те же уровни, что и для гидроксипропилметилцеллюлозы
P.16	Эфиры пропиленгликолевой кислоты моно-жирные	(1) Маргарин.	(1) 2%
		(2) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика
S.1	Пирофосфорнокислый натрий	Плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
S.2	Альгинат натрия	(1) Те же продукты, что и для альгина (2) Крупнозернистая кристаллическая соль	(1) Те же уровни, что и для альгина (2) 15 м.д.
S.3	Фосфат алюминия-натрия	Плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
S.4	Карбоксиметилцеллюлоза натрия	(1) Шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный	(1) Надлежащая производственная практика

		<p>напиток; французская заправка; (название ароматизатора) молоко; горчиные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; приправы; заправка для салата; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленный сыр из обезжиренного молока; кулинарный жир; безалкогольные напитки</p> <p>(2) Домашний творог; сливочный домашний творог; мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого</p> <p>(3) Щербет</p> <p>(4) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(2) 0,5%</p> <p>(3) 0,75%</p> <p>(4) Надлежащая производственная практика</p>
S.5	Карраген натрия	Те же продукты, что и для каррагена	Те же уровни, что и для каррагена
S.6	Гликолят натриевой целлюлозы	Те же продукты, что и для карбоксиметил-целлюлозы	Те же уровни, что и для карбоксиметил-целлюлозы
S.7	Цитрат натрия	<p>(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока</p> <p>(2) Сгущенное молоко</p> <p>(3) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого</p> <p>(4) Щербет</p> <p>(5) Безалкогольные напитки.</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) 0,1% от общего количества стабилизатора в готовом продукте</p> <p>(3) 0,5%.</p> <p>(4) 0,75%</p> <p>(5) 300 м.д.</p>
S.8	Фурцелларан натрия	Те же продукты, что и для фурцелларана	Те же уровни, что и для фурцелларана
S.9	Глюконат натрия	Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
S.10	Гексаметафосфат натрия	<p>(1) Горчиные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; приправы; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки</p> <p>(2) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого</p> <p>(3) Щербет</p> <p>(4) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p> <p>(2) 0,5%</p> <p>(3) 0,75%</p> <p>(4) Надлежащая производственная практика</p>
S.11	Лаурилсульфат натрия	<p>(1) Сухой яичный белок</p> <p>(2) Замороженные яичные белки; жидкие яичные белки</p>	<p>(1) 0,1%</p> <p>(2) 0,0125%</p>
S.12	Фосфат натрия, двухатомный	<p>(1) Шоколадный напиток; (название ароматизатора) молочный напиток; (название ароматизатора) молоко; горчиные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; приправы; (название</p>	<p>(1) Надлежащая производственная практика</p>

		ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленный сыр из обезжиренного молока	(2) 0,5%
		(2) Домашний творог, сливочный домашний творог	
		(3) Сгущенное молоко	(3) 0,1% от общего количества стабилизатора в готовом продукте
S.13	Фосфат натрия; одноатомный	(4) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	(4) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика
S.14	Фосфат натрия; трехатомный	(2) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	(2) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика
S.15	Виннокислый калий-натрий	(2) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	(2) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика
S.16	Пирофосфат натрия, четырёхатомный	(2) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	(2) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика
S.17	Виннокислый натрий	(2) Нестандартизированные пищевые продукты Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	(2) Надлежащая производственная практика Надлежащая производственная практика
S.18	Таурохолат натрия	Сухие яичные белки	0,1 %
S.19	Сорбитан монопальмитат	Маргарин	1%
S.20	Сорбитмоностеарат	(1) Смесь для искусственных сухих сливок; кулинарный жир; загуститель из растительного масла; взбитые сливки на основе растительного масла; смесь для посыпки на основе растительного масла	(1) 0,4%. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат, полисорбат 60 или полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, по отдельности или в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,4%, кроме как для взбитых сливок на основе растительного масла, комбинация сорбитан моностеарата и полисорбата 60 может быть использована более 0,4%, если количество сорбитан моностеарата не превышает 0,27% и количество полисорбата 60 не превышает 0,77% от количества взбитых сливок на основе растительного масла (2) 0,6% в пересчёте на сухой вес. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,7 % в пересчёте на
		(2) Торт; смесь для торта	

			сухой вес.
		(3) Нестандартизированная кондитерская глазурь	(3) 1,0%. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, то общее количество не должно превышать 1,0 % Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат, то общее количество не должно превышать 1,0 %
		(4) Глазурь для торта; смесь для глазури для торта	(4) 0,5% готовой глазури для торта. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат или полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, как отдельно, так и в комбинации, то общее количество не должно превышать 0,5% готовой глазури для торта
		(5) Основа или смесь для напитков	(5) 0,05% напитка. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, то общее количество не должно превышать 0,05 % напитка. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05 % напитка. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат, то общее количество не должно превышать 0,05 % напитка.
S.21	Стеарилмоноглицерид илцитрат	Кулинарный жир	Надлежащая производственная практика
S.22	Сорбитан тристеарат	Маргарин	1%
S.23	Сложные эфиры сахарозы жирных кислот (включая сахароглицериды)	Маргарин	1%
T.1	Таурохолевая кислота	Сухие яичные белки	0,1 %
T.2	Дубильная кислота	Медовое вино; вино	200 м.д.
T.3	Трагантовая камедь	(1) Французская заправка; горчичные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; заправка для салата; приправы; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные (2) Домашний творог; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы); сливочный домашний творог; мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5%
T.4	Триэтил цитрат	(3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(3) 0,75% (4) Надлежащая производственная практика
X.1	Ксантановая камедь	Яичные белки	0,25%
		Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ТАБЛИЦА V

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ФЕРМЕНТОВ.

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
B.1	Бромелаин	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут 2) Замороженные мясные нарезки; рыхлитель мяса; рассола для посола шприцеванием, используемый при консервировании говяжьих нарезок; сахарные вафли; вафли; блины	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.1	Карбогидраза; (1) из группы <i>Aspergillus niger</i> (2) из группы <i>Aspergillus flavus oryzae</i> (3) из крахмала группы <i>Bacillus subtilis</i>	(1) (a) Эль; пиво; светлое пиво; хлеб; солодовый ликер; портер; стаут (b) производство декстрозы; высокосахаренный сироп из крахмала (2) (a) Эль; пиво; светлое пиво; портер; стаут; солодовый ликер; хлеб; мука; цельнозерновая мука (b) Высокосахаренный сироп из крахмала; шоколадный сироп (3) (a) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (b) Приготовленные каши; шоколадные сиропы; высокосахаренные сиропы из крахмала	(1) (a) Надлежащая производственная практика (b) Надлежащая производственная практика (2) (a) Надлежащая производственная практика (b) Надлежащая производственная практика (3) (a) Надлежащая производственная практика (b) Надлежащая производственная практика
C.2.	Каталаза из <i>Aspergillus</i>	«Чеддер», «Колби», гранулированный, швейцарский и промытый творожный сыр	20 м.д.
C.3	Целлюлаза из группы <i>Aspergillus niger</i>	Жидкий кофейный концентрат	Надлежащая производственная практика
F.1	Фицин	(1) Эль; пиво; светлое пиво; портер; стаут (2) Замороженные мясные нарезки; рыхлитель мяса	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
G.1	Глюкозооксидаза-каталаза	Яичные белки; безалкогольные напитки	Надлежащая производственная практика
1.1	Инвертаза	(1) Кондитерские изделия (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.1	Панкреатин	Приготовленные каши; сухие яичные белки; сахарные сиропы	Надлежащая производственная практика

P.2	Папаин	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут 2) Солодовые напитки; мясные нарезки; рыхлитель мяса; рассол для посола шприцеванием, используемый при консервировании говяжьих нарезок	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.3	Пектиназа	Вино	Надлежащая производственная практика
P.4	Пепсин	(1) Сыр; домашний творог (2) Каши быстрого приготовления (3) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (4) Обезжиренная соевая мука	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика (4) Надлежащая производственная практика
P.5	Протеаза:	(1) (a) Хлеб	(1) (a) Надлежащая производственная практика
	(1) из группы <i>Aspergillus niger</i>	(b) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(b) Надлежащая производственная практика
	(2) из группы <i>Aspergillus flavus oryzae</i>	(2) (a) Эль; пиво; замороженные мясные нарезки; светлое пиво; солодовый ликер; рыхлитель мяса; портер; стаут	(2) (a) Надлежащая производственная практика
	(3) из группы <i>Vaccillus subtilis</i>	(b) Нестандартизированные хлебопекарные изделия (3) (a) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (b) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(b) Надлежащая производственная практика (3) (a) Надлежащая производственная практика (b) Надлежащая производственная практика
R.1	Сычуг	(1) Сыр; домашний творог (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА VI

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТВЕРДИТЕЛЕЙ.

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Сульфат алюминия	(1) Консервированное крабовое мясо; омары; лосось; креветки и тунец; соленья и приправы (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.2.	Алюминиево-аммониевые квасцы	(1) Соленья и приправы (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.1	Хлорид кальция	(1) Помидоры; консервированные яблоки; консервированные овощи; замороженные яблоки (2) Сыр; домашний творог	(1) 0,026% в пересчете на кальций (2) Надлежащая производственная практика

C.2.	Нитрат кальция	(1) Помидоры; консервированные яблоки; консервированные овощи; замороженные яблоки; замороженные нарезанные яблоки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,026% в пересчете на кальций (2) Надлежащая производственная практика
C.3	Глюконат кальция	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.4.	Фосфат кальция, двухатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.5.	Фосфат кальция; одноатомный	(1) Помидоры; консервированные яблоки; консервированные овощи; замороженные яблоки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,026% в пересчете на кальций (2) Надлежащая производственная практика
C.6.	Сульфат кальция	Помидоры; консервированные яблоки; консервированные овощи; замороженные яблоки	0,026% в пересчете на кальций
P.1	Алюминиево-калиевые квасцы	(1) Соления и приправы (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.1	Алюминиево-натриевые квасцы	(1) Соления и приправы. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА VII

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ГЛАЗУРИ И ГЛЯНЦУЮЩИХ СРЕДСТВ.

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Ацетилированные моноглицериды	(1) Кондитерские изделия  (2) Замороженная рыба	(1) 0,4%  (2) Надлежащая производственная практика
B.1	Пчелиный воск	Кондитерские изделия	0,4%
C.1	Карнаубский воск	Кондитерские изделия	0,4%
C.2.	Канделильский воск	Кондитерские изделия	0,4%
G.1	Аравийская камедь	Кондитерские изделия	0,4%
G.2	Бензойная камедь	Кондитерские изделия	0,4%
M.1	Силикат магния	Кондитерские изделия	0,4%
M.2	Минеральное масло	Кондитерские изделия	0,15%
P.1	Вазелин	Кондитерские изделия	0,15%
S.1	Шеллак	Украшения для торта Кондитерские изделия	0,4%
S.2	Спермацетовый воск	Кондитерские изделия	0,4%
Z.1	Зеин	Кондитерские изделия	1,0%

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА VIII

РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Функциональное назначение	КОЛОНКА IV Максимальный уровень использования
A.1	Ацетилированные моноглицериды	Нестандартизированные пищевые продукты	Состав для смазывания глазури	Надлежащая производственная практика
B.1	Масло	Вино	Противовспенивающее вещество	5 м.д.
B.2.	Пчелиный воск	Нестандартизированные пищевые продукты	Средство уменьшающее липкость	0,4%
C.1	Кофеин	Безалкогольные напитки кола	Для отличия продукта	200 м.д. в готовом продукте
C.2.	Цитрат кофеина	Безалкогольные напитки кола	Для отличия продукта	200 м.д. в пересчете на кофеин, в готовом продукте
C.3	Карбонат кальция	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Мука; цельнозерновая мука (3) Кондитерские изделия (4) Жевательная резинка  (5) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Носитель перокси бензоила (2) Носитель бромата калия (3) Загуститель и закрепитель (4) Наполнитель  (5) Носитель и опудривающее средство	(1) 900 м.д. (2) 150 м.д. (3) Надлежащая производственная практика (4) Надлежащая производственная практика (5) Надлежащая производственная практика
C.4.	Фосфат кальция, двухатомный	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Мука; цельнозерновая мука	(1) Носитель перокси бензоила (2) Носитель бромата калия	(1) 900 м.д. (2) 150 м.д.
C.5.	Фосфат кальция;	Мука; цельнозерновая мука	Носитель перекиси бензоила	900 м.д.

	трехатомный				
C.6.	Силикат кальция	Растворимый в масле аннато	Носитель.....	Надлежащая производственная практика	
C.7.	Стеарат кальция	Кондитерские изделия	Состав для смазывания	Надлежащая производственная практика	
C.8	Стеароил-2-лактат кальция	(1) Жидкие и замороженные яичные белки (2) Сухие яичные белки	(1) Вещество для облегчения взбивания (2) Вещество для облегчения взбивания	(1) 0,05% (2) 0,5%	
		(3) Посыпка на основе растительных жиров (4) Сушеный картофель	(3) Вещество для облегчения взбивания (4) Кондиционер	(3) 0,3%. (4) 0,5%.	
C.9	Сульфат кальция	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Пекарский порошок	(1) Носитель пероксида бензоила (2) Нейтральный наполнитель	(1) 900 м.д. (2) Надлежащая производственная практика	
C.10	Углекислый газ	(1) Эль; пиво; газированный (название фрукта) сок; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут; вино (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Газирование (2) Газирование и дозирование давления	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика	
C.11	Касторовое масло	Кондитерские изделия	Состав для смазывания	Надлежащая производственная практика	
C.12	Микрокристаллическая целлюлоза	(1) Молочное мороженое (2) Щербет (3) Углеводные или низкокалорийные диетические продукты (4) Взбитые сливки на основе растительного масла (5) Нестандартизированные замороженные десерты	(1) Загуститель и структурирующее вещество (2) Загуститель и структурирующее вещество (3) Загуститель и структурирующее вещество (4) Загуститель и структурирующее вещество (5) Загуститель и структурирующее вещество	(1) 1,5% (2) 0,5% (3) Надлежащая производственная практика (4) 1,5% (5) 0,5%.	
C.13	Хлор ИПК [изопропил Н-(3-хлорфенил) карбамат (99% чистый)]	Картофель	Препарат, подавляющий прорастание	50 м.д.	
C.14	Хлорпентафторэтан	Нестандартизированные пищевые продукты	Распределитель давления и разрыхлитель	Надлежащая производственная практика	
C.15	4 - дихлорфеноксиуксусная кислота	Золотистая фасоль	Активатор проростков	2 м.д. в собранных ростках фасоли	
C.16	Лимонная кислота	(1) Говяжья кровь (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Антикоагулянт (2) Питательное вещество культуры	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика	
D.1	Составы диметилполисилоксана	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; жиры и масла; инжирный мармелад; инжирный мармелад с пектином;	(1) Противовспенивающее вещество	(1) 10 м.д. диметилполисилоксана	

		(название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; (название ароматизатора) молоко; фарш; горчичные маринады; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; кулинарный жир; обезжиренное сухое молоко; безалкогольные напитки; вино (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Противопенное вещество	(2) 10 м.д. диметилполисилоксана
D.2	Диоктилсульфосукцинат натрия	Разжижитель	Разжижитель	10 м.д. в готовом напитке
E.1	Этиленоксид	Дезинфекция	Дезинфекция	Надлежащая производственная практика (Остатки этиленхлоргидрина не должны превышать 1500 м.д.)
F.1	Глюконат железа	Спелые оливки	Устойчивость цвета	Надлежащая производственная практика
G.1	Гамма излучение из источников кобальт 60	(1) Картофель; лук (2) Мука; цельнозерновая мука	(1) Препарат, подавляющий прорастание (2) Для дезинфекции	(1) 15000 рад (2) 75000 рад
G.2	Гибберелловая кислота	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Активатор проростков	0,5 м.д. в готовом напитке
G.3	Глюконо дельта-лактон	(1) Вареная колбаса; мясной рулет (2) Сушеная колбаса	(1) Для ускорения фиксации цвета (2) Для облегчения консервирования	(1) 0,5% (2) Надлежащая производственная практика
G.4	Глицерин	(1) Компоненты для консервирования мяса; колбасные оболочки (2) Мясные консервы (3) Нестандартизированные пищевые продукты (4) Безалкогольные напитки.	(1) Увлажнитель (2) Желе для мясных консервов 3) Пластификатор увлажнителя (4) Увлажнитель	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика (4) Надлежащая производственная практика
H.1	Гексан	Экстракт хмеля для использования в солодовых ликерах	Растворитель	2,2%
I.1	Изопропиловый спирт	Рыбный белок	Для извлечения влаги, жира и других растворимых компонентов из рыбы	Надлежащая производственная практика
L.1	Лактиловые эфиры жирных кислот	Нестандартизированные пищевые продукты	Пластификатор	Надлежащая производственная практика
L.2	Ланолин	Жевательная резинка	Пластификатор	Надлежащая производственная практика
M.1	Алюмосиликат	Жевательная резинка	Опудривающее	Надлежащая

M.2	магния Карбонат магния	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Мука; цельнозерновая мука (3) Кондитерские изделия	средство (1) Носитель пероксида бензоила (2) Носитель бромата калия (3) Состав для смазывания	производственная практика (1) 900 м.д. (2) 150 м.д. (3) Надлежащая производственная практика
M.3	Силикат магния	(1) Кондитерские изделия (2) Жевательная резинка (3) Рис	(1) Состав для смазывания (2) Опудривающее средство (3) Глазурь	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
M.4	Стеарат магния	Кондитерские изделия	Состав для смазывания	Надлежащая производственная практика
M.5	Малеиновый гидразид (МН) (1,2-дигидропиридазин 3,6-дион)	(1) Лук репчатый -  (2) Свекла; морковь; брюква  (3) Картофель	(1) Препарат, подавляющий прорастание  (2) Препарат, подавляющий прорастание  (3) Препарат, подавляющий прорастание	(1) 15 м.д.  (2) 30 м.д.  (3) 50 м.д.
M.6	Маннит	(1) Диетические продукты (2) Кондитерские изделия	(1) Для изменения текстуры (2) Состав для смазывания	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
M.7	Метилвый эфир нафталиновой уксусной кислоты	Картофель	Препарат, подавляющий прорастание	9 м.д.
M.8	Метилэтилцеллюлоза	Нестандартизированные пищевые продукты	Разрыхлитель	Надлежащая производственная практика
M.9	Хлористый метилен	Экстракт хмеля для использования в солодовых ликерах	Растворитель	2,2%
M.10	Метанол	Экстракт хмеля	Растворитель	2,2%
M.11	Микрокристаллическая целлюлоза	Те же продукты, что и для микрокристаллической целлюлозы	Наполнитель	Те же уровни, что и для микрокристаллической целлюлозы
M.12	Минеральное масло	(1) Хлебобулочные изделия; кондитерские изделия; семеноводство (2) Свежие фрукты и овощи	(1) Состав для смазывания (2) Глазурь	(1) 0,3%  (2) 0,3%
M.13	Моноацетин	Нестандартизированные хлебобулочные изделия	Пластификатор	Надлежащая производственная практика
M.14	Моно- и диглицериды	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; жиры и масла; инжирный мармелад; инжирный мармелад с пектином; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; (название ароматизатора) молоко; фарш; горчичные	(1) Противовспенивающее вещество	(1) Надлежащая производственная практика

		маринады; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; безалкогольные напитки	(2)	(2)	(2) Надлежащая производственная практика
		Нестандартизированные пищевые продукты		Противовспенивающее вещество; увлажнитель; Состав для смазывания	
M.15	Моноглицериды	(1) Растворимый в масле аннато (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Растворитель (2) Противовспенивающее вещество; увлажнитель; Состав для смазывания	(1) Растворитель (2) Противовспенивающее вещество; увлажнитель; Состав для смазывания	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
N.1	Азот	Нестандартизированные пищевые продукты	Распределитель давления		Надлежащая производственная практика
N.2	Закись азота	Нестандартизированные пищевые продукты	Распределитель давления		Надлежащая производственная практика
N.3	Нониловый спирт	Картофель	Препарат, подавляющий прорастание		Надлежащая производственная практика
O.1	Октафтороциклобутан	Нестандартизированные пищевые продукты	Распределитель давления		Надлежащая производственная практика
O.2	Оксистеарин	Хлопковое масло; арахисовое масло; соевое масло	Для ингибирования образования кристаллов		0,125%
P.1	Экстракт поджелудочной железы	Кислотообразующие бактериальные культуры	Для борьбы с бактериофагами		Надлежащая производственная практика
P.2	Парафин	(1) Свежие фрукты и овощи (2) Сыр и репа	(1) Глазурь (2) Глазурь		(1) 0,3% (2) Надлежащая производственная практика
P.3	Вазелин	Свежие фрукты и овощи	Глазурь		0,3%
P.4	Сложный эфир полиглицерина древесной смолы (эфир канифоли)	Безалкогольные напитки.	Средство для регулирования плотности		100 м.д.
P.5	Поливинилпиррол идон	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут; вино	Осветляющее средство		2 м.д. в готовом продукте
P.6	Алюминиево-калийные квасцы	Мука; цельнозерновая мука	Носитель перекиси бензоила		900 м.д.
P.7	Стеарат калия	Жевательная резинка	Пластификатор		Надлежащая производственная практика
P.8	Пропан	Нестандартизированные пищевые продукты	Распределитель давления и разрыхлители		Надлежащая производственная практика
P.9	Пропиленгликоль	(1) Растворимый в масле аннато (2) Безалкогольные напитки (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Растворитель (2) Растворитель (3) Увлажнитель		(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
Q.1	Квиллайя	Основы для напитков; смеси для напитков; безалкогольные напитки	Пенообразующее вещество		Надлежащая производственная практика
S.1	Сапонин	Безалкогольные напитки.	Пенообразующее вещество		Надлежащая производственная практика
S.2	Алюминиево-натриевые квасцы	Мука; цельнозерновая мука	Носитель перекиси бензоила		Надлежащая производственная практика
S.3	Бикарбонат натрия	(1) Кондитерские изделия (2) Соль	(1) Разрыхлитель (2) Для стабилизации		(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

S.4	Карбонат натрия	В сочетании с гексаметафосфатом натрия для использования на замороженном рыбном филе, замороженных омары, замороженных крабах, замороженных моллюсках и замороженных креветках	Йодата калия в соли Для уменьшения стекания	производственная практика 15% от комбинации карбоната натрия и гексаметафосфата натрия
S.5	Цитрат натрия	Говяжья кровь	Антикоагулянт	0,2%
S.6	Декагидрат ферроцианида натрия	Дендритная соль	В качестве стимулятора при производстве кристаллов дендритной соли	13 м.д. в пересчёте на безводный ферроцианид натрия
S.7	Гексаметафосфат натрия	(1) Говяжья кровь  (2) Замороженное рыбное филе; замороженные омары; замороженные крабы; замороженные моллюски и замороженные креветки	(1) Антикоагулянт  (2) Для уменьшения стекания	(1) 0,2%  (2) 0,5% общего добавленного фосфата
S.8	Фосфат натрия, двухатомный	(1) Замороженная рыба  (2) Замороженные грибы	(1) Для предотвращения растрескивания глазури  (2) Для предотвращения обесцвечивания	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
S.9	Силикат натрия	Питьевая вода в герметической таре	Ингибитор коррозии	Надлежащая производственная практика
S.10	Стеарат натрия	Жевательная резинка	Пластификатор	Надлежащая производственная практика
S.11	Стеароил-2-лактат натрия	(1) Жидкие и замороженные яичные белки (2) Сухие яичные белки (3) Посыпка на основе масла или смеси для посыпки	(1) Вещество для облегчения взбивания  (2) Вещество для облегчения взбивания (3) Вещество для облегчения взбивания	(1) 0,05%  (2) 0,5% (3) 0,3%.
S.12	Сульфат натрия	Замороженные грибы	Для предотвращения обесцвечивания	Надлежащая производственная практика
S.13	Сульфит натрия	Консервированный плющевидный тунец	Для предотвращения обесцвечивания	300 м.д.
S.14	Тиосульфат натрия	Соль	Для стабилизации йодата калия в соли	Надлежащая производственная практика
S.15	Триполифосфат натрия	Замороженное рыбное филе; замороженные омары; замороженные крабы; замороженные моллюски и замороженные креветки	Для уменьшения стекания	0,5% общего добавленного фосфата
S.16	Сорбитол	(1) Кондитерские изделия (2) Маршмеллоу, измельченный кокосовый орех (3) Нестандартизированные продукты	(1) Состав для смазывания (2) Увлажнитель  (3) Для изменения текстуры	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.17	Хлорид олова	(1) Спаржа, упакованная в стеклянную тару; концентрированный	(1) Стабилизатор вкуса и цвета	(1) Надлежащая производственная практика

		фруктовый сок; лимонный сок; сок лайма		
S.18	Стеариновая кислота	(2) Безалкогольные напитки (1) Кондитерские изделия (2) Жевательная резинка	(2) Стабилизатор вкуса и цвета (1) Состав для смазывания (2) Пластификатор	(2) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.19	Метилсульфат натрия	Пектин	А переработка, полученная в результате метилирования пектина серной кислотой и метиловым спиртом и нейтрализованная бикарбонатом натрия	для 300 м.д. в потребляемом напитке
S.20	Изобутират ацетата сахарозы	Безалкогольные напитки.	Средство регулирования плотности	Для уменьшения прилипания
T.1	Дубильная кислота	Жевательная резинка		Надлежащая производственная практика
T.2	Триацетин	Смеси для торта	Разжижитель	Надлежащая производственная практика

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА IX

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ НЕПИТАТЕЛЬНЫХ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Сахарин аммония	Углеводные или низкокалорийные диетические продукты	Надлежащая производственная практика
A.2.	Аспартам	Углеводные или низкокалорийные диетические продукты	Надлежащая производственная практика
C.1	Сахарин кальция	Углеводные или низкокалорийные диетические продукты	Надлежащая производственная практика
S.1	Сахарин	Углеводные или низкокалорийные диетические продукты	Надлежащая производственная практика
S.2	Сахарин натрия	Углеводные или низкокалорийные диетические продукты	Надлежащая производственная практика

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА X

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Уксусная кислота	(1) Безалкогольные напитки  (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.2.	Адипиновая кислота	(1) Безалкогольные напитки  (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.3.	Алюминиево-аммон	(1) Пекарский порошок	(1) Надлежащая производственная практика

	иевые квасцы	(2) Нестандартизированные пищевые продукты	практика (2) Надлежащая производственная практика
A.4.	Бикарбонат аммония	(1) Шоколад; какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.5	Карбонат аммония	(1) Шоколад; какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.6	Цитрат аммония, двухатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
A.7	Цитрат аммония, одноатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
A.8	Гидроксид аммония	(1) Шоколад; какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.9	Фосфат аммония, двухатомный	(1) Эль; бактериальные культуры; пекарский порошок; пиво; светлое пиво; солод; ликер; портер; стаут (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.10	Фосфат аммония, одноатомный	(1) Эль; бактериальные культуры; пекарский порошок; пиво; светлое пиво; солод; ликер; портер; стаут (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.1	Ацетат кальция	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.2	Бикарбонат кальция	Безалкогольные напитки.	Надлежащая производственная практика
C.3	Карбонат кальция	(1) Шоколад; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.4.	Хлорид кальция	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.5.	Цитрат кальция	(1) Безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.6.	Фумарат кальция	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.7.	Глюконат кальция	(1) Безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.8	Гидроксид кальция	(1) Эль; пиво; смесь для мороженого; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (2) Консервированный горошек (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,01% (3) Надлежащая производственная практика
C.9	Лактат кальция	(1) Пекарский порошок (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.10	Оксид кальция	(1) Эль; пиво; шоколадный напиток; смесь для мороженого; молочное мороженое; светлое пиво; солодовый ликер; портер;	(1) Надлежащая производственная практика

		стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика
C.11	Фосфат кальция, двухатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.12	Фосфат кальция; одноатомный	(1) Пекарский порошок; солодовый ликер (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.13	Фосфат кальция; трехатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.14	Сульфат кальция	Эль; пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут; вино	Надлежащая производственная практика
C.15	Лимонная кислота	(1) Эль; яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; пиво; консервированные артишоки; консервированная спаржа; консервированные ростки фасоли; консервированный лук; консервированные груши; консервированные моллюски; консервированная весенняя скумбрия; творог; инжирный мармелад; инжирный мармелад с пектином; французская заправка; замороженные вареные креветки; виноградный сок; медовое вино; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; светлое пиво; солодовый ликер; (название цитрусового фрукта) мармелад; (название цитрусового фрукта) мармелад с пектином; майонез; фарш; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; портер; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; заправка для салата; шербет; плавленый сыр из обезжиренного молока; стаут; помидоры; вино; безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.16	Кремортартар	Те же продукты, что и для кислого виннокислого калия	Те же уровни, что и для кислого виннокислого калия
F.1	Фумаровая кислота	(1) Безалкогольные напитки; плодоовощная продукция (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
G.1	Глюконовая кислота	(1) Безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
G.2	Глюконо дельта-лактон	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
H.1	Соляная кислота	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика
L.1	Молочная кислота	(1) Эль; пекарский порошок; пиво; хлеб; творог; сливочный творог; французская заправка; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; светлое пиво; солодовый ликер; маргариновый майонез; оливки; соленья и приправы; портер; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; заправка для салата; шербет; плавленый сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

M.2	Карбонат магния	(1) Шоколад; шоколадный напиток; какао; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; молочный шоколад; безалкогольные напитки; сладкий шоколад (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
M.3	Цитрат магния	Безалкогольные напитки.	Надлежащая производственная практика
M.4	Фумарат магния	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
M.5	Гидроксид магния	(1) Шоколад; какао; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; молочный шоколад; сладкий шоколад (2) Консервированный горошек	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
M.6	Оксид магния	Шоколадный напиток; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого	Надлежащая производственная практика
M.7	Сульфат магния	Солодовый ликер; эль; пиво; светлое пиво; портер; безалкогольные напитки; стаут	Надлежащая производственная практика
M.8	Яблочная кислота	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; инжирный мармелад с пектином; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.1	Фосфорная кислота	(1) Эль; пиво; шоколад; какао; творог; сливочный творог; солодовый ликер; светлое пиво; молочный шоколад; моно - и диглицериды; безалкогольные напитки; портер; стаут; сладкий шоколад (2) Нестандартизированные пищевые продукты (3) Рыбный белок	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
P.2	Кислый виннокислый калий	(1) Пекарский порошок (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.3	Алюминиево-калиевые квасцы	(1) Эль; пекарский порошок; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; растворимый в масле аннато; портер; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.4	Бикарбонат калия	(1) Пекарский порошок; шоколад; какао; солодовое молоко; сухое солодовое молоко; молоко (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.5	Карбонат калия	(1) Шоколад; какао; молочный шоколад; безалкогольные напитки; сладкий шоколад	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.6	Хлорид калия	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут	Надлежащая производственная практика
P.7	Цитрат калия	(1) Безалкогольные напитки. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика

		продукты	(2) Надлежащая производственная практика
P.8	Фумарат калия	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
P.9	Гидроксид калия	(1) Растворимый в масле аннато; (2) Шоколад; какао; молочный шоколад; сладкий шоколад	(1) 1,0% (2) Надлежащая производственная практика
P.10	Фосфат калия, двухатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
P.11	Сульфат калия	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут	Надлежащая производственная практика
S.1	Ацетат натрия	(1) Безалкогольные напитки. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.2	Пирофосфорнокислый натрий	(1) Пекарский порошок (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.3	Кислый виннокислый натрий	Пекарский порошок	Надлежащая производственная практика
S.4	Фосфат алюминия-натрия	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
S.5	Алюминиево-натриевые квасцы	(1) Пекарский порошок (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.6	Бикарбонат натрия	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; пекарский порошок; шоколад; шоколадный напиток; какао; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; солодовое сухое молоко; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; молочный шоколад; растворимый в масле аннато; ананасовый мармелад или инжирный мармелад; ананасовый мармелад с пектином или инжирный мармелад с пектином; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов; безалкогольные напитки; сладкий шоколад (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.7	Бисульфат натрия	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика
S.8	Карбонат натрия	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; шоколад; шоколадный напиток; какао; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; мясное связующее для продуктов из мясных консервов; маргарин (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.9	Цитрат натрия, двухатомный	(1) Домашний творог; сливки; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; щербет (2) Безалкогольные напитки	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

		(3) Нестандартизированные пищевые продукты	практика (3) Надлежащая производственная практика
S.10	Цитрат натрия, одноатомный	(1) Домашний творог; сливки; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; шербет (2) Безалкогольные напитки	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.11	Цитрат натрия, трехатомный	(3) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; домашний творог; сливки; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; ананасовый мармелад или инжирный мармелад; ананасовый мармелад с пектином или инжирный мармелад с пектином; шербет (2) Безалкогольные напитки	(3) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.12	Фумарат натрия	(3) Нестандартизированные пищевые продукты Нестандартизированные пищевые продукты	(3) Надлежащая производственная практика Надлежащая производственная практика
S.13	Глюконат натрия	(2) Безалкогольные напитки	(1) Надлежащая производственная практика
S.14	Гексаметафосфат натрия	(3) Нестандартизированные пищевые продукты Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика Надлежащая производственная практика
S.15	Гидроксид натрия	(1) Шоколад; шоколадный напиток; какао; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; шоколад; сладкий шоколад; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления продуктов из мясных консервов (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.16	Лактат натрия	(1) Безалкогольные напитки	(1) Надлежащая производственная практика
S.17	Фосфат натрия, двухатомный	(2) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Эль; бактериальная культура; пиво; сливки; светлое пиво; солодовые ликеры; портер; стаут (2) Безалкогольные напитки	(2) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.18	Фосфат натрия; одноатомный	(3) Нестандартизированные пищевые продукты Эль; бактериальная культура; пиво; сливки; светлое пиво; солодовые ликеры; портер; стаут (2) Безалкогольные напитки	(3) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.19	Фосфат натрия; трехатомный	(3) Нестандартизированные пищевые продукты (1) Эль; бактериальная культура; пиво; сливки; светлое пиво; солодовые ликеры; портер; стаут (2) Безалкогольные напитки (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(3) Надлежащая производственная практика (1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика

S.20	Виннокислый калий-натрий	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; (название citrusовых фруктов) мармелад; (название citrusовых фруктов) мармелад с пектином; ананасовый мармелад или инжирный мармелад; ананасовый мармелад с пектином или инжирный мармелад с пектином (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
S.21	Пирофосфат натрия, четырёхатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
S.22	Триполифосфат натрия	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
S.23	Серная кислота	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика
T.1	Винная кислота	(1) Эль; яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; пекарский порошок; пиво; инжирный мармелад; инжирный мармелад с пектином; французская заправка; медовое вино; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; светлое пиво; солодовые ликеры; (название citrusовых фруктов) мармелад с пектином; майонез; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; портер; заправка для салата; щербет; вино; безалкогольные напитки; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика

XI—ТАБЛИЦА XI

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА XI  
ЧАСТЬ I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Уксусная кислота	(1) Консервированная рыба; мясные консервы; продукты из мясных консервов; консервированное мясо птицы; консервированный продукты из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
A.2.	Аскорбиновая кислота	(1) Эль; пиво; консервированные грибы; консервированный тунец; замороженные фрукты; глазурь; замороженная рыба; светлое пиво; солодовый ликер; мясное связующее для консервированного мяса и консервированного мясного продукта; портер; консервированная рыба; консервированное мясо; консервированный	(1) Надлежащая производственная практика

		<p>мясной продукт; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов; безалкогольные напитки; стаут; вино</p> <p>(2) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	(2) Надлежащая производственная практика
C.1	Аскорбат кальция	Те же продукты, что и для аскорбиновой кислоты	Те же уровни, что и для аскорбиновой кислоты
E.1	Эриторбовая кислота	<p>(1) Эль; пиво; консервированные грибы; консервированный тунец; замороженные фрукты; глазурь; замороженная рыба; светлое пиво; солодовый ликер; мясное связующее для мясных консервов или продуктов из мясных консервов; портер; консервированная рыба; консервированное мясо; консервированный мясной продукт; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов; безалкогольные напитки; стаут; вино</p> <p>(2) Нестандартизированные пищевые продукты</p>	(1) Надлежащая производственная практика
I.1	Изоаскорбиновая кислота	Те же продукты, что и для эриторбовой кислоты	Те же уровни, что и для эриторбовой кислоты
P.1	Нитрат калия	Мясное связующее для мясных консервов или продуктов из мясных консервов; мясные консервы; продукты из мясных консервов; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов	Отдельно или в любой комбинации нитрита и нитрата таким образом, чтобы конечный продукт не содержал более 200 м.д. нитрита, в пересчете на нитрит натрия
P.2	Нитрит калия	Мясное связующее для мясных консервов или продуктов из мясных консервов; мясные консервы; продукты из мясных консервов; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов	Отдельно или в любой комбинации нитрита и нитрата таким образом, чтобы конечный продукт не содержал более 200 м.д. нитрита, в пересчете на нитрит натрия
S.1	Аскорбат натрия	Те же продукты, что и для аскорбиновой кислоты	Те же уровни, что и для аскорбиновой кислоты
S.2	Эриторбат натрия	Те же продукты, что и для эриторбовой кислоты	Те же уровни, что и для эриторбовой кислоты
S.3	Изоаскорбат натрия	Те же продукты, что и для эриторбовой кислоты	Те же уровни, что и для эриторбовой кислоты
S.4	Нитрат натрия	Мясное связующее для мясных консервов или продуктов из мясных консервов; мясные консервы; продукты из мясных консервов; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов	Отдельно или в любой комбинации нитрита и нитрата таким образом, чтобы конечный продукт не содержал более 200 м.д. нитрита, в пересчете на нитрит натрия
S.5	Нитрит натрия	Мясное связующее для мясных консервов	Отдельно или в любой комбинации

		или продуктов из мясных консервов; мясные консервы; продукты из мясных консервов; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; рассол для посола шприцеванием; заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов	нитрита и нитрата таким образом, чтобы конечный продукт не содержал более 200 м.д. нитрита, в пересчете на нитрит натрия
T.2	Токоферолы	Эфирные масла, безалкогольные напитки, экстракты и ароматизаторы	Надлежащая производственная практика 0,00004% 0,05%
W.1	Древесный дым	(1) Консервированная рыба; мясные консервы; продукты из мясных консервов; консервированное мясо птицы; консервированный продукт из мяса птицы; колбаса (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА XI

#### ЧАСТЬ II

#### ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ II КЛАССА

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
B.1	Бензойная кислота	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; инжирный мармелад с пектином; фруктовые соки; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе; (название фрукта) желе с пектином; маринованная или аналогичная фасованная рыба и мясо холодной обработки; (название цитрусового фрукта) мармелад с пектином; фарш; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; безалкогольные напитки (2) Томатный кетчуп; томатная паста; томатная мякоть; томатное пюре (3) Маргарин  (4) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-  (a) мяса и мясопродуктов;  (b) рыбы и  (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 1000 м.д.  (2) 750 м.д.  (3) 100 м.д. самостоятельно или в комбинации с сорбиновой кислотой (4) 1000 м.д.
C.1	Сорбат кальция	Те же продукты, что и сорбиновой кислоты	1000 м.д. в пересчете на сорбиновую кислоту
M.1	Метил-п-гидроксibenзоат	(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; инжирный мармелад с пектином; фруктовые соки; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; маринованная или аналогичная фасованная рыба и мясо холодной обработки; (название цитрусового фрукта) мармелад с пектином; фарш; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; безалкогольные напитки (2) Томатный кетчуп; томатная паста;	(1) 1000 м.д.  (2) 750 м.д.

		<p>томатная мякоть; томатное пюре (3) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-</p> <p>(a) мяса и мясопродуктов;</p> <p>(b) рыбы и</p> <p>(c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)</p>	(3) 1000 м.д.
M.2	Метилпарабен	Те же продукты, что и для метил-п-гидроксibenзоата	Те же уровни, что и для метил-п-гидроксibenзоата
P.1	Бисульфит калия	Те же продукты, что и для сернистой кислоты	Те же уровни, что и для сернистой кислоты
P.3	Сорбат калия	Те же продукты, что и для сорбиновой кислоты	1000 м.д. в пересчете на сорбиновую кислоту
P.4	Пропил-п-гидроксibenзоат	<p>(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; инжирный мармелад с пектином; фруктовые соки; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; маринованная или аналогичная фасованная рыба и мясо холодной обработки; (название цитрусового фрукта) мармелад с пектином; фарш; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; безалкогольные напитки</p> <p>(2) Томатный кетчуп; томатная паста; томатная мякоть; томатное пюре</p> <p>(3) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-</p> <p>(a) мяса и мясопродуктов;</p> <p>(b) рыбы и</p> <p>(c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)</p>	<p>(1) 1000 м.д.</p> <p>(2) 750 м.д.</p> <p>(3) 1000 м.д.</p>
P.5	Пропилпарабен	Те же продукты, что и для метил-п-гидроксibenзоата	Те же уровни, что и для метил-п-гидроксibenзоата
S.1	Бензоат натрия	Те же продукты, что и для бензойной кислоты	1000 м.д. в пересчете на бензойную кислоту
S.2	Бисульфит натрия	Те же продукты, что и для сернистой кислоты	Те же уровни, что и для сернистой кислоты
S.3	Метабисульфит натрия	Те же продукты, что и для сернистой кислоты	Те же уровни, что и для сернистой кислоты
S.4	Натриевая соль метил-п-гидроксibenзой кислоты	Те же продукты, что и для метил-п-гидроксibenзоата	1000 м.д. в пересчете на метил-п-гидроксibenзоата
S.5	Натриевая соль пропил-п-гидроксibenзой кислоты	Те же продукты, что и для пропил-п-гидроксibenзоата	1000 м.д. в пересчете на пропил-п-гидроксibenзоата
S.6	Сорбат натрия	Те же продукты, что и для сорбиновой кислоты	1000 м.д. в пересчете на сорбиновую кислоту
S.7	Сульфит натрия	Те же продукты, что и для сернистой кислоты	Те же уровни, что и для сернистой кислоты
S.8	Дитионит натрия	Те же продукты, что и для сернистой кислоты	Те же уровни, что и для сернистой кислоты
S.9	Сорбиновая кислота	<p>(1) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; инжирный мармелад с пектином; фруктовые соки; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; (название цитрусового фрукта)</p>	(1) 1000 м.д.

	мармелад с пектином; фарш; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; копченая или соленая сушеная рыба; копченая или соленая рыбная паста; безалкогольные напитки; (название источника глюкозы) сироп; томатный кетчуп; томатная паста; томатная мякоть; томатное пюре	
	(2) Маргарин	(2) 1000 м.д. самостоятельно или в комбинации с бензойной кислотой
	(3) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	(3) 1000 м.д.
	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	
S.10	Сернистая кислота	(1) Медовое вино; вино
		(1) 70 м.д. в свободном состоянии или 350 м.д. в комбинированном состоянии, в пересчете на диоксид серы
	(2) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут; кукурузный крахмал	(2) 400 м.д. в пересчете на диоксид серы
	(3) Яблочный (или ревеневый) и (название фрукта) джем; сдобная патока; инжирный мармелад с пектином; замороженное нарезанное яблоко; фруктовые соки; желатин; глюкоза; сухие вещества глюкозы; (название фрукта) джем; (название фрукта) джем с пектином; (название фрукта) желе с пектином; (название citrusовых фруктов) мармелад с пектином; фарш; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; (название источника глюкозы) сироп; рафинированная патока; столовая патока; томатный кетчуп; томатная паста; томатная мякоть; томатное пюре	(3) 500 р. п. м. в пересчете на диоксид серы
	(4) Безалкогольные напитки.	(4) 100 м.д. в пересчете на диоксид серы
	(5) Сушеные фрукты и овощи	(5) 2500 м.д. в пересчете на диоксид серы
	(6) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением пищевых продуктов, признанных источником тиамина и за исключением нестандартизированного приготовления -	(6) 500 р. п. м. в пересчете на диоксид серы
	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	
	(7) Замороженные грибы	(7) 90 м.д. в пересчете на диоксид серы

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА XI

30

#### ЧАСТЬ III

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ III КЛАССА

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень
----------------	----------------------	------------------------------------	-------------------------------------

			<i>использования</i>
C.1	Пропионат кальция	Те же продукты, что и для пропионовой кислоты	2000 м.д. в пересчете на пропионовую кислоту
C.2.	Сорбат кальция	Те же продукты, что и для сорбиновой кислоты	Те же максимальные уровни использования, что и для сорбиновой кислоты
P.1	Сорбат калия	Те же продукты, что и для сорбиновой кислоты	Те же максимальные уровни использования, что и для сорбиновой кислоты
P.2	Пропионовая кислота	(1) Хлеб; сыр (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (а) мяса и мясопродуктов; (б) рыбы и (с) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 2000 м.д. (2) 2000 м.д.
S.1	Диацетат натрия	(1) Хлеб; сыр (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (а) мяса и мясопродуктов; (б) рыбы и (с) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 3000 м.д. (2) 3000 м.д.
S.2	Пропионат натрия	Те же продукты, что и для пропионовой кислоты	2000 м.д. в пересчете на пропионовую кислоту
S.3	Сорбат натрия	Те же продукты, что и для сорбиновой кислоты	Те же максимальные уровни использования, что и для сорбиновой кислоты
S.4	Сорбиновая кислота	(1) Хлеб (2) Сыр (3) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (а) мяса и мясопродуктов; (б) рыбы и (с) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (4) Вино	(1) 1000 м.д. (2) 3000 м.д. (3) 1000 м.д. (4) 200 м.д.

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА XI

#### ЧАСТЬ IV

#### ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ IV КЛАССА

ПУНКТ <i>Номер</i>	КОЛОНКА I <i>Добавка</i>	КОЛОНКА II <i>Разрешенная в или на</i>	КОЛОНКА III <i>Максимальный уровень использования</i>
A.1	Аскорбиновая кислота	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
A.2.	Аскорбилпальмитат	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (а) мяса и мясопродуктов; (б) рыбы и	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика

А.3.	Аскорбилстеарат	(с) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) Маргарин	Надлежащая производственная практика
В.1	Бутилированный гидрокситолуол (смесь диглицериды; кулинарный жир 2-третичного бутил-4-гидроксианизола и 3-третичного бутил-4-гидроксианизола)	<p>(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир</p> <p>(2) Сухие готовые завтраки; сушеные картофельные продукты</p> <p>(3) Жевательная резинка</p> <p>(4) Эфирные масла; ароматизаторы цитрусовых масел; сухие ароматизаторы</p> <p>(5) Цитрусовое масло</p> <p>(6) Частично обезжиренная свиная жировая ткань; частично обезжиренная говяжья жировая ткань</p> <p>(7) Жидкий витамин А для добавления в пищевой продукт</p> <p>(8) Сухие смеси для напитков; сухие десертные и кондитерские смеси</p> <p>(9) Активные сухие дрожжи</p> <p>(10) Безалкогольные напитки.</p> <p>(11) Прочие нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления):-</p> <p>(a) мяса и мясопродуктов;</p> <p>(b) рыбы и</p> <p>(с) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)</p>	<p>(1) 0,01%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропил, октил или додецилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,01%</p> <p>(2) 0,005%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,005%</p> <p>(3) 0,02%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,02%</p> <p>(4) 0,125% Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,125%</p> <p>(5) 0,5%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,5%</p> <p>(6) 0,0065%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,0065%</p> <p>(7) 5 мг/1000000 частей</p> <p>(8) 0,009%</p> <p>(9) 0,1%</p> <p>(10) 0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте не должно превышать 0,02%</p> <p>0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте не должно превышать 0,02%</p>
В.2.	Бутилированный гидрокситолуол (3,5-ди-третичный бутил-4-гидрокситолуол)	<p>(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир</p> <p>(2) Сухие готовые завтраки; сушеные картофельные продукты</p> <p>(3) Жевательная резинка</p> <p>(4) Эфирные масла; ароматизаторы цитрусовых масел; сухие ароматизаторы</p> <p>(5) Цитрусовое масло</p>	<p>(1) 0,01%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропил, октил или додецилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,01%</p> <p>(2) 0,005%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,005%</p> <p>(3) 0,02%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,02%</p> <p>(4) 0,125% Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,125%</p> <p>(5) 0,5%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или</p>

			пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,5%
		(6) Частично обезжиренная свиная жировая ткань; частично обезжиренная говяжья жировая ткань	(6) 0,0065%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,0065%
		(7) Жидкий витамин А для добавления в пищевой продукт	(7) 5 мг/100000 частей
		(8) Пропаренный рис	(8) 0,0035%
		(9) Безалкогольные напитки.	(9) 0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте не должно превышать 0,02%
		(10) Прочие нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(10) 0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте не должно превышать 0,02%
C.1	Лимонная кислота	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
G.1	Галлаты, додецил, октил	(1) Пищевые жиры и масла; кулинарный жир (2) Сливочный жир, не предназначенный для непосредственного потребления или для использования в рекомбинированном молоке или рекомбинированных молочных продуктах (3) Маргарин	(1) 0,01% самостоятельно или в комбинации (2) 0,01% самостоятельно или в комбинации (3) 0,01% отдельно или в комбинации с бутилированным гидроксизанолом или бутилированным гидрокситолуолом
G.2	Галлат, пропил	(1) Сухие готовые завтраки; сушеные картофельные продукты (2) Жевательная резинка (3) Эфирные масла; сухие ароматизаторы (4) Цитрусовое масло (5) Безалкогольные напитки. (6) Прочие нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:- (a) мяса и мясопродуктов;	(1) 0,005%. Если также используется гидроксизанол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,005% (2) 0,01%. Если также используется гидроксизанол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,01% (3) 0,125%. Если также используется гидроксизанол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,125% (4) 0,5%. Если также используется гидроксизанол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,5% (5) 0,01%. Если также используется гидроксизанол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,01% (6) 0,01% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется или бутилированный гидрокситолуол, то общее содержание жира или масла в

G.3	Гваяковая смола	(b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	пищевом продукте не должно превышать 0,01% (1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
L.1	Лецитин	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
L.2	Цитрат лецитина	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) Те же продукты, что и для лецитина	Те же максимальные уровни использования, что и для лецитина
M.1	Цитрат моноглицерида	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
M.2	Цитрат моноизопропила	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
T.1	Винная кислота	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
V.1	Растительные масла, содержащие токоферолы	(a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления:-	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика

ТАБЛИЦА XII

## ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СЕКВЕСТРАНТОВ.

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
A.1	Цитрат аммония, двухатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
A.2	Цитрат аммония, одноатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.1	Цитрат кальция	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.2.	Этилендиаминтетраацетат кальция динатриевой соли	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут (2) Французская заправка; майонез; заправка для салатов; нестандартизированные заправки и соусы (3) Картофельный салат; паста для бутербродов (4) Консервированные креветки и тунец (5) Консервированное мясо крабов, омары и лосось (6) Маргарин и кулинарный жир (7) Вареные, консервированные моллюски	(1) 25 м.д. (2) 75 м.д. (3) 100 м.д. (4) 250 м.д. (5) 275 м.д. (6) 75 м.д. (7) 340 м.д.
C.3	кальций динатриевой соли ЭДТА	Те же продукты, что и для динатриевого этилендиаминтетраацетата кальция	Те же уровни, что и для динатриевого этилендиаминтетраацетата кальция
C.4.	Фосфат кальция; одноатомный	(1) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; щербет (2) Нестандартизированные молочные продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.5.	Фосфат кальция; трехатомный	Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого	Надлежащая производственная практика
C.6.	Фитат кальция	Глазированные фрукты	Надлежащая производственная практика
C.7.	Лимонная кислота	(1) Рассол для посола шприцеванием, заливочный рассол и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
D.1	Этилендиаминтетраацетат динатриевой соли	(1) Заправки и соусы (2) Паста для бутербродов (3) Консервированная красная фасоль (4) Сушеные банановые продукты	(1) 75 м.д. в пересчете на этилендиаминтетраацетат кальция динатриевого (2) 100 м.д. в пересчете на безводный динатрия этилендиаминтетраацетат кальция (3) 165 м.д. в пересчете на безводный динатрия этилендиаминтетраацетат кальция (4) 295 м.д. в пересчете на безводный динатрия этилендиаминтетраацетат кальция
G.1	Глицин	(1) Моно- и диглицериды (2) Кулинарный жир.	(1) 0,02% (2) 0,02%
P.1	Фосфорная кислота	Моно- и диглицериды	0,02%
P.2	Фосфат калия, одноатомный	(1) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; щербет (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.3	Пирофосфат калия, четырехатомный	Рыхлитель мяса	Надлежащая производственная практика
S.1	Пирофосфорнокислый натрий	(1) Консервированные морепродукты; консервированная говядина и свинина; консервированные продукты из говядины и	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный

		свинины (2) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; рассол для посола шприцеванием, используемый для вяления свинины и говядины (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика  (3) Надлежащая производственная практика
S.2	Цитрат натрия	(1) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; щербет; рассол для посола шприцеванием и сухой посол, используемые для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика  (2) Надлежащая производственная практика
S.3	Гексаметафосфат натрия	(1) Консервированная говядина и свинина; консервированные продукты из говядины и свинины (2) Консервированные морепродукты (3) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; рассол для посола шприцеванием, используемый для вяления свинины и говядины (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный (2) 0,1% (3) Надлежащая производственная практика  (4) Надлежащая производственная практика
S.4	Фосфат натрия, двухатомный	(1) Консервированная говядина и свинина; консервированные продукты из говядины и свинины (2) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; рассол для посола шприцеванием, используемый для вяления свинины и говядины (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный (2) Надлежащая производственная практика  (3) Надлежащая производственная практика
S.5	Фосфат натрия; одноатомный	(1) Консервированная говядина и свинина  (2) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; рассол для посола шприцеванием, используемый для вяления свинины и говядины (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный (2) Надлежащая производственная практика  (3) Надлежащая производственная практика
S.6	Пирофосфат натрия, четырёхатомный	(1) Консервированная говядина и свинина  (2) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; рассол для посола шприцеванием, используемый для вяления свинины и говядины (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный (2) Надлежащая производственная практика  (3) Надлежащая производственная практика
S.7	Триполифосфат натрия	(1) Консервированная говядина и свинина  (2) Рассол для посола шприцеванием для вяления свинины и говядины (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.8	Стеарилцитрат	Маргарин	0,15%

ТАБЛИЦА XIII

30

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ МОДИФИЦИРУЮЩИХ АГЕНТОВ КРАХМАЛА

A.1	Уксусный ангидрид	Крахмал	Надлежащая производственная практика
A.2.	Адипиновая кислота	Крахмал	Надлежащая производственная практика
A.3.	Сульфат алюминия	Крахмал	Надлежащая производственная практика

E.1	Эпихлоргидрин	Крахмал	Надлежащая производственная практика
H.1	Соляная кислота	Крахмал	Надлежащая производственная практика
H.2	Перекись водорода	Крахмал	Надлежащая производственная практика
M.1	Сульфат магния	Крахмал	0,4%
N.1	Азотная кислота	Крахмал	Надлежащая производственная практика
O.1	Янтарный ангидрид октенила	Крахмал	Надлежащая производственная практика
P.1	Перуксусная кислота	Крахмал	Надлежащая производственная практика
P.2	Оксихлорид фосфора	Крахмал	Надлежащая производственная практика
P.3	Перманганат калия	Крахмал	50 м.д. сульфата марганца в пересчете на марганец
P.4	Окись пропилена	Крахмал	25%
S.1	Ацетат натрия	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.2	Бикарбонат натрия	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.3	Карбонат натрия	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.4	Хлорит натрия	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.5	Гидроксид натрия	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.6	Гипохлорит натрия	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.7	Триметафосфат натрия	Крахмал	400 м.д. в пересчете на фосфор
S.8	Янтарный ангидрид	Крахмал	Надлежащая производственная практика
S.9	Серная кислота	Крахмал	Надлежащая производственная практика

## ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

### ТАБЛИЦА XIV

#### ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ДРОЖЖЕВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

A.1	Хлорид аммония	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Хлеб (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 2000 м.д. муки (2) 2500 м.д. муки (3) Надлежащая производственная практика
A.2.	Сульфат аммония, двухатомный	(1) Хлеб (2) Медовое вино; вино (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2500 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
A.3.	Фосфат аммония, одноатомный	(1) Хлеб (2) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут; вино (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2500 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
A.4.	Сульфат аммония	(1) Хлеб (2) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут; вино (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2500 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
C.1	Карбонат кальция	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2500 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика
C.2.	Хлорид кальция	Нестандартизированные хлебопекарные изделия	Надлежащая производственная практика
C.3	Цитрат кальция	Нестандартизированные хлебопекарные изделия	Надлежащая производственная практика
C.4.	Лактат кальция	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2500 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика
C.5.	Фосфат кальция, двухатомный	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные	(1) 2500 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика

C.6.	Фосфат кальция; одноатомный	хлебопекарные изделия (1) Хлеб (2) Мука (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 7500 м.д. муки (2) 7500 м.д. муки (3) Надлежащая производственная практика
C.7.	Фосфат кальция; трехатомный	Нестандартизированные хлебопекарные изделия	Надлежащая производственная практика
C.8	Сульфат кальция	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 5000 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика
M.1	Сульфат марганца	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика
P.1	Фосфорная кислота	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика
P.2	Хлорид калия	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.3	Фосфат калия, двухатомный	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.4	Фосфат калия, одноатомный	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика
S.1	Сульфат натрия	Нестандартизированные хлебопекарные изделия	Надлежащая производственная практика
U.1	Мочевина	Медовое вино; вино	Надлежащая производственная практика
Z.1	Сульфат цинка	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика

### ТРЕТЬЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

#### СТАНДАРТЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ

Название	Химическое название	Чистый краситель	Нерастворимые в воде вещества	Вспомогательный краситель	Вещества, растворимые в эфире	Промежуточный материал
		<i>Минимальный процент</i>	<i>Максимальный процент</i>	<i>Максимальный процент</i>	<i>Максимальный процент</i>	<i>Максимальный процент</i>
Кармоизин	Динатриевая соль 2-(4-сульфо-1-нафтилазо) 1-нафтол-4-сульфоновой кислоты	85	0,2	2	0,2	0,5
Понсо 4R	Тринатриевая соль 1-(4-сульфо-1-нафтилазо) 2-нафтол-6, 8-дисульфоновой кислоты	82	0,1	1	0,2	0,5
Эритрозин	Динатриевая соль или дикалийная соль 2,4,5,7 тетраидофлуоресцеина	85	0,2	3	0,2 (из щелочного раствора)	0,5
Тартазин	Трисодиум соль 5-гидрокси-1-п-сульфофенил-4- $\pi$ -сульфофенилазо) пирозол-3-углекислого газа	85	0,2	1	0,2	0,5
Желтый закат FCF	Соль натрия 1- $\pi$ -4-сульфофенила	85	0,1	3	0,2	0,5

	зо) - 2-нафтол-6-сульф оной кислоты					
Синий блестящий FCF	Дисодий бис (п - <H-этил-H-п-сульфонатобензил) - (2 - сульфonatoфенил ) метан	85	0,2	3	0,2	0,5
Индигодин	Динатриевая соль индигодин-5, 5' - дисульфоновой кислоты	85	0,2	1	0,2	0,5

#### ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

#### ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ЯДОВИТЫХ ИЛИ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЧАСТЬ I

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ	ВЕЩЕСТВА В МИЛЛИОННЫХ ДОЛЯХ					
Яблочный сок	-	3,5	5,0	5,0	-	-
Абрикосовый нектар	0,2	0,3	-	5,0	-	-
Грейпфрутовый сок	-	0,3	5,0	5,0	-	-
Виноградный сок	-	0,3	5,0	5,0	-	-
Лимонный сок	-	1,0	5,0	5,0	-	-
Апельсиновый сок	-	0,3	5,0	5,0	-	-
Персиковый нектар	0,2	0,3	5,0	5,0	-	-
Грушевый нектар	-	0,3	5,0	5,0	-	-
Томатный сок	-	0,3	5,0	5,0	-	-
Декстроза безводная	1,0	2,0	2,0	-	-	-
Декстроза моногидрат	1,0	2,0	2,0	-	-	-
Крахмальная патока	1,0	2,0	5,0	-	-	-
Сухая патока	1,0	2,0	5,0	-	-	-
Мягкий сахар	1,0	2,0	10,0	-	-	-
Белый сахар	1,0	2,0	2,0	-	-	-
Сахарный песок	1,0	2,0	2,0	-	-	-
Лактоза	1,0	2,0	2,0	-	-	-
Масло какао	0,5	0,5	0,4	-	-	-
Рафинированные масла и жиры	0,1	0,1	0,1	-	-	-
Масло первого отжима	0,1	0,1	0,4	-	-	-
Консервированные фрукты и овощи	-	0,5	-	-	-	-
Лимонная кислота	1	10	50	50	2	-
Винная кислота	1	10	50	50	2	-
Кремортартар	2	20	50	50	2	-
Бикарбонат натрия	2	5	50	50	2	-
Пекарский порошок	2	10	50	50	10	-
Фосфорная кислота	4	5	30	30	20	-
Фосфат кальция	4	5	30	30	30	-
Фосфаты натрия-калия и аммония	4	5	30	30	20	-
Нитрат натрия и калия	1	10	50	50	2	-
Нитрит натрия	1	20	50	50	2	-
Алюминиевые соединения	3	10	50	50	2	-
Продукты из морских и пресноводных животных	5	10	100	100	25	0,5
Печень	1	2	150	100	2	-

Свежие фрукты	2	7	50	50	2	-
Свежие овощи	1	2	50	50	2	-
Желатин	2	7	30	100	60	-
Желирующее вещество, кроме желатина	2	20	50	200	2	-
Сушеные травы, порошок карри и специи	5	10	50	50	20	-
Употребляемые напитки и бутилированная вода кроме минеральной воды	0,1	0,2	2	5	2	-
Чай	1	10	150	50	100	-
Пищевая костная мука	1	10	20	150	650	-
Рыбный белок	3,5	0,5	-	-	150	-
Неуказанные пищевые продукты	-	0,5	-	-	-	-

#### ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

#### ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ЯДОВИТЫХ ИЛИ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

##### ЧАСТЬ II

Общепринятое или торговое наименование		Химическое наименование	Устойчивость	м.д.
		Пищевые продукты		
Алдикарб	2-метил-2 - (метилтио) пропиональдегид 0 - (метилкарбамоил) оксим	0,1	Хлопковое семя	
Альдрин	1,2,3,4,10, 10-гексахлор-1, 4 -, 4а, 5, 8, 8 а-гексагидро-экзо-1, 4-эндо-5, 8-диметанонафталин	0,2 0,1	Свекла, морковь, пастернак, картофель, репа Зерно кукурузы, кабачки, сорго, шпинат, сладкая кукуруза	
Фосфид алюминия (Фостоксин)	Фосфид алюминия	0,1 0,01 В пересчете на фосфин	Сырые злаки. Мука и другие измельченные продукты, сухие завтраки, сушеные овощи, специи Клубника	
Анилазин (Дирен)	2,4, дихлор-6- (2 - хлоранилино)-1, 3,20 5-триазин	10 5 1,0 0,25	Голубика, сельдерей, клюква, смородина, чеснок, крыжовник, черника, лук-порей, репчатый лук, лук-шалот, помидоры Ежевика, мускусные дыни, огурцы, ежевика сизая, белая мускатная дыня, логанова ягода, мускусные ягоды, кабачок, тыква, малина, арбузы Картофель Зерно кукурузы, сорго, сахарный тростник, пшеничное зерно	
Атразин	2-хлор-4-этиламино-6-0,02	0,02	Яйца, молоко, мясо, жиры и	

	изопропиамино-1,3, 5, триазин		продукты из мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей, птицы и овец
Азинфоз метил (Гутион)	C-(3, 4-дигидро-4-оксобензо (д) -(1,2,3)- триазин-3-илметил) диметилфосфоротиолотионат	4,0	Абрикосы, виноград
		1,0	Другие фрукты
		0,5	Другие овощи
Беномил (Бенлат)	Метил-Н - (1 - бутилкарбомоил) - 2 - бензимидазол) карбамат	15	Абрикосы, вишня, нектарин, персики, сливы (включая свежий чернослив)
		2,0	Фасоль обыкновенная (мясистая)
		1,0	Огурцы, дыни, патиссон, зимние сорта тыквы
		0,2	Мякоть банана, арахис, корни сахарной свеклы
Бинапакрил (морозид)	2-(1-метил-Н-пропил) 4,6-динитрофенил 2 - метил кротонат	1,0	Персики, вишня
		0,5	Яблоки, груши, виноград
		0,3	Сливы
		0,2	Нектарин
Бонайд	Этил 4-гидрокси-6, 7-ди-изобутоксн-3-хинолинкарбоксилат	0,4	Мясо птицы и продукты из мяса птицы, почки и печень птицы, кожа птицы и подлежащий жир
		0,1	Мышечная ткань птицы
Бромфос	4-бром-2, 5-дихлорфенил диметил фосфотиоат	1,5	Яблоки
Цианид кальция	Цианид кальция	25	Ячмень, кукуруза, рис, рожь, овес, сорго, пшеница
			В пересчете на цианистый водород
Каптафол (Дифлотан)	Н-(1,1,2,2-тетрахлорэтилтио) - 4,7,7 а-тетрагидрофталимид	3а, 15	Персики
		10	Вишня (кислая)
		2,0	Вишня (сладкая)
		5	Помидоры
		2,0	Дыни (целые)
		1,0	Огурцы (целые)
		0,5	Абрикосы
		0,2	Сливы
Каптан	Н-(трихлорметилтио) 3а, 4, 7, 7а	40	Персики, вишня
		30	Груши
		20	Абрикосы
		15	Цитрусовые, персики, сливы, ревень, помидоры
		10	Клубника, малина, клюква, огурцы, зеленая фасоль, салат-латук, кабачки, перец
		5	Изюм
Карбарил (Севин)	1 –нафтил метилкарбамат	10	Малина, ежевика, бойзенова ягода, персики, нектарин, листовые овощи (кроме капусты декоративной), орехи (цельные), оливки (свежие), семена подсолнечника целиком, авокадо
		7	Цитрусовые, инжир, гуава, манго, тутовник, клубника, черника, гранаты
		5	Яблоки, бананы (мякоть), виноград, фасоль, горох (включая стручок), капуста декоративная, помидоры, перец, баклажаны, птица

		0,5	(кожа)
		3,0	Птица (вся) (съедобные порции)
		2,5	Бахчевые культуры (включая дыни)
		1,0	Рис
		0,5	Хлопковое семя (цельное), сладкая кукуруза (ядра), орехи, кукуруза, просо (очищенное), оливки (обработанные), мясо крупного рогатого скота, коз и овец, сорго
		0,2	Лук репчатый
		0,5	Картофель
Карбофуран (Фурадан)	2,3-дигидро-2,2-диметилбензофуран-7-ил метилкарбамат	0,5	Репа
		0,2	Рис
		0,1	Зерно кукурузы, сахарный тростник
Карбофенотион	C - (4-хлорфенилтиометил) диэтил фосфоротиолотионат	2,0	Грейпфрут, лимоны, лаймы, апельсины, зерна сорго, мандарины
		0,8	Яблоки, абрикосы, фасоль обыкновенная (мясистая), лайм (мясистый), свекла, мускусные дыни, вишня, крабы, огурцы, баклажаны, инжир, виноград, нектарин, оливки, лук (сухая луковица), лук (зеленый), персики, груши, горох (мясистый), перец, красный стручковый перец, сливы (свежий чернослив), айва, соевые бобы (мясистые), шпинат, клубника, патиссон, помидоры, арбузы
		0,2	Кукуруза (ядра плюс початки с удаленной шелухой)
		0,1	Жир крупного рогатого скота, коз, свиней и овец
Хинометионат (морестан)	6-метил-2-оксо-1,3-дитиоло (4,5-б) - хиноксалин	6,0	Клубника
		4,0	Абрикосы, персики
		3,0	Вишня
		1,5	Яблоки, белые мускатные дыни, мускусные дыни (кенталупа), груши, патиссон
		1,0	Сливы (свежий чернослив)
		0,75	Огурцы, арбузы, зимние сорта тыквы
Хлорбензид (митокс, элимит)	4-хлорбензил 4-хлорфенилсульфид	3,0	Яблоки, абрикосы, яблоки дикие, баклажаны, виноград, нектарин, персики, сливы, айва, клубника, помидоры
Хлордан	1,2,4,5,6,7,8, 8 - октахлор-3а, 4, 7, 7а - тетрагидро-4, 7, метилениндан	0,3	Картофель, сладкий картофель, брюква, репа, пастернак, сахарная свекла, редис
		0,2	Спаржа, брокколи, брюссельская капуста, капуста, сельдерей, цветная капуста, горчица листовая, шпинат
		0,2	Листовая свёкла, салат-латук
		0,02	Фасоль, горох, баклажаны, помидоры, капуста листовая, пшеница, рожь, овес, рис

			(шлифованный), кукуруза, попкорн
		0,05	Сорго
		0,1	Мускусные дыни, огурцы, тыква, кабачки, арбузы
		0,1	Миндаль, бананы, инжир, гуава, лесной орех, манго, оливки, маракуйя, папайя, орехи пекан; гранаты, ананасы, клубника, грецкие орехи
		0,02	Цитрусовые, семечковые и косточковые фрукты
		0,5	Сырое соевое и льняное масло
		0,1	Сырое хлопковое масло
		0,02	Пищевое хлопковое масло
		0,02	Пищевое соевое масло
		0,05	Молоко и молочные продукты (на базе жиров)
		0,05	Жир мяса и птицы
		0,02	Яйца (без скорлупы)
Хлорфенсон (Овекс, овотран)	4-хлорфенил	5,0	Цитрусовые
	4-хлорбензолсульфонат	3,0	Яблоки, персики, груши, сливы, чернослив
Хлорфенвинфос	2-хлор-1 - (2, 4-дихлорфенил) винилдиэтилфосфат	0,4	Морковь, сельдерей
		0,2	Мясо (на базе жиров)
		0,2	Молоко и молочные продукты
		0,1	Цветная капуста, приправа, хрен, помидоры
		0,05	Брюссельская капуста, капуста, брокколи, брюква, репа, картофель, сладкий картофель, лук репчатый, лук-порей, грибы, баклажаны, арахис (очищенный), кукуруза, пшеничное зерно, хлопковое семя, рис (сырой и шлифованный)
Клопидол (Койден 25)	3, 5-дихлор-2, 6-диметил-4-пиридинол	25	Сырая печень и почки птицы
Хлоробензилат	Этил-4, 4'- дихлордифенил гликолат или этил-4, 4'- дихлорбензилат	10	Сырое мясо птицы
		5,0	Яблоки, груши (цельные фрукты)
		1,0	Цитрусовые (цельные)
		0,2	Миндаль, грецкие орехи (без скорлупы)
		1,0	Дыни, мускусные дыни
Хлорфенамидин	НН-диметил-Н' (2 - метил-4-хлорфенил) формамадин	5,0	Груши
		4,0	Персики
		3,0	Яблоки
Хлорфенамидина гидрохлорид	НН-диметил-Н' (2 - метил-4-хлорфенил) формамадин гидрохлорид	5,0	Груши
		4,0	Персики, сливы, чернослив
		3,0	Яблоки, брюссельская капуста, цветная капуста
		2,0	Брокколи
		0,5	Капуста
		В пересчете на эквивалент хлорфенамидинового основания	
Хлорпрофам (СІРС)	Изопропил Н - (3 - хлорфенил) карбамат	50	Картофель
		3,0	Яблоки, груши, цитрусовые

Хлоропропила Т	Изопропил 4, 4-дихлоробензилат	1,0	(цельные) Помидоры, мускусные дыни
Хлортал (Дактил)	метилдиметиловый эфир 2, 3, 5, 6-тетрахлортерефталевой кислоты	5 2,0	Горчица листовая, репа листовая
		1,0	Фасоль, спаржевая фасоль, капуста листовая, капуста кормовая, салат-латук, перец, красный стручковый перец, картофель, соевые бобы, клубника, сладкий картофель, репа, батат
		0,05	Брокколи, брюссельская капуста, капуста, мускусные дыни, чеснок, белые мускатные дыни, лук репчатый, патиссон, помидоры, арбузы, зимние сорта тыквы
Кумафос (Co-Ral)	3-хлор-4-метил-7-кумаринил диэтил фосфоротионат	0,05	Зерно кукурузы, попкорн, сладкая кукуруза (ядра плюс початки с удаленной шелухой)
		0,5	Яйца (без скорлупы)
Круформат (Руэлин)	4-третичный бутил-2-хлорфенилметил-Н-метилфосфорамидат	0,05	Мясо (включая птицу) на базе жиров
Далапон-На (Донпон Радапон)	Натрий 2, 2 дихлорпропионат	1,0 35	Цельное молоко
		30	Мясо (на базе жиров)
		15	Персики, сливы
		10	Спаржа
		5	Горох
		3,0	Зерно кукурузы, сушеная кукуруза (ядра и початки), картофель, клюква, цитрусовые
		2,0	Бананы, грейпфрут, сахарная свекла (корни и ботва), мандарины, свежая кукуруза (включая ядра сладкой кукурузы плюс початки с удаленной шелухой)
		1,0	Яблоки, виноград, груши, ананасы
ДДТ	1,1,1-трихлор-2,2-ди (4-хлорфенил) этан	7	Кофе
		1,0	Абрикосы
		3,5	Яблоки, груши, персики, абрикосы, мелкие фрукты (кроме клубники), овощи (кроме корнеплодов), мясо или птица (на базе жиров)
		0,5	Кукуруза, просо, сорго, пшеничное зерно, семена подсолнечника (цельные), орехи (очищенные), клубника, корнеплоды
		1,25	Вишня, сливы, цитрусовые и тропические фрукты
		0,5	Цельное молоко
Дегидроуксусная кислота (натриевая соль)	3-ацетил-6-метил-2, 4-пирандион, натриевая соль	65	Молочные продукты (на базе жиров)
Деметон (систокс)	Смесь диэтил-2 (этилтио) этилфосфоротионата и диэтил-2 - (этилтио) этилфосфоротионата	10	Яйца (без скорлупы)
			Клубника
			Бананы (съедобная мякоть)

		1,25	Виноград, хмель
		0,75	Миндаль, яблоки, абрикосы, ячмень, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, сельдерей, фундук, грейпфрут, лимон, салат-латук, мускусные дыни, нектарин, овсяная крупа, апельсины, персики, груши, горох, орех пекан, перец, сливы, картофель, клубника, помидоры, грецкие орехи, пшеничное зерно
		0,5	Сахарная свекла
Диазинон (Басудин)	Диэтил 2-изопропил-6-метил-4-пиримидинилфосфоротионат	0,2	Зерно сорго
		0,7	Персики, цитрусовые,
		0,5	вишня Другие фрукты
		0,7	Листовые овощи
		0,5	Другие овощи
		0,1	Пшеница, ячмень, рис (шлифованный)
		0,5	Миндаль, грецкие орехи, фундук, орехи пекан, арахис (без скорлупы)
		0,5	Хлопковые семена, семена подсолнечника
		0,7	Сладкая кукуруза (ядра и початки без листовой обёртки)
		2,0	Оливки и оливковое масло
0,7	Жир мяса крупного рогатого скота, овец и свиней		
	Дибромхлорпропан 1, 2, дибром-3-(фумазон, немагон, хлорпропан фумагон)	130	Цикорий, салат-латук
		125	Бананы (мякоть)
		75	Фасоль, морковь, сельдерей, инжир, бамя, пастернак, редис, репа
		50	Брокколи, брюссельская капуста, капуста, канталупа, цветная капуста, баклажаны, белые мускатные дыни, мускусные дыни, перец, ананасы, помидоры
		25	Ежевика, огурцы, бойзенова ягода, виноград, логанова ягода, малина, патиссон
		20	Цитрусовые
		10	Клубника, грецкие орехи
Дихлон	2, 3-дихлор-1, 4-нафтохинон	5	Абрикосы, нектарин, персики
		15	Клубника
		3,0	Яблоки, фасоль, сельдерей, вишня, персики, сливы (свежий чернослив), помидоры
Дихлорвос ДДВП (ДДВС, Ногос Вапона)	2,2-дихлоровинил диметил фосфат	5,0	Какао-бобы
		2,0	Сырое зерно (пшеница, рис, рожь, овес, ячмень, кукуруза, сорго и т. д.)
		0,5	Молотые продукты из сырого зерна
		2,0	Кофейные зерна, соевые бобы, чечевица, арахис
		0,5	Грибы
		0,5	Свежие овощи (кроме салата-латук)
		1,0	Салат-латук
		0,5	Помидоры

		0,1	Свежие фрукты (яблоки, груши, персики, клубника и т. д.)
		0,05	Мясо крупного рогатого скота, овец, коз, свиней и птицы
		0,05	Яйца (без скорлупы)
		0,02	Молоко (цельное)
		0,1	Прочие пищевые продукты, не указанные иным образом
Диклоран (Ботран, аллисан)	2,6 дихлор-4-нитроанилин	20	Абрикосы, нектарин, персики, черешня, фасоль обыкновенная
		15	Ежевика, бойзенова ягода, сельдерей, малина, клубника
		5	Огурцы, чеснок, лук репчатый, помидоры
Дикофол (Келтан)	2,2, 2-трихлор-1,1-ди (4 - хлорфенил) этанол	1,0	Сливы (свежий чернослив)
		0,25	Картофель
Дильдрин	1,2,3,4,10, 10-гексахлор-6,0,1 7-эпоксидная смола-1, 4, 4а, 5, 6, 7, 8, 8 а-октагидро экзо-1,4-эндо-экзо-5,8 диметанофталин	5	Фрукты, хмель, овощи, чай (сухой переработанный)
		0,1	Спаржа, фасоль, брокколи, брюссельская капуста, цветная капуста, китайская капуста, вигна, огурец, баклажан, хрен, капуста, кольраби, лук репчатый, пастернак, арахис, перец, красный стручковый перец, редис, ботва редиса, соевые бобы, репа
		0,1	Фрукты (кроме цитрусовых), зерно кукурузы
		0,05	Цитрусовые, сахар
		0,02	Рис (неочищенный)
		0,2	Картофель
		0,2	Морковь, салат-латук, жир мясной
		0,15	Молоко и молочные продукты (на базе жиров)
		0,02	Сырые злаки (кроме риса)
		0,1	Яйца (без скорлупы)
Диметоат	Диметил С - (Н - метилкарбамоилметил) фосфоротиолотионат	2,0	Плоды деревьев (включая цитрусовые)
Диоксатион	1,4-диоксан-2,3-илиден бис	1,0	Кукуруза, просо и сорго, помидоры и перец
		2,0	Другие овощи
		5,0	Семечковые фрукты

(Дейнав)	(00-диэтилфосфоротиолтионат	2,0	Виноград
		3,0	Цитрусовые
		1,0	Мясо, кроме птицы
Дифенил	Бифенил или фенилбензол	110	Цитрусовые
Дифенамид	НН-диметил-2, 2-дифенилацетамид	1,0	Картофель, клубника
		0,1	Баклажаны, перец, красный стручковый перец, помидоры
Дифениламин	Дифениламин	10,0	Яблоки
Дикват	9,10 дигидро-8 а,	5	Рис (в шелухе)
(катион)	10а-диазониафенантрен ион		
		2,0	Семена рапса, сорго
		0,1	Горох, фасоль, семена подсолнечника
		0,1	Лук репчатый, картофель, кукуруза, рис (шлифованный)
		0,1	Пищевые масла (кунжутное, подсолнечное, рапсовое, хлопковое)
Дисул-натрий	Натрий, 4, дихлорфеноксид этилсульфат	2,0	Спаржа, клубника
		6	Картофель, арахис
Дисульфотон	Диэтил С (2-(этилтио) этил) фосфоротиолтионат	0,75	Ячмень, фасоль, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, хлопковое семя, салат-латук, овсяная крупа, арахис, горох, пекан, ананасы, картофель, рис, сорго, шпинат, помидоры
		0,5	Хмель, сахарная свекла
		0,3	Кофе, зерно кукурузы, сахарный тростник, пшеничное зерно
		0,1	Перец, соевые бобы
Диурон	3-(3, 4-дихлорфенил)-1, 1, диметилмочевина	7	Спаржа
		1,0	Яблоки, артишоки, ячменное зерно, ежевика, голубика, бойзенова ягода, цитрусовые, зерно кукурузы или початок (включая сладкую кукурузу, полевую кукурузу, попкорн), хлопковое семя, смородина, крыжовник, виноград, черника, логанова ягода, овсяное зерно, оливки, груши, горох, ананас, картофель, малина, ржаное зерно, сорго, сахарный тростник, вика (семена), пшеничное зерно
Додин (Сургрех, Ацетат додецилгуанидина MeIгрех)		5	Яблоки, вишня, персики, груши

		2,0	Арахис, горох, картофель, соевые бобы
		0,3	Черный грецкий орех и пекан
		0,2	Кукуруза, просо, сорго, пшеница
Эндосульфан (Тиодан, тионекс)	6,7,8,9,10,10 - гексахлор-1,5, 5а, 6, 9, 30 9а-гексагидро-6, 9-метано-2, 4, 3-бензо (е) диоксатиепин-3-оксид	0,2	Чай (сухой переработанный)
		2,0	Фрукты, овощи
		0,5	Хлопковое семя
		0,2	Хлопковое семя (сырое)
Эндрин	1, 2, 3, 4, 10, 10- гексахлор-6 -, 7-эпокси-1, 4, 4а, 5, 6 , 7, 8, 8 а-октагидро-экзо-1, 4-экзо-5, 8-диметанофталин	1,0	Рис, нешлифованный
		0,1	Хлопковое семя, хлопковое масло (сырое)
		0,2	Пищевое хлопковое и кукурузное масло.
		0,02	Яблоки, пшеница, ячмень, сорго, рис (без шелухи или шлифованный)
		0,02	Молоко и молочные продукты (на базе жиров)
		1,0	Жир птицы
EPN	Этил 4-нитрофенил фенилфосфоротионат	0,2	Яйца (без скорлупы)
		3,0	Яблоки, абрикосы, фасоль, свекла, ежевика, бойзенова ягода, вишня, цитрусовые, кукуруза, виноград, салат-латук, логанова ягода, нектарин, оливки, персики, груши, ананасы, сливы (свежий чернослив), айва, малина, брюква, шпинат, клубника, сахарная свекла (не ботва), помидоры, репа, гибрид чёрной смородины и ежевики
		0,5	Миндаль, хлопковое семя, орехи пекан, грецкие орехи
Этион	Тетраэтил СС' - метилен бис (фосфоротиолтионат)	0,05	Соевые бобы
		2,0	Виноград
		1,0	Другие фрукты
		0,5	Овощи
		7	Чай
Этоксихин	1,2 дигидро-6-этокси-2,2, 4-триметилхинолин	2,5	Мясо (на базе жиров)
		3,0	Яблоки, груши
Этилендибром ид EDB	1,2-ибромэтан	75	Брокколи, морковь, дыни, пастернак, картофель
		50	Баклажаны, бамя, патиссон, сладкая кукуруза, сладкий картофель, помидоры, ячмень, кукуруза, сорго и пшеница
		40	Ананасы
		30	Огурцы, салат-латук, перец
		25	Хлопковое семя, арахис
		10	Спаржа, цветная капуста
		5	Лимская фасоль, клубника
		В пересчете на неорганический бромид	
Фенхлорфос	Диметил 2, 4, 5-трихлорфенилфосфоротионат	7,5	Мясо (на базе жиров)
		0,05	Яичный желток
Фенитрион (Сумитион, Фолитион, Данатион)	Диметил 3-метил-4 нитрофенилфосфоротионат	0,04	Цельное молоко
		2,0	Кукуруза и сорго
		0,5	Яблоки, вишня, виноград, салат-латук
		0,3	Красная капуста, чай (зеленый при

		0,2	сборе урожая)
		0,1	Помидоры
		0,05	Какао, кофейные зерна
		0,03	Молочные продукты (на базе жиров)
		0,02	Мясо или жир мяса
Фентин ацетат	Ацетат трифенила олова	1,0	Молоко (цельное)
Гидроксид фентина (Брестан, Дю-Тер)	Гидроксид трифенила олова	0,2	Сельдерей
			Сахарная свекла, морковь
		0,1	Картофель, сельдерей
		0,05	Арахис (очищенный от скорлупы)
Фенсульфотион	Диэтил 4-(метилсульфинилфенилфосфоротионат)	0,1	Зерно кукурузы, лук репчатый (сухой), картофель, помидоры
		0,05	Арахис, ананасы, сахарная свекла
		0,02	Бананы, сахарный тростник
		0,02	Мясо, жир и мясoproductы крупного рогатого скота, коз и овец
Фентион (Лебайсид)	Диметил 3-метил-4 метилтиофенил фосфоротионат	2,0	Яблоки, персики, вишня
		1,0	Жир мяса
		1,0	Капуста, цветная капуста, оливки, оливковое масло
		0,5	Виноград, апельсины, горох, мясо
Феназафлор (Ловозал)	Фенил 5, 6-дихлор-2-трифторметилбензимидазол -1-карбоксилат	0,2	Кабачки
		2,0	Яблоки
Фербам	Диметилдитиокарбамат железа	7	Яблоки, абрикосы, спаржа, фасоль, свекла, ежевика, спаржевая фасоль, черника, брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, сельдерей, вишня, капуста листовая, кукуруза, клюква, огурцы, смородина, финики, баклажаны, крыжовник, виноград, гуава, черника, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, логанова ягода, манго, дыни, горчица листовая, нектарин, лук репчатый, папайя, персики, арахис, груши, горох, перец, сливы (свежий чернослив), тыквы, айва, редис, малина, брюква, шпинат, тыква, клубника, патиссон, помидоры, репа
		В пересчете на цинк этилен-бис-дитиокарбамат	
Фолпет (Фаитан)	Н - (трихлорметилтио) 30 фталимид	0,1	Миндаль
			Смородина (свежая)
		25	Виноград, черника
		15	Вишня, малина
		10	Яблоки, цитрусовые
		5	Помидоры, клубника
		2,0	Огурцы, мускусные дыни (цельные); арбузы (цельные); лук репчатый
Фонофос	О-этилфенилэтил фосфоротиолотионат	0,1	Спаржа, зерно кукурузы, арахис, свекла, морковь, цикорий, чеснок, зеленый лук, хрен, топинамбур, лук-порей, лук репчатый, пастернак, картофель, редис, брюква, овсяной корень; лук-шалот, зеленый лук, сахарная свекла, сладкий картофель, репа, батат
Формотион	С-(Н-формил-Н - метил карбамометил) диметил фосфоротиолотионат	0,3	Клубника
		2,0	Черная смородина

Глиодин	2-хептадецил-2 - 5 имидазолин ацетат		Яблоки, вишня, персики, груши
Гептахлор	1,4,5,6,7,8, 8 - гептахлор-3а, 4, 7, 7а -0,15 тетрагидро-4, 7, метанолиндин	0,2	Молоко и молочные продукты (на базе жиров) Жир или мясо и птица Сырые злаки, помидоры, хлопковое семя, соевые бобы, пищевое соевое масло Овощи (за исключением случаев, когда указано иное), яйца (без скорлупы) Морковь Сырое соевое масло Цитрусовые
		0,02	
		0,05	
		0,2	
		0,5	
		0,01	
ННС (ВНС)	Смешанные изомеры 1,2,3,4,5, 6-гексахлорциклогексана	1,0	Яблоки, абрикосы, спаржа, авокадо, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, сельдерей, вишня, капуста листовая, огурцы, баклажаны, виноград, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, дыни, нектарин, бамя, лук (только сухая луковица), персики, груши, перец, сливы (свежий чернослив), тыква, шпинат, клубника, кабачок, патиссон, листовая свёкла, помидоры Сырые злаки, орехи кешью
Цианистый водород	Цианистый водород	25	Мука Сырые злаки.
		6	
Линдан	Гамма-изомер гексахлорида бензола	0,5	Овощи Клюква, вишня, виноград, сливы, клубника Жир мяса (крупный рогатый скот, свиньи, овцы) Кукуруза и сорго, фасоль (сушеная) Яйца (желток) Молоко и молочные продукты (на базе жиров) Птица (на базе жиров) Морковь, картофель, соевые бобы, мясо, жир и мясные субпродукты крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей и овец Зерно или початок кукурузы, сладкая кукуруза и попкорн, хлопковое семя, ячмень, овес, рожь, сорго и пшеница Сырые злаки, орехи, сухофрукты
		3,0	
		3,0	
		2,0	
		1,0	
		0,2	
Линурон	3-(3,4-дихлорфенил) - 1-метокси-1 метилмочевина	0,7	Цельная мука, ржаная и пшеничная мука Цитрусовые Ежевика, малина, салат-латук, цикорий, капуста, китайская капуста, кабачок, соевые бобы, шпинат, кукуруза, сорго Авокадо, вишня, гуава, манго, тутовник, персики, сливы, гранаты Брокколи Помидоры, капуста кормовая, репа Фасоль (зеленая), яблоки
		1,0	
		0,25	
		0,7	
Малатион (Маладрекс)	S-(1,2-ди (этоксикарбонил) этил) диметилфосфоротиолотионат	8	Клубника, сельдерей Груши, черника, горох (в стручках), цветная капуста, перец, баклажаны, кольраби, корнеплоды (кроме репы), листовая свёкла, капуста листовая Картофель
		2,0	
		4,0	
		8	
		6	
		5	
		3,0	
		2,0	
1,0			
0,5			
Малеиновый	6-гидрокси-3-(2X)- пиридазинон	50	

гидразид (МН)		30	Свекла; морковь; брюква
		15	Лук репчатый
Манкоцеб (Дитан М-45)	Комплексное соединение цинка и манеба, содержащий 20 % марганца и 2,5% цинка	2,0	Кабачки и тыква
		1,0	Картофель
		Сумма присутствующих дитиокарбаматов	
Манеб (Дитан М-22)	Марганца этилен-1, 2-бисдитиокарбамат	2,0	Бананы (съедобная мякоть)
		10	Абрикосы, фасоль (мясистая), брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, сельдерей, китайская капуста, листовая капуста, цикорий (оскарале), капуста кормовая, кольраби, салат-латук, горчица листовая, нектарин, папайя, персики, ревень, шпинат, ботва репы
		7	Яблоки, фасоль (сухая), морковь, клюква, огурцы, баклажаны, инжир, виноград, дыни, лук репчатый, перец, тыква, патиссон, сладкая кукуруза (ядра плюс початок без листовой обёртки), помидоры, корни репы, зимние сорта тыквы
		0,1	Миндаль, картофель
Меркаптобензотиазол	Меркаптобензотиазол	0,1	Яблоки
Метомил (Ланнат)	1-(метилтио) этилиденамино Н-метилкарбамат	5	Капуста
		0,2	Плодоносящие и листовые овощи (кроме капусты)
		0,1	Зерно кукурузы (включая попкорн), свежая кукуруза, включая сладкую кукурузу (ядра плюс початок без листовой обёртки)
Метоксихлор	1,1, 1-трихлор-2,2-ди (4-метоксифенил) этан	14	Яблоки, абрикосы, спаржа, фасоль, свекла, ежевика, спаржевая фасоль, черника, брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, сельдерей, вишня, капуста листовая, кукуруза, клюква, огурцы, смородина, финики, баклажаны, крыжовник, виноград, гуава, черника, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, логанова ягода, манго, дыни, горчица, нектарин, лук репчатый, папайя, персики, арахис, груши, горох, перец, сливы (свежий чернослив), тыквы, айва, редис, малина, брюква, шпинат, тыква, клубника, патиссон, помидоры, репа
		7	Сладкий картофель, батат
		3,0	Жир мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей или овец
		2,0	Ячмень, кукуруза, зерна овса, рис, рожь, сорго, пшеница
		1,0	Картофель
Метил бромид (Dowfume)	Бромметан	100	Орехи, арахис
		50	Сырые злаки, какао
		20	бобы Сухофрукты
		10	Измельченные зерновые продукты
		0,5	Хлеб, другие переработанные зерновые продукты, сухофрукты и
		В пересчете на	

Метиловый эфир метилформиата α-нафталиновой уксусной кислоты	Метиловый эфир метилформиата α-нафталиновой уксусной кислоты	9	неорганический бромид	орехи, арахис Картофель
		250		Смородина, финики
Мевинфос (Фосдрин)	2-метоксикарбонил-1-метилвинил диметилфосфат	0,25	В пересчете на муравьиную кислоту	Яблоки, спаржа, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, сельдерей, капуста листовая, капуста кормовая, салат-латук, горчица листовая, лук (зеленый), груши, персики, сливы, малина, шпинат, клубника, помидоры, ботва репы
Монурон	3-(4-хлорфенил)-1, 1-диметилмочевина	7		Спаржа
		1,0		Авокадо, цитрусовые, виноград, грейпфрут, хлопковое семя, кумкват, лимоны, лайм, апельсины, ананасы, шпинат, сахарный тростник, мандарины
Набам	Динатриевый дитиокарбамат	этилен-1,2-бис7		свекла, ежевика, спаржевая фасоль,
			В пересчете на цинеб	бойзенова ягода, брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, сельдерей, вишня, капуста листовая, клюква, огурцы, ежевика, баклажаны, крыжовник, виноград, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, логанова ягода, дыни, нектарин, лук репчатый, персики, арахис, груши, горох, перец, тыква, айва, редис, малина, брюква, шпинат, тыква, клубника, патиссон, помидоры, репа, гибрид чёрной смородины и ежевики
Налед (Дибром)	1,2-дибром-2, 2 диметилфосфат)	0,5	-дихлорэтил	Бобы (сухие и мясистые), огурцы, баклажаны, дыни (мускусные дыни, белые мускатные дыни, арбузы и др.), горох (сухой и мясистый), перец, тыква, рис, соевые бобы (сухие и мясистые), патиссон, помидоры, зимние сорта тыквы
		1,0		Брокколи, брюссельская капуста, цветная капуста, салат-латук, клубника
		3,0		Листовая свёкла, грейпфрут, лимоны, апельсины, шпинат, мандарины, ботва репы
Никотин	1-3 - (1-метил-2 - пирролидил) пиридин	2,0		Яблоки, абрикосы, артишоки, спаржа, фасоль, свекла, свекольная ботва, ежевика, спаржевая фасоль, бойзенова ягода, брокколи, брюссельская капуста, капуста, мускусные дыни, цветная капуста, сельдерей, вишня, капуста листовая, кукуруза, огурцы, баклажаны, грейпфрут, зеленая фасоль, зеленый лук, капуста, кольраби, лимоны, салат-латук, лимская фасоль, лайм, грибы, горчица листовая, нектарин,

Ометоат	Диметил С-(Н метилкарбамоилметил) фосфоротиоат	-2,0		бамия, лук репчатый, апельсины, петрушка, пастернак, персики, груши, горох, перец, красный стручковый перец, сливы, чернослив, тыквы, айва, редис, брюква, фасоль обыкновенная, шпинат, клубника, патиссон, листовая свёкла, мандарины, помидоры, репа, арбузы, зимние сорта тыква, гибрид чёрной смородины и ежевики
				Яблоки, фасоль, брокколи, капуста, цветная капуста, капуста листовая, цикорий (эскаримоль), капуста кормовая, лимоны, салат-латук, апельсины, груши, горох, перец, шпинат, листовая свёкла, помидоры, репа
				Дыни
				Картофель
				Орехи пекан
Омит	2-(П-Т-бутилфеноксид) пропаргилсульфит	3,0	1,0	Пшеничное зерно
			0,2	Мясо, жир и субпродукты из мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей, птицы и овец
			0,1	Яблоки, цитрусовые, груши, сливы, чернослив
			0,04	Нектарин
			0,02	Абрикосы, персики, виноград, клубника
Паракват (Грамаксон)	1,1' - диметил-4,4' - бипиридилий ион	0,2	30	Хмель (сушеный)
			0,2	Хлопковое семя
			0,1	Картофель
			0,05	Мука из жмыха семян хлопчатника, хлопковое масло (пищевое), сок сахарного тростника
			0,7	Овощи (кроме моркови)
Паратион (Фолидол)	Диметил 4-метил-4 нитрофенилфосфоротионат	0,7	1,0	Персики, абрикосы, цитрусовые
			0,5	Другие свежие фрукты
			0,7	Овощи (кроме моркови)
			1,0	Персики, абрикосы, цитрусовые
			0,5	Другие свежие фрукты
Паратион-метил	Диметил 4 нитрофенилфосфоротионат	0,2	0,2	Фрукты, колосовые культуры, бахчевые культуры
			1,0	Другие овощи
			0,05	Хлопковое масло
			1,0	Яблоки, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, вишня, китайская капуста, цикорий, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, горчица листовая, петрушка, груши, шпинат
			0,05	Мускусные дыни (цельные)
2-фенилфенол (и натриевые соли)	2-гидроксибензил	120	25	Груши
			20	Морковь, персики
			15	Сладкий картофель, яблоки, сливы (включая свежий чернослив)
			10	Цитрусовые, огурцы, перец, мускусные дыни (съедобные порции), ананасы, помидоры
Форат	Диэтил С - (этилтиометил) фосфоротиолотионат	0,3		Вишня, нектарин
			0,5	Хмель, картофель
			0,3	Корнеплоды сахарной свеклы

		0,1	Зерно ячменя, фасоль, зерно кукурузы, сладкая кукуруза (ядра плюс початки с удаленной шелухой), салат-латук, арахис, рис, сорго, сахарный тростник и помидоры
Фосалон	C - (6-хлор-2-оксобензоксазолин-3-ил) метилдиэтилфосфориолотионат	4,0	Персики
		6	Вишня
		10	Яблоки, груши
Фосмет (Имидан)	00-диметил фталимидометил фосфориолотионат	5	Сливы
		7	Вишня
		10	Яблоки, виноград, персики, груши
Фосфамидон	2-хлор-2-диэтилкарбамоил-1-метилвинилдиметилфосфат	1,0	Сырые злаки.
		0,5	Яблоки, груши
		0,4	Цитрусовые
		0,2	Другие фрукты, колосовые культуры
		0,1	Помидоры, салат-латук, огурцы, арбузы
		0,2	Другие овощи (кроме корнеплодов, для которых не требуется устойчивость)
Пиперонила бутоксид	5-(2 - (2-бутоксизтокси) этоксиметил) - 6-пропил - 1,3-бензодиоксол	20	Сырые злаки.
		8	Свежие фрукты и овощи, сушеные фрукты и овощи, масличные семена, древесный орех
		1,0	Сушеная треска
Пиретрин	4-гидрокси-3-метил 2 - (2, 4-пентадиенил) -2-циклопентен-1-он - 2, 2-диметил-3 (2 - метилпропенил) циклопропан-карбоксилат и 4-гидрокси-3-метил-2 - (2, 4-пентадиенил) - 2 - циклопентен-1 - он 1-метил] 3-карбокси - а, 2, 2-триметилциклопропан акрилатный эфир	3,0	Сырые злаки.
		1,0	Свежие фрукты и овощи, сушеные фрукты и овощи, древесный орех
		0,1	Сушеная треска
Хинометионат (Морестан)	6-метил-2-оксо-1,3- 6-дителиоло (4,5-б) - хиноксалин		Клубника
		4,0	Абрикосы, персики
		3,0	Вишня
		1,5	Яблоки, белые мускатные дыни, мускусные дыни, канталупа, груши, патиссон
		1,0	Сливы (свежий чернослив)
		0,75	Огурцы, арбузы, зимние сорта тыквы
Хинтозин	Пентахлорнитробензол	10	Грибы
		5	Арахис (цельный)
		1,0	Бананы (целые)
		0,3	Салат-латук, арахис (ядра)
		0,2	Фасоль (обыкновенная), картофель
		0,1	Помидоры
		0,03	Хлопковое семя
		0,02	Бананы (мякоть), брюссельская капуста, брокколи, китайская капуста, цветная капуста, капуста кормовая, кольраби, репа
		0,01	Фасоль (кроме обыкновенной), перец (стручковый)

Шрадан	Бис-Н-Н-Н-Н-тетраметил - фосфордиаминовый ангидрид	0,75	Грецкий орех
Симазин	2-хлор-4, 6-бис (этиламино)-1, 3, 5-триазин	10	Спаржа
		0,5	Артишоки
		0,25	Миндаль, яблоки, авокадо, вишня, свежая кукуруза, включая сладкую кукурузу (ядра плюс початки без листовой обёртки), зерно кукурузы, клюква, смородина, ежевика, фундук, грейпфрут, виноград, лимон, логанова ягода, орехи макадамии, оливки, апельсины, персики, груши, сливы, малина, клубника, грецкие орехи
		0,02	Яйца, молоко, мясо, жир и продукты из мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей, птицы и овец
Ортофенилфе нат натрия	О-фенилфенол, натриевая соль	125	Мускусные дыни
		25	Яблоки, груши
		20	Морковь, персики, сливы
		15	Сладкий картофель
		10	Цитрусовые, огурцы, перец (стручковый), ананасы, помидоры
Сутан	С-этил-НН-ди-изобутил тиокарбамат	5	Вишня, нектарин
		0,1	Кукуруза
Текназен (Фузарекс)	1, 2, 4, 5-тетрахлор-3-нитробензол	25	Картофель
Тетрахлорвин фос	Цисисомер 2-хлор-1 -(2, 4, 5-трихлорфенил)	10	Яблоки, сладкая кукуруза (ядра плюс початки с удаленной шелухой), зерно кукурузы
(Гардона)	винил фосфат диметила	8	Сорго
		0,75	Жир мяса птицы
		0,1	Яйца, мясо и мясные субпродукты птицы
Тетрадифон (Федион)	2, 4, 4', 5-тетрахлордифенилсульфон	100	Мята перечная, мята
		30	Свежий хмель
		30	Инжир
		5	Яблоки, абрикосы, яблоки дикие, вишня, виноград, нектарин, персики, груши, сливы, чернослив, айва, клубника
		2,0	Цитрусовые
		1,0	Огурцы, дыни, тыква, помидоры, зимние сорта тыквы
TDE	1, 1-дихлор-2,2-ди (4-хлорфенил) этан	7	Яблоки, абрикосы, фасоль, черника, огурцы, баклажаны, виноград, дыни, нектарин, персики, груши, перец, тыква, айва, кабачки, патиссоны, помидоры
		3,5	Ежевика, бойзенова ягода, вишня, цитрусовые, логанова ягода, сливы (свежий чернослив), малина, клубника, сладкая кукуруза (ядра плюс початок без листовой обёртки)
		1,0	Брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, кольраби, салат, горох, брюква, шпинат, репа
Тетрасул	4-хлорфенил 2, 4, 5-трихлорфенилсульфид	0,1	Яблоки
Тиабендазол (Тектор)	2-4 (4'-тиазолил) бензимидазол	6	Цитрусовые

		3,0			
		0,4			
Тирам	Бис (диметилтиокарбамоил) дисульфид	7			Бананы бананы (мякоть) Яблоки, сельдерей, персики, клубника, помидоры
		1,0			
Токсафен	Хлорированный камфен с содержанием хлора 67-69%	7			Бананы (съедобная мякоть) Лук репчатый (сухая луковица) Яблоки, абрикосы, фасоль, ежевика, брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, сельдерей, цитрусовые, капуста листовая, кукуруза, клюква, огурцы, малина, баклажаны, жир мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей и овец, фундук, орех гикори, хрен, капуста, кольраби, салат-латук, логанова ягода, нектарин, бамя, лук репчатый, пастернак, персики, арахис, груши, горох, орехи пекан, перец, красный стручковый перец, айва, редис, малина, брюква, шпинат, клубника, помидоры, грецкий орех, гибрид чёрной смородины и ежевики
		5			Ячмень, овес, рис, рожь, зерно сорго, пшеница
		2,0			Соевые бобы (сушеные)
Гидроксид трициклогексилтиналитина	Гидроксид трициклогексилтиналитина	2,0			Яблоки, груши
Трифлуралин (Трефлан)	2,6-динитро-НН-дипропил-4-трифторметиланилин	1,0			Морковь
		0,5			Цитрусовые, хлопковое семя, бахчевые, плодоносящие овощи, виноград, хмель, листовые овощи, орехи, арахис, корнеплоды (кроме моркови), семена подсолнечника, семечковые и стручковые овощи, косточковые плоды, сахарный тростник, семена подсолнечника, пшеничное зерно
Тризон	Бромистый метил с добавлением хлорпикрина и пропаргилбромида	25			Брокколи, цветная капуста, перец, ананасы, клубника
		40			Мускусные дыни, помидоры
		60			Баклажаны
					В пересчете на неорганический бромид
Зинеб	Цинк этилен-1,2-бисдитиокарбамат	60			Хмель
		25			Китайская капуста, капуста листовая, цикорий, капуста кормовая, салат-латук, горчица листовая, шпинат, листовая свёкла
		7			Яблоки, абрикосы, фасоль, свекла, ежевика, бойзенова ягода, брокколи, брюссельская капуста, цветная капуста, сельдерей, вишня, цитрусовые, кукуруза, клюква, огурцы, смородина, баклажаны, крыжовник, виноград, гуава, кольраби, логанова ягода, дыни, грибы, нектарин, лук репчатый, петрушка, персики, арахис, груши, горох, перец, сливы (свежий)

Зирам	Диметилдитиокарбамат цинка	1,0 7	чернослив), тыква, айва, редис, малина, брюква, овсяной корень, тыква, клубника, патиссон, помидоры, репа, гибрид чёрной смородины и ежевики Пшеница Апельсины, абрикосы, фасоль, свекла, ежевика, черника, бойзенова ягода, брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, сельдерей, вишня, капуста листовая, клюква, огурцы, ежевика, баклажаны, крыжовник, виноград, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, логанова ягода, дыни, нектарин, лук репчатый, персики, арахис, груши, горох, перец, тыква, айва, редис, малина, брюква, шпинат, тыква, клубника, патиссон, помидоры, репа, гибрид чёрной смородины и ежевики Миндаль Ячмень, овес, рожь, пшеница
2,4-Д	(2,4-дихлорфенокси) 0,2 уксусная кислота	0,1 0,2	

ПЯТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ (прав. 157)

Сорт или вид сыра	Процентное минимальное содержание жира в пересчёте на сухое вещество
ЧАСТЬ I	
(а) Сыр «Чеддер» и «Венслидейл»	50
(б) «Альпийский», «Эйшаго», «Блю бель», «Паэзе», каравайный, камамбер, «Чешир», «Фета», «Гауда», «Горгонзола», зернистый, «Стилтон», лимбургский, «Нефшатель», «Порт-салют», «Рокфор»	48
ЧАСТЬ II	
«Эсром», «Хаварти», «Марибо», паста «Филата», «Самсоэ», «Степь», «Тильзитер»	45
ЧАСТЬ III	
«Эмменталер», «Грюйер», швейцарский	43
ЧАСТЬ IV	
«Бра», эдемский, лейденский	40
Часть V	
«Пармезан», «Романо» и другие твердые сорта сыра	33
ЧАСТЬ VI	
Частично обезжиренная пицца, частично обезжиренная моцарелла, частично обезжиренная скаморза	30