

[Дополнение]

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,
Правовая
оговорка
37/1999,
Правовая
оговорка
154/2009,
Правовая
оговорка
105/2010.

**НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ О ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЛЕКАРСТВАХ И
ХИМИЧЕСКИХ СУБСТАНЦИЯХ (МАРКИРОВКА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, ДОБАВКИ И СТАНДАРТЫ)****СОДЕРЖАНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ***Правило***Часть I – ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1—Ссылки.

2—Толкование.

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

3 - Продажа немаркированных продуктов питания запрещена.

4 - Указания, которые должны быть на этикетках пищевых продуктов.

5 - Маркировочная информация не должна быть на дне контейнера.

6 - Способ отображения общепринятых названий и указание чистой массы.

7 - Положение или размер указания чистой массы на этикетках определенных

стеклянных контейнеров.

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

9 - Ограничение на ссылки на Закон на этикетке или в рекламе.

10 - Продукты питания, реализуемые оптом, освобождаются от требований к указанию на этикетке.

11 - Допустимые общепринятые названия для некоторых пищевых продуктов.

12 - Указание на этикетке не требуется для обозначения наличия карамели в качестве пищевого красителя в определенных пищевых продуктах.

13 - Исключения для указания на этикетке присутствия сернистой кислоты в некоторых пищевых продуктах.

14 - Исключения для указания на этикетке присутствия искусственных ароматизаторов в некоторых продуктах.

15 - Указание, подразумевающее специальное диетическое употребление.

16 - Указание на этикетке пищевых продуктов, содержащих искусственный подсластитель. 17 - Стандарт для пищевых продуктов с пониженным содержанием углеводов и сахара.

18 - Условие для описания пищевого продукта без содержания сахара и т. д.

19 - Способ указания на этикетке содержания углеводов в пищевом продукте.

20 - Стандарт для специальных диетических продуктов низкой калорийности.

21 - Условия для описания низкокалорийных пищевых продуктов.

22 - Способ описания калорийности пищевых продуктов.

23 - Стандарт для специальных диетических продуктов с пониженным содержанием натрия.

24 - Условия для описания пищевых продуктов с низким содержанием натрия и способ указания.

25 - Ограничение на продажу пищевых продуктов, содержащих непитательные подсластители.

26—Состав стандартизированных пищевых продуктов.

27 - Ограничения пищевых добавок, заявленных как «надлежащая производственная практика».

28—Пищевые добавки, отвечающие техническим требованиям.

29 - Ограничение на продажу детского питания, содержащего пищевые добавки.

30 - Компоненты пищевых ингредиентов.

31 - Страна происхождения пищевых продуктов должна быть указана на этикетке.

32 - Указание на этикетке для облученных пищевых продуктов.

33 - Вводящие в заблуждение обозначения сорта запрещены.

33A - На этикетке должен быть указан срок годности, а продажа просроченного товара запрещена.

ЧАСТЬ III - ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

34 - Ограничение на пищевые добавки, предусмотренное для безалкогольных напитков.

35 - Маркировка веществ, используемых в качестве пищевых добавок.

36 - Условия для запроса на добавление или изменение пищевых добавок.

[Дополнение]

37 - Условия использования более чем одного консерванта II класса.

38 - Продажа только перечисленных пищевых добавок.

ЧАСТЬ IV - ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

39— Исключенные пищевые продукты.

40 - Условия продажи продуктов питания, содержащих пищевые добавки.

41 - Толкование данной Части.

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

43 - Запрещенная продажа пищевых продуктов.

44 - Стандарт для пищевых красителей.

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

46 - Ограничения для металлических загрязняющих веществ в пищевых красителях.

47 - Ограничение содержания каротина в пище.

48 - Маркировка синтетических красителей.

49 - Маркировка смеси или наполнителя красителей.

ЧАСТЬ V - ЯДОВИТЫЕ ВЕЩЕСТВА В ПИЩЕВОМ ПРОДУКТЕ

50 - Ограничения для ядовитых или вредных веществ в пищевом продукте.

ЧАСТЬ VI - ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕПАРАТ

51 - Стандарт для экстракта или эссенции ароматизатора.

52 - Стандарт для искусственного или имитационного экстракта или эссенции.

53 - Стандарт для ароматизаторов.

54 - Стандарт для искусственного или имитационного ароматизатора.

55 - Стандарт для фруктового экстракта или эссенции, натурально обогащенной.

56 - Маркировка или реклама искусственных вкусоароматических препаратов.

57 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора миндаля.

58 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора аниса.

59 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора семян сельдерея.

60 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора корицы или экстракта, эссенции или ароматизатора китайской корицы.

61 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора корицы цейлонской.

62 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора гвоздики.

63 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора имбиря.

64 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора лимона.

65 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мускатного ореха.

66 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора апельсина.

67 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мяты перечной.

68 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора розы.

69 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора чабера.

70 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мяты.

- 71 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора сладкого базилика.
- 72 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора майорана.
- 73 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора тимьяна.
- 74 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора ванили.
- 75 - Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора грушанки.

ЧАСТЬ VII - ЧАСТИ ПОДСЛАСТИТЕЛЯ

- 76 - Стандарт для сахара.
- 77 - Стандарт для жидкого сахара.
- 78 - Стандарт для инвертного сахара.
- 79 - Стандарт для жидкого инвертного сахара.
- 80 - Ограничение продажи жидкого сахара или жидкого инвертного сахара.
- 81 - Стандарт для сахарной пудры.
- 82 - Стандарт для коричневого сахара.
- 83 - Стандарт для сиропа из рафинированного сахара.
- 84 - Стандарт для декстрозы или моногидрата декстрозы.
- 85 - Стандарт для жидкой глюкозы
- 86 - Стандарт для сухих веществ глюкозы.
- 87 - Стандарт для глюкозного сиропа.
- 88 - Стандарт для меда.

ЧАСТЬ VIII - МЯСО, ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПРОДУКТЫ

- 89 - Толкование данной Части.
- 90 - Стандарт для мяса.
- 91 - Значение «мясных продуктов».
- 92 - Добавление определенных консервантов и красителей к мясу и мясным продуктам запрещено.
- 93 - Стандарт для приготовленного мяса или продуктов из приготовленного мяса.
- 94 - Маркировка пищевых продуктов, состоящих из мясных продуктов или приготовленных мясных продуктов.
- 95 - Состав рассола для посола шприцеванием и др., используется для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов.
- 96 - Запрет на продажу мертвых животных и т. д., в качестве пищевого продукта.
- 97 - Условия продажи мяса в герметичной таре.
- 98 - Стандарт для фарша или говяжьего фарша.
- 99 - Ограничения для наполнителя, связующего и т. д., в приготовленном мясе или мясных продуктах.
- 100 - Стандарт для мясных консервов или продуктов из мясных консервов.
- 101 - Стандартно для колбасы или колбасного фарша.
- 102 - Стандарт для консервированного мяса или мясной пасты.
- 103 - Стандарт для продуктов из консервированных мясных продуктов или мясной пасты.
- 104 - Стандарт для мясного рулета и т. д.
- 105 - Стандарт для продуктов из мясного рулета или рулета из мясных продуктов.

[Дополнение]

- 106— Стандарт для мясных пирогов.
107 - Указание на этикетке на продукт из приготовленного мяса или приготовленного мясного продукта с добавлением желирующего вещества.
108—Стандарт для пищевой костной муки.
109 - Стандарт для желатина.

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

- 110 - Толкование данной Части.
111 - Значение термина «птица».
112 - Стандарт для мяса птицы.
113 - Значение термина «продукты из мяса птицы».
114 - Стандарт для потрохов.
115 - Стандарт для приготовленного мяса птицы или продуктов из приготовленного мяса птицы.
116 - Добавление определенного вещества к мясу птицы, продуктам из мяса птицы или готовым продуктам запрещены к применению.
117 - Маркировка пищевых продуктов из мяса птицы.
118 - Продажа некоторых продуктов из мяса птицы запрещена.
119 - Ограничение для наполнителя и т. д. в мясе птицы и продуктах из приготовленного мяса птицы.
120 - Стандарт для консервированной птицы и продуктов из консервированного мяса птицы.
121 - Стандарт для консервов из птицы.
122 - Указание на этикетке консервов из птицы, содержащих желирующее вещество.
123 - Стандарт для птицы без костей.
124 - Стандарт для жидкого, сухого или замороженного цельного яйца и т. д.
125 - Продукты из яиц или жидкие яйца не должны иметь бактерии сальмонеллы.

ЧАСТЬ X - МОРСКИЕ И ПРЕСНОВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- 126 - Толкование данной Части.
127 - Стандарт для рыбы.
128 - Стандарт для мяса рыбы.
129 - Добавление определенных веществ в рыбу и продукты из мяса рыбы запрещено.
130 - Стандарт для приготовленной рыбы или мяса приготовленной рыбы.
131 - Стандарт для рыбных связующих.
132 - Условие для продажи наполнителя или рыбного связующего.
133 - Ограничения на содержание наполнителя и влаги в приготовленной рыбе или мясе рыбы.
134 - Стандарт для консервированной рыбы или мяса рыбы.
135 - Условия продажи копченой рыбы или рыбопродуктов в герметичной таре.
136 - Стандарт для рыбной пасты.
137 - Стандарт для устриц и других моллюсков. 138 - Условия для продажи

очищенных устриц.

ЧАСТЬ XI - МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- 139 - Молочный продукт подлежит фальсификации, если содержит другие жиры.
- 140 - Стандарт для молока.
- 141 - Стандарт для пастеризованного молока или молочных продуктов.
- 142 - Стандарт для молока, подвергнутого тепловой обработке сверхвысокой температурой.
- 143 - Стандарт для молока с пониженным содержанием жира
- 144 - Стандарт для обезжиренного молока.
- 145 - Стандарт для сгущенного молока.
- 146 - Стандарт для сгущенного обезжиренного молока.
- 147 - Стандарт для сгущенного молока с сахаром.
- 148 - Стандарт для обезжиренного сгущенного молока с сахаром.
- 149 - Стандарт для молочного порошка.
- 150 - Стандарт для сухого обезжиренного молока.
- 151 - Обозначение молока или молочных продуктов.
- 152 - Маркировка и стандарт для ароматизированного молока.
- 153 - Маркировка и стандарт для ароматизированного обезжиренного молока.
- 154 - Стандарт для шоколадного напитка.
- 155 - Стандарт для сыра.
- 156 - Стандарт для сыра «Чеддер».
- 157 - Содержание жира для сортов сыра.
- 158 - Стандарт для сыра из обезжиренного молока.
- 159 - Стандарт для сливочного сыра.
- 160 - Стандарт для плавленного сыра и т.д.
- 161 - Стандарт для плавленного сыра из обезжиренного молока.
- 162 - Стандарт для домашнего творога.
- 163 - Стандарт для сливочного домашнего творога.
- 164 - Молочные продукты должны быть изготовлены из пастеризованного источника.
- 165 - Ограничение на продажу домашнего творога.
- 166 - Указание на этикетке для сыра.
- 167 - Стандарт для масла.
- 168 - Стандарт для топленого масла.
- 169 - Стандарт для сливок.
- 170 - Стандарт для мороженого.
- 171 - Стандарт для молочного крема.
- 172 - Стандарт для молочного льда.
- 173 - Стандарт для мороженого кондитерского изделия.
- 174 - Стандарт для йогурта.

ЧАСТЬ XII - МАЛОКАЛОРИЙНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

- 175 - Толкование данной Части.
- 176 - Продажа пищевых продуктов, содержащих малокалорийные

[Дополнение]

подсластители, запрещена.

177 - Ограничение на продажу малокалорийных подсластителей.

178 - Маркировка пищевого продукта, содержащего малокалорийный подсластитель.

179 - Маркировка упаковок, содержащих малокалорийные подсластители.

ЧАСТЬ XIII - ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ИХ ПРОДУКТЫ

180 - Толкование данной Части.

181 - Стандарт для консервированных овощей.

182 - Стандарт для замороженных овощей.

183 - Стандарт для консервированных помидоров.

184 - Указание на этикетке для консервированных помидоров.

185—Стандарт для томатного сока.

186 - Указание на этикетке для томатного сока.

187 - Стандарт для томатной пасты.

188 - Стандарт для концентрированной томатной пасты.

189 - Стандарт для томатной мякоти и т. д.

190 - Указание на этикетке для томатной пасты и т.д.

191 - Стандарт для томатного кетчупа.

192 - Предел для плесени в томатных продуктах.

193—Стандарт для солений и приправ.

194 - Стандарт для оливок.

195 - Стандарт для консервированных фруктов.

196 - Стандарт для замороженных фруктов.

197 - Указание на этикетке для консервированных фруктов в сиропе.

198 - Маркировка замороженных фруктов в сахаре и т. д.

199 - Маркировка замороженных фруктов с добавлением аскорбиновой кислоты.

200 - Маркировка консервированных или замороженных фруктов, содержащих пищевые добавки.

201 - Стандарт для фруктового сока.

202 - Фруктовый сок должен соответствовать стандарту.

203 - Стандарт для яблочного сока.

204 - Стандарт для виноградного сока.

205 - Стандарт для грейпфрутового сока.

206—Стандарт для лимонного сока.

207 - Стандарт для сока лайма.

208 - Стандарт для апельсинового сока.

209 - Стандарт для ананасового сока.

210 - Стандарт для газированного фруктового сока.

211 - Стандарт для концентрированного фруктового сока.

212 - Стандарт для джема.

213 - Стандарт для фруктового желе.

214 - Стандарт для фарша.

ЧАСТЬ XIV -АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 215 - Толкование данной Части.
216 - Ограничение на продажу дистиллированного алкогольного напитка, ликера или крепкого подслащенного напитка.
217 - Стандарт для виски.
218 - Требование в отношении возраста виски.
219 - Стандарт для шотландского виски.
220 - Стандарт для ирландского виски.
221 - Стандарт для канадского виски и т. д.
222— Стандарт на ром.
223 - Стандарт для джина.
224 - Стандарт для сухого джина.
225 - Стандарт для бренди.
226 - Стандарт для коньячного бренди или коньяка.
227 - Стандартный для виноградного бренди или арманьяка.
228 - Стандарт для импортируемого бренди.
229 - Стандарт для фруктового бренди.
230 - Стандарт для ликеров и алкогольных кордиалов.
231 - Стандарт для водки.
232 - Стандарт для вина.
233 - Ограничение для летучей кислоты в вине.
234 - Стандарт для фруктового вина.
235 - Стандарт для вермута или ароматизированного вина.
236—Стандарт для сидра.
237 - Ограничение для летучей кислоты в сидре.
238 - Стандарт для пива и т.д.
239 - Стандарт для непрозрачного пива.

ЧАСТЬ XV - БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 240 - Стандарт для безалкогольных напитков и их маркировка.

ЧАСТЬ XVI - ЧАЙ

- 241 - Стандарт для чая.

ЧАСТЬ XVII - КОФЕ

- 242 - Стандарт для зеленого кофе
243 - Стандарт для жаренного кофе.
244 - Стандарт для быстрорастворимого кофе.
245—Ограничение на продажу кофе без кофеина.

ЧАСТЬ XVIII - ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК

- 246 - Стандарт для пекарского порошка.

ЧАСТЬ XIX - ЗЕРНОВЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

[Дополнение]

- 247 - Стандарт для муки и непросеянной муки.
- 248 - Стандартно для соджи или манной крупы.
- 249 - Стандарт для обогащенной муки.
- 250 - Стандарт для дробленой пшеницы.
- 251 - Стандарт для кукурузного крахмала
- 252 - Стандарт для риса.
- 253—Стандарт для кукурузной муки.
- 254 - Минимальное количество твердого яичного желтка указанного в яичных макаронах и т. д.
- 255 - Стандарт для белого хлеба.
- 256 - Стандарт для черного хлеба.
- 257 - Стандарт для деликатесного хлеба.

ЧАСТЬ XX - ЖИРЫ И МАСЛА

- 258 - Общий стандарт на растительные жиры и масла.
- 259 - Стандарт для животных жиров и масел.
- 260 - Стандарт для оливкового масла.
- 261 - Стандарт для хлопкового масла.
- 262 - Стандарт для кукурузного масла.
- 263 - Стандарт для арахисового масла.
- 264 - Стандарт для соевого масла.
- 265 - Стандарт для подсолнечного масла
- 266 - Стандарт для кокосового масла
- 267 - Стандарт для кунжутного масла.
- 268 - Стандарт для рафинированного растительного масла.
- 269 - Стандарт для кулинарного жира.
- 270 - Стандарт для сала.
- 271 - Стандарт для маргарина.
- 272 - Стандарт для смальца.

ЧАСТЬ XXI - СПЕЦИИ, ЗАПРАВКИ И ПРИПРАВЫ

- 273 - Стандарт для гвоздики.
- 274 - Стандарт для имбиря.
- 275 - Стандарт для горчицы.
- 276 - Стандарт для душистого перца или красного стручкового перца.
- 277 - Стандарт для корицы.
- 278 - Стандарт для цейлонской корицы.
- 279 - Стандарт для мускатного цвета.
- 280 - Стандарт для мускатного ореха.
- 281 - Стандарт для черного перца.
- 282 - Стандарт для белого перца.
- 283 - Стандарт для кайенского перца.
- 284 - Стандарт для куркумы.
- 285—Стандарт для шалфея.

- 286 - Стандарт для тимьяна.
- 287 - Стандарт для семян тмина.
- 288 - Стандарт для кардамона.
- 289 - Стандарт для семян сельдерея.
- 290 - Стандарт для семян кориандра.
- 291 - Стандарт для семян укропа.
- 292 - Стандарт для семян горчицы.
- 293 - Стандарт для майорана.
- 294 - Стандарт для порошка карри.
- 295 - Стандарт для майонеза.
- 296 - Стандарт для французской заправки.
- 297 - Стандарт для заправки для салата.

ЧАСТЬ XXII—СОЛЬ

- 298—Стандарт для соли.
- 299 - Стандарт для столовой соли или соли для общего бытового использования.
- 300 - Аннулировано.

ЧАСТЬ XXIII - УКСУС

- 301 - Стандарт для уксуса.
- 302 - Способ ссылки на крепость уксуса.
- 303 - Стандарт для винного уксуса.
- 304 - Стандарт для спиртового уксуса и т. д.
- 305 - Стандарт для солодового уксуса.
- 306 - Стандарт для яблочного уксуса.
- 307 - Стандарт для ароматизированного или подкрашенного уксуса или заменителя уксуса.
- 308 - Аннулировано.

ЧАСТЬ XXIV - КАКАО-ПРОДУКТЫ

- 309 - Стандарт для какао-бобов.
- 310 - Стандарт для ядер какао-бобов.
- 311 - Стандарт для шоколада.
- 312 - Ингредиенты для переработки какао-продуктов.
- 313 - Ограничение на продажу какао-продуктов, обработанных гидроксидами или карбонатами магния.
- 314 - Ограничения по золе для какао-продуктов, обработанных щелочью.
- 315 - Стандарт для сладкого шоколада.
- 316 - Стандарт для молочного шоколада.
- 317 - Стандарт для какао.
- 318 - Стандарт для какао масла.

ЧАСТЬ XI — ПРАВОНАРУШЕНИЯ И ШТРАФЫ

[Дополнение]

319 - Правонарушения и штрафы.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ЧАСТЬ I — ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- | | |
|--|-------------|
| 1. Настоящие Нормативные акты могут именоваться как Нормативные акты о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (Маркировка пищевой продукции, добавки и стандарты). | Ссылка. |
| 2. В настоящем Положении, если контекст не требует иного: | Толкование. |

«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;

«желирующий агент» означает желатин, агар или каррагенан и их соли;

«ингредиент» означает любое вещество, включая пищевые добавки, используемое в

производстве или приготовлении пищевых продуктов и содержащееся в конечном продукте;

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

[Дополнение]

«процент» означает процентное отношение по весу и может обозначаться как %; «подсластитель» включает в себя любое вещество, стандарт для которого предусмотрен

Частью VII;

«нестандартизованный пищевой продукт» означает любой пищевой продукт, для которого отсутствует стандарт.

ЧАСТЬ II - МАРКИРОВКА, СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
И ПОЛИТИКА

Продажа
немаркированных
продуктов
питания
запрещена.
Указания,
которые должны
быть на этикетках
пищевых
продуктов.

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

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.

6. Для целей правила 7 Нормативных актов о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (Общие положения) и правила 4 (а) настоящих Нормативных актов—

(а) 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

(б) 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.

7. Правило 7, Нормативные акты о пищевой продукции, лекарствах и химических субстанциях (Общие положения) и правило 4 (а) (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.

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.

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.

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.

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.

12. Несмотря на положения правила 4 (b) (ii), нет необходимости указывать наличие карамели в качестве пищевого красителя на этикетке в следующих случаях—

(а) безакцизные ферментированные напитки;

(b) соусы;

(c) спиртные напитки;

(d) уксус, за исключением спиртового уксуса или смесей, содержащих спиртовой уксус;

Способ отображения общепринятых названий и указание чистой массы.
Сверху.

Положение или размер указания чистой массы на этикетках определенных стеклянных контейнеров. Указание на этикетке должно четко отображаться как на внутренней, так и на внешней ее стороне. Ограничение на ссылку на Закон на этикетке или в рекламе. Продукты питания, реализуемые оптом, освобождаются от требований к указаниям на этикетке. Допустимые общепринятые названия для некоторых пищевых продуктов. Указание на этикетке не требуется для обозначения наличия карамели в качестве пищевого красителя в определенных пищевых продуктах.

[Дополнение]

- (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.
Способ указания на этикетке содержания углеводов в пищевом продукте.

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.

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.

20. Специальные диетические продукты, рекомендуемые для углеводной диеты, должны содержать не более 50 процентов гликогенных углеводов, обычно присутствующих в продуктах того же класса.

Стандарт для специальных диетических продуктов низкой калорийности. 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.

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.

Способ описания калорийности пищевых продуктов. Стандарт для специальных диетических продуктов с пониженным содержанием натрия. Условия для описания пищевых продуктов с низким содержанием натрия и способ указания.

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.

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.

25. Никто не должен продавать пищевой продукт, содержащий непитательный подсластитель, если только—

Ограничение на продажу пищевых продуктов, содержащих непитательные подсластители.

(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.

26. (1) Если стандарт для пищевого продукта предусмотрен в настоящих Нормативных актах—

Состав стандартизированных пищевых продуктов

- (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.

[Дополнение]

(2) Если стандарт для пищевого продукта не предусмотрен в настоящих Нормативных актах—

(а) 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

(б) 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. Гл.
496.

28. (1) Пищевая добавка должна соответствовать этим требованиям, если в какой-либо части настоящих Нормативных актов указаны технические требования к этой добавке.

(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.

31. (1) Страна происхождения пищевых продуктов должна быть указана на этикетке.

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.

32. Пищевые продукты, подвергшиеся обработке ионизирующим облучением, должны быть обозначены таким образом на этикетке.

Указание на этикетке для облученных пищевых продуктов.

33. Обозначения сортов, используемые на этикетке, должны быть легко поняты и не вводить в заблуждение или иметь ложную информацию.

Вводящие в заблуждение обозначения сорта запрещены.

33A. (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).

На этикетке должен быть указан срок годности, а продажа просроченного товара запрещена.

(2) Никто не должен продавать пищевые продукты, срок годности которых истек после этой даты.

ЧАСТЬ III - ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

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.

Ограничение на пищевые добавки, предусмотренное для безалкогольных напитков.

35. Никто не должен продавать какое-либо вещество для использования в качестве пищевой добавки, если на этикетке —

Маркировка веществ, используемых в качестве пищевых добавок.

(a) не указано количество каждой присутствующей добавки; или

(b) 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.

36. (1) Лицо, желающее запросить добавление пищевой добавки или внесение изменений в любую из таблиц, указанных во Втором приложении, представляет свою просьбу Министру в форме, порядке и содержании, удовлетворяющих требования Министра.

Условия для запроса на добавление или изменение пищевых добавок.

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

(a) 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;

[Дополнение]

- (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, указывающие на то, что на готовой продукции или внутри нее может оставаться осадок при использовании пищевых добавок в соответствии 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 (3) 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.
Исключенные
пищевые
продукты.

38. Никто не должен продавать какое-либо вещество в качестве пищевой добавки, если это вещество не указано в одной или нескольких таблицах, приведенных в о Втором приложении.

39. Несмотря на положения настоящих Нормативных актов, подпункт (c) пункта (1) и подпункт (a) 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.
Толкование
данной Части.

40. Никто не должен продавать пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, за исключением случаев, предусмотренных правилами 26 и 27.

ЧАСТЬ IV - ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

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.

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

(a) натуральных красителей, таких как алканет, анатто β-апо-8' - каротенал, β-каротин, свекольный красный, хлорофилл, хлорофилловый медный комплекс, кошениль, этил и метил / β-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;

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

(c) 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), зеленый S (цветовой показатель номер 44090, 1971), а также алюминий или кальциевый краплак из этих цветов.

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

44. Пищевые красители, перечисленные в правиле 42 (c), должны соответствовать стандарту, приведенному в таблице, содержащейся в Третьем приложении.

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

Запрещенная продажа пищевых продуктов Стандарт для пищевых красителей.

[Дополнение]

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—

(a) 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;

(b) 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

(c) 0 миллионных долей любой комбинации синтетических красителей, указанных в пунктах (a) и (b), 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—

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

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

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

Ограничение содержания каротина в пище. Маркировка синтетических красителей.

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.

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

(a) общепринятое название синтетического красителя;

(b) номер партии производства синтетического красителя; и

выражение «Пищевой краситель».

Маркировка смеси или наполнителя красителей.

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

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.

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.

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
искусственного или
имитационного
экстракта или
эссенции.

53. Указанный ароматизатор—

Стандарт для
ароматизаторов.

(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.

[Дополнение]

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 вкусоароматических препаратов.	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 изображенного с таким названием.
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 коричневого 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 коричневого альдегида; а также (c) не более 10 процента эвгенола;

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 гвоздики.

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 имбиря.

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 лимона.

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 мускатного ореха.

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 миллиметров.

Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора апельсина.

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 *Mentha piperita* L. или *Mentha arvensis* De. C., var. *piperascens* 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 мяты перечной.

68. Розовая эссенция, экстракт или ароматизатор должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученный из лепестков *Rosadamasceana* Miil. или *R. moschata* Herrm и содержать не менее 0,4 процента по объему розового эфирного масла.

Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора розы.

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 чабера.

70. Эссенция, экстракт или ароматизатор мяты должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор из масла мяты, полученного из листьев и цветущих головок *Mentha spicata* L. и *Mentha cardiaca*, и содержать не менее 3 процента по объему масла мяты.

Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора мяты.

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 *Ocimum basilicum* L., и содержать не менее 0,1 процента по объему масла сладкого базилика.

Стандарт для эссенции, экстракта или ароматизатора сладкого базилика.

[Дополнение]

Стандарт для
эссенции,
экстракта или
ароматизатора
майорана.

Стандарт для
эссенции,
экстракта или
ароматизатора
тимьяна.

Стандарт для
эссенции,
экстракта или
ароматизатора
ванили.

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.

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.

74. Эссенция, экстракт или ароматизатор ванили ---

(a) должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, приготовленные из бобов ванили, высушенных, вяленых плодов ванили *planifolia Andrews* или *vanilla tahitensis J. W. Moore*; 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 пересчёте 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.

Стандарт для
сахара.

75. Эссенция, экстракт или ароматизатор грушанки должны представлять собой эссенцию, экстракт или ароматизатор, полученные из масла грушанки, летучего масла, дистиллированного из листьев *Gautheria procumbens* L. или из *Betula lenta* L. и содержать не менее 3 процентов по объему грушанки.

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.

78. Инвертный сахар должен представлять собой пищевой продукт, полученный частичным или полным гидролизом сахарозы. Стандарт для инвертного сахара.
79. Жидкий инвертный сахар должен представлять собой пищевой продукт, состоящий из раствора инвертного сахара в воде. Стандарт для 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. Ограничение продажи жидкого сахара или жидкого инвертного сахара.
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 сахарной пудры.
82. Коричневый, желтый или золотой сахар—
- (а) 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 процентов влаги; и
- (ii) 3,5 процента сульфатной золы.
83. Сироп рафинированного сахара, рафинированный сироп или золотой сироп -
- (а) 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.
84. Декстроза или моногидрат декстрозы---
- (а) должна представлять собой пищевой продукт, химически известный как декстроза;
- (b) должна содержать общее содержание сухих веществ не менее 90 процентов; а также
- (c) должен содержать не более---
- (i) 10 процентов влаги; и
- (ii) 0,25 процента золы.
85. Жидкая глюкоза или глюкозный сироп---
- (а) должна представлять собой густой, сиропобразный, почти бесцветный пищевой продукт, полученный неполным гидролизом крахмала или крахмалсодержащего вещества;
- Стандарт для коричневого сахара.
- Стандарт для сиропа из рафинированного сахара.
- Стандарт для декстрозы или моногидрата декстрозы.
- Стандарт для жидкой глюкозы

[Дополнение]

Стандарт для
сухих веществ
глюкозы.

- (b) должна содержать не менее 20 процентов редуцирующего сахара в пересчете на декстрозу в пересчёте на сухое вещество;
 - (c) может содержать сернистую кислоту или ее соли, как предусмотрено во Втором приложении; а также
 - (d) должен содержать не более---
 - (i) 25 процентов влаги; и
 - (ii) 1 процент золы.
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) должен 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;

87. Глюкозный сироп из указанного источника—

Стандарт для
глюкозного
сиропа.

- (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
- (i) 3 процент золы;

88. Мед---

Стандарт для меда

(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

Толкование данной
Части.

88. 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

(c) сухое молоко, сухое обезжиренное молоко, пахта или сухая сыворотка.

85. Мясо должно представлять собой чистое разделанное мясо переработанного животного, которое было осмотрено уполномоченным должностным лицом и признано пригодным для употребления в пищу человеком.

Стандарт для мяса.

89. «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.

Значение «мясных
продуктов».

90. 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.

Добавление
определенных
консервантов и
красителей к мясу и
мясным продуктам
запрещено.
Стандарт для
приготовленного мяса
или продуктов из
приготовленного мяса.

91. 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

[Дополнение]

Маркировка пищевых продуктов, состоящих из мясных продуктов или приготовленных мясных продуктов. Состав рассола для посола шприцеванием и др., используется для вяления мясных консервов или продуктов из мясных консервов.

Запрет на продажу мертвых животных и т. д., в качестве пищевого продукта.

Условия продажи мяса в герметичной таре.

ii. для частично обезжиренной свиной и частично обезжиренной говяжьей жировой ткани - консервант IV класса, как предусмотрено во Втором приложении.

94. Пищевой продукт, полностью или частично состоящий из мясного продукта или продукта из приготовленного мяса, должны маркироваться словосочетанием «мясной продукт» или наименованием мясного продукта.

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, мононатрийфосфата, 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.

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 убийства животных с целью получения пищевых продуктов.

97/(1) Никто не должен продавать мясо, мясопродукты 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, мясопродукты 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.

98. Фарш или говяжий фарш, продаваемый под любым наименованием должен представлять собой измельченное говяжье мясо, содержащее не более 30 процентов 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.

98. Никто не должен продавать мясо или продукты из приготовленного мяса, за исключением кровяной колбасы, кровяной крупяной колбасы и ливерной колбасы, которые содержат более—

Стандарт для фарша или говяжьего фарша.

Ограничения для наполнителя, связующего и т. д., в приготовленном мясе или мясных продуктах.

(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.

99. Мясные консервы или продукты из мясных консервов, кроме охлажденного или замороженного мяса или мясoproductов, должны представлять собой вареное или сырое мясо или мясoproductы, соленые, маринованные, консервированные, вяленые или копченые, могут быть глазированы и содержать—

Стандарт для мясных консервов или продуктов из мясных консервов.

(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 быть нанесено «С добавлением ароматизатора копчения» или «С добавлением ароматизатора искусственного копчения», в зависимости от того, какой термин применим.

[Дополнение]

Стандартно для
колбасы или
колбасного фарша.

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—

- (a) животный жир;
- (b) наполнитель;
- (c) говяжий рубец;
- (d) печень;
- (e)) свежую кровь здорового животного;
- (f) сахар, декстрозу или глюкозу;
- (g) безвредную культуру лактобацилл;
- (h) молочнокислую закваску, *Pediococcus cerevisiae*;
- (i) мясное связующее;
- (j) плазму крови;

(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.

(l) 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

(m) для продукта, продаваемого в виде сухой колбасы или колбасного фарша - глюконодельталактон.

(2) продукт, реализуемый в виде колбасы или колбасного фарша, должен содержать не менее 50 процентов мяса для свинины и 50 процентов мяса для говядины, определенных официальным методом.

Стандарт для
консервированного
мяса или мясной
пасты.

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.

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.

Стандарт для продуктов из консервированных мясных продуктов или мясной пасты. Стандарт для мясного рулета и т. д.

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.

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.

Стандарт для продуктов из мясного рулета или рулета из мясных продуктов. Стандарт для мясных пирогов.

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.

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.

Указание на этикетке на продукт из приготовленного мяса или приготовленного мясного продукта с добавлением желирующего вещества.

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—

Стандарт для пищевой костной муки.

- (a) не менее 85 процентов золы;
- (b) не более 10 000 микроорганизмов на грамм; и
- (c)) no Escherichia Coli per gram.

109. Желатин или пищевой желатин---

Стандарт для желатина.

(a) 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;

[Дополнение]

- (ii) не более 10 000 микроорганизмов на грамм;
- (iii) нулевое количество кишечной палочки на грамм; и
- (c) 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.

Толкование
данной Части.

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

Значение термина
«птица».

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

Стандарт для мяса
птицы.

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

Значение термина
«продукты из 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.

Стандарт для
потрохов.

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
приготовленного
мяса птицы или
продуктов из
приготовленного
мяса птицы.

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

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

115. Приготовленное мясо птицы или продукты из мяса птицы представляют собой мясо птицы или продукты из мяса птицы, в измельченном виде или нет в виде консервов или приготовленных продуктов.

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—

- (a) 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;
- (c) пищевой краситель, кроме карамели.

117. Пищевые продукты, полностью или частично состоящие из мяса птицы, должны иметь на этикетке—

Маркировка пищевых продуктов из мяса птицы.

(a) словосочетание «продукты из мяса птицы»; или

(b) укажите наименование частей, содержащихся в продуктах из мяса птицы.

118. Никто не должен продавать для потребления в пищу—

Продажа некоторых видов и продуктов из мяса птицы запрещена.

(a) 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

119. Никто не вправе продавать приготовленное мясо птицы или продукты из приготовленного мяса птицы, содержащие более—

Ограничение для наполнителя и т. д. в мясе птицы и продуктах из приготовленного мяса птицы.

(a) того количества наполнителя или других ингредиентов, которое представлено 4-процентными редуцирующими сахарами, в пересчёте на декстрозу, как это определено официальным методом; или

(b) 60 процентов влаги, если такое приготовленное мясо или продукт из приготовленного мяса содержит наполнитель.

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.

Стандарт для консервированной птицы и продуктов из консервированного мяса птицы.

121. Консервы из птицы заданного названия должны быть приготовлены из мяса птицы и могут содержать—

Стандарт для консервов из птицы.

(a) кости или куски костей, скрепленные с частью мяса птицы, которая консервируется;

(b) бульон;

(c) соль;

(d) желирующее вещество; и

(e) не более 5 процентов жира.

(2) «Бульон», используемый в консервах из птицы заданного названия, должен представлять собой жидкость, в которой было приготовлено мясо птицы.

[Дополнение]

Указание на этикетке консервов из птицы, содержащих желирующее вещество.

Стандарт для птицы без костей.

Стандарт для жидкого, сухого или замороженного цельного яйца и т. д.

Продукты из яиц или жидкие яйца не должны иметь бактерии сальмонеллы. Толкование данной Части.

Стандарт для рыбы.

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.

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°C.

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—

- (a) соль и сахар;
- (b) стабилизирующую добавку, как предусмотрено во Втором приложении;
- (c) для сухого цельного яйца, яичного желтка, яичного белка и альбумина - 2-процентный антикомкователь, как предусмотрено во Втором приложении; и
- (d) для жидкого, сухого или замороженного яичного белка - вещество для облегчения взбивания, как предусмотрено во Второй приложении.

125. Никто не должен продавать продукты из яиц или жидкие яйца для использования в качестве пищевых продуктов, если в них есть бактерии сальмонеллы, определенных официальным методом.

ЧАСТЬ X - МОРСКИЕ И ПРЕСНОВОДНЫЕ ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

126. Для целей настоящей Части:

«наполнитель» имеет значение, указанное в Части VIII; «морские и пресноводные животные», включает в себя:

- (a) рыбу;
- (b) ракообразных, моллюсков, других морских беспозвоночных; и
- (c) морских млекопитающих.

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.

128. Для целей настоящей Части мясо рыбы должно быть чистым, разделанным мясом ракообразных, моллюсков, других морских беспозвоночных, 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.

Стандарт для мяса рыбы.

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—

Добавление определенных веществ в рыбу и продукты из мяса рыбы запрещено.

(a) любые консерванты, кроме тех, которые предусмотрены во Втором приложении, за исключением—

(i) сорбиновой кислоты или ее солей в сушеной рыбе, копченой или соленой, а также холодной обработки, копченой и соленой рыбной пасте;

(ii) бензойной кислоты или ее солей, метил-п-гидроксibenзоата в маринованных или аналогичных холодно-обработанных, упакованных рыбных и мясных продуктах; и

(b) пищевые красители, кроме тех, которые предусмотрены во Втором приложении

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—

Стандарт для приготовленной рыбы или мяса приготовленной рыбы.

(a) для пасты из омаров и рыбы (икры) - пищевой краситель, как предусмотрено во Втором приложении;

(b) для консервированных моллюсков, консервированной весенней скумбрии и замороженных вареных креветок - лимонную кислоту или лимонный сок;

(c) для консервированного лосося, тунца, омара, мяса крабов и креветок - двуназриевый этилендиаминтетраацетат кальция (двуназриевый ЭДТК) и сульфат, как предусмотрено во Втором приложении, если такая добавка указана на этикетке;

(d) для консервированного тунца - аскорбиновую кислоту;

(e) для консервированных морепродуктов - гексаметафосфат натрия и пирофосфатнатриевую кислоту, как предусмотрено во Втором приложении;

(f) для консервированной печени трески, консервированных сардин и консервированного закусочного копченого филе сельди - жидкий ароматизатор дыма, если такая добавка указана на основной стороне этикетки;

(g) пищевое масло, овощной бульон и томатное пюре, если такая добавка указана по названию на этикетке;

[Дополнение]

Стандарт для рыбных связующих. Условие для продажи наполнителя или рыбного связующего. Ограничения на содержание наполнителя и влаги в приготовленной рыбе или мясе рыбы.	(h) желирующее вещество, если на этикетке присутствует слово «заливное» как неотъемлемая часть названия; (i) соль; и (j)) для вареных консервированных моллюсков - динатриевый этилендиаминтетраацетат кальция (динатриевый ЭДТК), как предусмотрено во Втором приложении, если такая добавка указана на этикетке; 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. 132. Никто не должен продавать наполнитель или рыбное связующее, представленное для использования в рыбопродуктах либо на этикетке, либо в любой рекламе без этикетки или рекламе, содержащей соответствующие указания по использованию. 133. (1) Никто не должен продавать приготовленную рыбу или мясо приготовленной рыбы, содержащее более— (a) чем такое количество наполнителя, мясного (мяса рыбы) связующего или других ингредиентов, которое представлено 4-процентными редуцирующими сахарами, в пересчёте на декстрозу, как определено официальным методом; и (b) 70 процентов влаги, если такая приготовленная рыба содержит наполнитель.
Стандарт для консервированной рыбы или мяса рыбы.	(2) Несмотря на пункт (2), паста из омаров не должна содержать более 2 процентов наполнителя или рыбного связующего. 134. Консервированная рыба или мясо консервированной рыбы, кроме замороженной рыбы или мяса замороженные рыбы, должны представлять собой приготовленную или сырую рыбу или мясо 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— (a) сушеная рыба, копченая или соленая, а также холодной обработки, копченая и соленая рыбная паста могут содержать сорбиновую кислоту или ее соли; (b)) копченая рыба может содержать предусмотренный пищевой краситель; (c) упакованная рыба и продукты из мяса рыбы, которые маринуются или иным образом подвергаются холодной обработке, могут содержать сандаловое дерево, бензойную кислоту 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, упакованные в герметизированную тару, чтобы исключить проникновение воздуха, если только— (a) 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 (b) она содержит не менее 9 процентов соли, как определено официальным методом.

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 рыбной пасты.

137. Устрицы и другие моллюски должны содержаться в пригодном состоянии и добываться в месте, которое было одобрено компетентным органом как не содержащее загрязнения.

Стандарт для устриц и других моллюсков.

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.

Условия для продажи очищенных устриц.

ЧАСТЬ XI - МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

139. За исключением случаев, предусмотренных настоящими Нормативными актами, молочный продукт, содержащий жир, отличный от молочного жира, подлежит фальсификации.

Молочный продукт подлежит фальсификации, если содержит другие жиры.

140. Молоко или цельное молоко должно представлять собой нормальное выделение молочной железы, без молозива, полученное из молочных желез здоровой коровы, и—

Стандарт для молока.
Стандарт для приготовленной рыбы или мяса
приготовленной рыбы.

(a) должно быть без добавления воды, консервантов или каких-либо других веществ; а также

(b) соответствовать следующему составу—

(i) не менее 3,25 процентов молочного жира; и

(ii) не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.

Стандарт для пастеризованного молока или молочных продуктов.

141. (1) Термин «пастеризованное молоко», используемый в отношении молока или молочных продуктов, должен относиться к процессу нагревания всего молока до температуры не менее 65°C и не более 30°C и выдерживания его при такой температуре не менее 4 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—

(a) стандартное количество пластин, определенное официальным методом, не должно превышать 100 000 на миллилитр;

(b) количество кишечной палочки, определенное официальным методом, должно составлять не более 10 на миллилитр, а количество фекальной кишечной палочки - ноль на миллилитр;

(c)) резазуриновая проба, определенная официальным методом;

(d) фосфатазная проба, определенная официальным методом, должна давать показания не более 10 микрограммов п-нитрофенола на один литр молока.

[Дополнение]

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— (a) выдерживало испытания качества, предусмотренные официальным методом; (b) 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— (a) содержать не менее 2,25 процента молочного жира и не более 3,25 процента молочного жира; и (b) не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.
Стандарт для обезжиренного молока. Стандарт для сгущенного 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. 145. Сгущенное молоко (несладкое сгущенное молоко) должно представлять собой продукт, полученный путем частичного удаления воды из цельного молока и— (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении; (b) содержать не менее 7,5 процента жира и 17,5 процента сухого обезжиренного молока.
Стандарт для сгущенного обезжиренного молока.	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; содержать не менее 9 процентов молочного жира и 22 процентов сухого обезжиренного молока.

148. Обезжиренное сгущенное молоко с сахаром должно представлять собой продукт, полученный путем частичного удаления воды из обезжиренного молока с добавлением сахара и—
- Стандарт для обезжиренного сгущенного молока с сахаром.
- (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении;
- (b) содержать не менее 26 процентов сухого молока, включая жир.
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—
- Стандарт для молочного порошка.
- (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.
150. Сухое обезжиренное молоко должно представлять собой продукт, полученный путем удаления воды из обезжиренного молока.
- Стандарт для сухого обезжиренного молока. Правовая оговорка 37/1999.
- (2) Сухое обезжиренное молоко с заменителями молочного жира должно представлять собой продукт, полученный путем удаления молочного жира и воды из молока и его замены растительным маслом или жиром (с указанием названия каждого вида жира или масла) с сохранением внешнего вида сухого обезжиренного молока.
- (3) Каждый из перечисленных выше видов сухого молока:
- (a) может содержать стабилизаторы, как предусмотрено во Втором приложении;
- (b) должен содержать не менее 26 процентов растительного жира или масла и не более 5 процентов воды;
- (c) должен быть обогащен витаминами А и D; и
- (d) должно иметь этикетку с предупреждением:
- «НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ДЕТЕЙ ГРУДНОГО ВОЗРАСТА».
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.
- Обозначение молока или молочных продуктов.
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—
- Маркировка и стандарт для ароматизированного молока.
- 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.

[Дополнение]

- 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) содержать не менее 0,5 процента молочного жира и не менее 8,5% обезжиренного сухого 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.
- Стандарт для сыра «Чеддер».
156. Сыр «Чеддер» должен представлять собой сыр, изготовленный из матового или измельченного творога по технологии «чеддер» 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 пересчёте 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—
- (a) может содержать не более 0,5 процента стабилизатора, как предусмотрено во Втором приложении; а также
- (b) должен содержать не более 55 процентов влаги и не менее 65 процентов молочного жира в пересчёте на сухое вещество.

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 —

Стандарт для плавленного сыра и т.д.

(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;

(b) 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, соления, душистый перец, ананас или любое их сочетание.

161. Плавленный сыр из обезжиренного молока должен соответствовать стандарту для плавленного сыра, указанному в правиле 1 (1), за исключением того, что он должен содержать—

Стандарт для плавленного сыра из обезжиренного молока.

(a) не более 55 процентов воды; а также

(b) не более 15 процентов молочного жира в пересчёте на сухое вещество.

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—

Стандарт для домашнего творога.

(a) 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;

(b) должен содержать не более 80 процентов влаги.

[Дополнение]

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 содержал—

(a) не менее 4 процентов молочного жира; и

(b) влага, не более 80 процента;

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 65°C и не более 30°C в течение не менее 4 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.

Ограничение на
продажу домашнего
творога.

165. Никто не должен продавать домашний творог или сливочный домашний творог, 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.

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—

(a) не менее 80 процентов молочного жира;

(b) не более 2 процентов сухого обезжиренного молока;

(c) не более 3 процентов соли; а также

(d) не более 16 процентов воды.

Стандарт для гхи.

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—

(a) может содержать антиоксиданты и консерванты, как предусмотрено во Втором приложении;

(b) должен содержать---

(i) не менее 99 процентов молочного жира;

не более 1 процента воды;

(ii) не более 0,3 процента жирных кислот, выраженных в виде олеиновых кислот; и

(iii) никаких кишечных бактерий или красителей.

169. Сливки должны представлять собой пастеризованную жирную жидкость, полученную из молока путем разделения молочных компонентов таким образом, чтобы увеличить содержание молочного жира, и содержать—

Стандарт для сливок.

(а) 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;

(b) не более 100 000 стандартных пластин на грамм, определенных официальным методом;

(c) не более 10 видов кишечной палочки на грамм; и

(d) количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.

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—

Стандарт для мороженого.

(а) ноль консервантов или более 1 процента по весу готового продукта стабилизатора и эмульгатора, как предусмотрено во Втором приложении;

(b) не менее 36 процентов сухих веществ;

(c) не менее 10 процентов молочного жира;

(d) не менее 171 грамма сухих веществ на литр;

(e) не более 100 000 стандартных пластин на грамм, определенных официальным методом;

(f) не более 10 кишечных палочек на грамм, а количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.

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—

Стандарт для молочного крема.

(а) не менее 10 процента сухого обезжиренного молока.

(b) не более 100 000 стандартных пластин на грамм, определенных официальным методом;

[Дополнение]

Стандарт для
мороженого
кондитерского
изделия.

(с) не более 10 кишечных палочек на грамм, а количество фекальных кишечных палочек должно быть равно нулю на грамм, как определено официальным методом.

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—

(a)) ноль консервантов;

(b) не более 0,5 процента по весу готового продукта стабилизатора и эмульгатора, как предусмотрено во Втором приложении;

(с) содержать не менее 8 процентов сухого молока и не менее 3 процентов молочного жира;

(d) не более 100 000 стандартных пластин 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 пластин 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 процентов молочного жира; и

(b) не менее 8,5 процента сухого обезжиренного молока.

ЧАСТЬ XII - МАЛОКАЛОРИЙНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Толкование данной
Части.

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.

176. Никто не должен продавать пищевые продукты, в которые был добавлен малокалорийный подсластитель, за исключением случаев, предусмотренных настоящими Нормативными актами.

Содержание малокалорийных подсластителей запрещено.

177. Никто не должен продавать малокалорийный подсластитель как пригодный для подслащивания пищевых продуктов, кроме указанного малокалорийного подсластителя.

Ограничение на продажу малокалорийных подсластителей.

178. Каждая пищевой продукт, содержащий малокалорийный подсластитель, должен быть маркирован кеглем не менее 2 мм с надписью «СОДЕРЖИТ МАЛОКАЛОРИЙНЫЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ» или «СОДЕРЖИТ (указать тип малокалорийного подсластителя)».

Маркировка пищевого продукта, содержащего малокалорийный подсластитель.

179. Каждая упаковка, содержащая малокалорийный подсластитель, продаваемый или предназначенный для подслащивания пищевых продуктов, должна быть маркирована словосочетанием «МАЛОКАЛОРИЙНЫЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ» или «ИСКУССТВЕННЫЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ» в дополнение к названию подсластителя.

Маркировка упаковок, содержащих малокалорийные подсластители.

ЧАСТЬ XIII - ФРУКТЫ, ОВОЩИ И ИХ ПРОДУКТЫ

180. Для целей настоящей Части:

Толкование данной 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.

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—

Стандарт для консервированных овощей.

(а) сахар, инвертный сахар или декстрозу, в сухом или жидком виде;

(b) соль;

(c)) отвердитель, если так указано по названию на этикетке;

(d) другие подходящие ингредиенты, отличные от пищевых добавок; и

(e) пищевые добавки, но не пищевой краситель, и в этом случае их применение должно осуществляться как предусмотрено во Втором приложении.

[Дополнение]

Стандарт для замороженных овощей.

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.

Стандарт для консервированных помидоров.

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—

- (a) сахар, инвертный сахар или декстрозу, в сухом виде;
- (b) соль;
- (c)) отвердитель, как предусмотрено во Втором приложении;
- (d) лимонную кислоту;
- (e) специи или другие приправы.

Указание на этикетке для консервированных помидоров.

184. На этикетке консервированных томатов должно быть указано добавление соли и отвердителя, а также название добавленной лимонной кислоты, сахара, инвертного сахара и декстрозы.

Стандарт для томатного сока.

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 сахарозы.

Указание на этикетке для томатного сока.

186. На этикетке томатного сока должно быть указано добавление соли.

Стандарт для томатной пасты.

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.

Стандарт для концентрированной томатной пасты.

188. Концентрированная томатная паста должна представлять собой томатную пасту, содержащую не менее 28 процентов растворимых сухих веществ томатов, определенных официальным методом.

Стандарт для томатной мякоти и т. д.

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.

190. На этикетке томатной пасты, томатной мякоти, томатного пюре или концентрированной томатной пасты должно быть указано добавление соли. Указание на этикетке для томатной пасты и т.д.
191. Томатный кетчуп, томатный соус, кетчуп или продукты, общепринятые названия которых являются вариантами слова кетчуп, должны представлять собой продукт тепловой обработки, 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— Стандарт для томатного кетчупа.
- (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.
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 Предел для плесени в томатных продуктах.
193. Соленья и приправы должны представлять собой продукт, приготовленный из овощей или фруктов с солью и уксусом, и могут содержать— Стандарт для солений и приправ.
- (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.
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 оливок.

[Дополнение]

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

(а) 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

(с) пищевые красители, использование и ограничения которых распространяются только на следующие продукты—

<i>Название консервированного</i>	<i>Разрешенный пищевой продукт</i>	<i>Максимально допустимые показатели</i>
-----------------------------------	------------------------------------	--

<i>Фрукта консервированная слива (только красные или фиолетовые сливы).</i>	<i>Цвет 4R эритрозин / понсо</i>	<i>100 мг/кг отдельно или в сочетании.</i>
---	----------------------------------	--

консервированная малина.	эритрозин / понсо 4R.	100 мг/кг отдельно или в сочетании.
--------------------------	-----------------------	-------------------------------------

консервированный фруктовый коктейль	Эритрозин (для окраски вишни только при использовании вишни, окрашенной искусственными	100 мг/кг
-------------------------------------	--	-----------

консервированный салат из тропических фруктов.	эритрозин (для окраски вишни только при использовании вишни, окрашенной искусственными	100 мг/кг
--	--	-----------

консервированная клубника.	эритрозин / понсо 4R.	100 мг/кг отдельно или в сочетании.
----------------------------	-----------------------	-------------------------------------

Стандарт для замороженных фруктов.

196. Замороженные фрукты соответствующего вида должны быть получены 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;

(b) аскорбиновую кислоту или эриторбовую кислоту для предотвращения обесцвечивания; и

(c) in the case of frozen sliced apples, a firming agent, and sulphurous acid within the limits prescribed in the Second Schedule.

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—

Указание на этикетке для консервированных фруктов в сиропе.

<i>Концентрация сиропа</i>	Определение содержания сухих веществ по ареометру Брикса
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°.

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 в сахаре и т. д.

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 замороженных фруктов с добавлением аскорбиновой кислоты.

200. На этикетке консервированных или замороженных фруктов должны быть указаны любые пищевые добавки, включая пищевые красители.

Маркировка консервированных или замороженных фруктов, содержащих пищевые добавки.

201. Фруктовый сок указанного названия должен представлять собой сок, полученный из указанного фрукта и может содержать—

Стандарт для фруктового сока.

(a) сахар, инвертный сахар или декстрозу, в сухом виде; а также

(b) консерванты II класса, как предусмотрено во Втором приложении.

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.

Фруктовый сок должен соответствовать стандарту.

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°C 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 яблочного сока.

[Дополнение]

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°C 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 лимонного сока.	206. Лимонный сок должен представлять собой фруктовый сок, полученный из лимона, и должен содержание сухих растворимых веществ должно составлять не менее 6 процентов, определяемое рефрактометром при 20°C, рассчитываемое в градусах плотности Брикса по международным шкалам сахарозы, а общая титруемая кислотность лимонного сока должна быть не менее 4,5 процентов в виде безводной лимонной кислоты.
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 20 процента, определяемое рефрактометром при 4.5°C, 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.

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 концентрированного фруктового сока.

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—

Стандарт для джема.

- (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) противоположное вещество, как предусмотрено во Втором приложении;
- (d)) пищевые красители, как предусмотрено во Втором приложении.

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 —

Стандарт для фруктового желе.

- (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) противоположное вещество, как предусмотрено во Втором приложении;
- (d)) пищевые красители, как предусмотрено во Втором приложении.

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.

Стандарт для фарша.

ЧАСТЬ XIV -АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

215. Для целей настоящей Части---

Толкование данной 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;

[Дополнение]

	«ароматизатор» означает другие отечественные или импортные спиртные напитки или вино; «зерновой спирт» означает спиртовой дистиллят, полученный из сусла 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 крепкого подслащенного напитка.	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 сусла 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 на ром.	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.

224. Сухой джин должен представлять собой джин без добавления сахара. Стандарт для сухого джина.
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 бренди.
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. Стандарт для коньячного бренди или коньяка.
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. Стандартный для виноградного бренди или арманьяка.
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 импортируемого 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 фруктового бренди.
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.
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 водки.
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 сильноокислой 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. Стандарт для вина.

[Дополнение]

- Ограничение для летучей кислоты в вине. 233. Никто не должен продавать вино, содержащее более 0,35 процента по объему летучей кислоты, в пересчёте 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.
- Стандарт для сидра. 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—
- (a) не менее 2 г и не более 12 г общего количества сухих веществ;
 - (b) не более 8 г сахара в пересчете на редуцирующие сахара; и
 - (c) 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 пересчёте 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 сахара, 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 объему.
- Стандарт для непрозрачного пива. 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

240. 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.—

Стандарт для
безалкогольных
напитков и их
маркировка.

(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 VI;

(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

(h) кофенин 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), звучит как «..... содовая» или «..... содовая вода» или «..... газированный напиток» или «..... безалкогольный напиток», на месте пробела указывается слово или слова, характеризующие вкус безалкогольного напитка, например, «виноградная содовая».

[Дополнение]

(5) Если безалкогольный напиток обычно обозначается определенным общепринятым названием, таким как «кимбирный 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) На этикетке безалкогольного напитка, содержащего такие дополнительные ингредиенты, как кофеин, искусственный ароматизатор, искусственный краситель или любую их комбинацию, указывается заявление, отражающее такое содержание, в виде выражения «содержит» или «с добавлением», на месте пробела указывается слово или слова: «кофеин», «искусственный ароматизатор», «искусственный краситель» или их комбинация.

(8) В случае если безалкогольный напиток содержит один или несколько дополнительных ингредиентов, указанных в Таблице XI Второго приложения, на этикетке такого напитка указывается информация, отражающая такое содержание, в виде таких выражений как «с добавлением..... в качестве консерванта» или «содержитв качестве консерванта», на месте пробела указывается общеупотребительное название 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.

(10) Ароматизированные напитки на водной основе включают в себя «спортивные, энергетические напитки или напитки для восстановления водно-солевого баланса» и порошковые напитки, которые включают газированные и негазированные разновидности и концентраты, продукты на основе фруктовых и овощных соков, кофе, чай и напитки на основе трав, и которые должны соответствовать следующим условиям:

(а) любое указание с использованием графических изображений, в том числе фруктов, или слова «содержит фруктовый сок» на этикетке ароматизированных напитков на основе воды должно включать указание на содержание не менее 5 процентов, но не более 10 процентов фруктового сока;

(б) никакой ароматизированный напиток на основе воды не должен сопровождаться такими описаниями, как «здоровый напиток».

ЧАСТЬ XVI - ЧАЙ

Стандарт для
чая.

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—

- (а) минимум 32 процента водного экстракта;
- (б) от 4 до 8 процентов общей золы;
- (с) максимум 1,0 процента кислой нерастворимой золы;
- (д) минимум 45 процентов водорастворимой золы в процентах от общей золы;

- (е) от 1 до 3 процентов щелочности водорастворимой золы (в виде КОН); и
(f)) максимум 16.5 процента сырой клетчатки.

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 зеленого кофе

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

(a) не более 6 процентов общей золы; а также

(b) не менее 25 и не более 32 процентов водного экстракта согласно предусмотренному способу.

244. Растворимый или быстрорастворимый кофе должен представлять собой сыпучий растворимый порошок, полученный обезвоживанием или водным экстрактом свежесобжаренного 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. Стандарт для быстрорастворимого кофе.

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. Ограничение на продажу кофе без кофеина.

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. Стандарт для пекарского порошка.

(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.

[Дополнение]

ЧАСТЬ XIX - ЗЕРНОВЫЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Стандарт для
муки и
непросеянной
муки.

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—

Тип	Естественная зольность	Калибр сита
Мягкая пшеничная мука высшего сорта	не более 0,42%	—
Непросеянная мука	Не менее 0,70 процента и не более 1 процентов.	Не более 0,5 процентов остатков на стандартном сите из металлической ткани №32.
Цельнозерновая мука или крупка	Не менее 1,50 процента и не более 2,0 процентов.	—
мука без отбора отрубей (включая пекарскую муку и муку грубого помола)	Не менее 0,48 процента и не более 0,60 процентов	Не более 0,5 процентов остатков на стандартном сите из нейлоновой ткани №8.

(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 мела, соответствующими стандартам, предусмотренным для них в Британской фармакопее, в количестве, не превышающем 280 граммов или каждые 90 килограммов пшеничных продуктов.

Стандартно
для соджи или
манной
крупы.

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.

249. Обогащенная мука должна представлять собой муку с добавлением тиамина, рибофлавина, ниацина и железа в безвредном носителе и в таких количествах, чтобы один килограмм обогащенной муки содержал—

- a. не менее 4,5 миллиграммов и не более 5,5 миллиграммов тиамина; Стандарт для обогащенной муки.
- b. не менее 2,7 миллиграммов и не более 44,4 миллиграммов рибофлавина;
- c. не менее 35,5 миллиграммов и не более 44,4 миллиграммов ниацина или ниацинамида;
- d. не менее 28,5 миллиграммов и не более 36,5 миллиграммов железа.

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—

Стандарт для дробленой пшеницы.

- (a) не более 15,5 процентов влаги; а также
- (b) не менее 1,6 и не более 2,4 процента естественной зольности в пересчёте на сухое вещество.

251. Кукурузный крахмал должен представлять собой крахмал, полученный из кукурузы (*Zea mays* L.) и содержать—

Стандарт для кукурузного крахмала

- (a) не менее 84 процентов крахмала;
- (b) не более 1 процента общего белка в пересчёте на сухое вещество;
- (c) не более 15 процентов влаги; а также
- (d) сернистую кислоту, как предусмотрено во Втором приложении.

252. Рис должен представлять собой очищенные и шлифованные семена рисового растения и может быть покрыт силикатом магния и глюкозой.

Стандарт для риса.

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.

Стандарт для кукурузной муки.

(2) Кукурузная мука должна, в дополнение к требованиям пункта (1), соответствовать требованиям спецификации волокна, масла и просеивания для указанных ниже типов—

[Дополнение]

Тип кукурузной	Клетчатка	Масло	Калибр сита
-------------------	-----------	-------	-------------

Кукурузная мука (пошо)	Не менее 1 процента и не более 3 процентов.	—	—	Минимальное количество твердого яичного желтка указанного в яичных макаронах и т. д.
Волокнистая кукурузная мука	Не менее 3 процентов в пересчете на сухое вещество	—	—	Стандарт для белого хлеба.
Просеянная кукурузная мука I сорта.	Не более 0,7 процентов в пересчете на сухое вещество.	Не более 3,5 процента в пересчете на сухое вещество.	98 процентов проходит через поры сита шириной 1 000 микрон	
Просеянная кукурузная мука II сорта.	Не менее 0,7 и не более 1,0 процента в пересчёте на сухое вещество.	Не более 4,0 процента в пересчете на сухое вещество.	98 процентов проходит через поры сита шириной 1 000 микрон	
Гранулированная кукурузная мука III сорта.	Не более 2,5 процентов в пересчете на сухое вещество.	—	95 процентов проходит через поры сита шириной 1 000 микрон	
	Не более 3 процентов в пересчете на сухое вещество.	—	90 процентов проходит через поры сита шириной 1 000 микрон	
Кукурузная мука IV сорта	Не менее 3		90 процентов проходит через поры сита шириной 1 000 микрон	

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.

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 пересчёте на сухое вещество, и может содержать следующие ингредиенты—

[Дополнение]

Стандарт для черного хлеба.	(a) пищевую поваренную соль;
	(b) пищевые масла и жиры
	(c) молоко или молочные продукты;
	(d) сахара;
	(e) ферменты и препараты, содержащие ферменты;
Стандарт для деликатесного хлеба.	(f) соевую муку, как улучшитель, не превышающую две весовые части на каждые сто весовых частей муки;
	(g) соевую муку, как улучшитель, не превышающую две весовые части на каждые сто весовых частей муки;
	(h) семена тмина, не превышающие две весовые части на каждые сто весовых частей муки;
	(i) дроблёную пшеницу, не превышающую две весовые части на каждые сто весовых частей муки;
	(j) овсянку или овсяное зерно, не превышающее две весовые части на каждые сто весовых частей муки;
	(k) 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;
	(l) пропионовую кислоту и пропионат кальция или натрия не более 0,3 части на каждые сто частей используемой муки;
	(m) уксус или уксусную кислоту; а также
	(n) другие пищевые добавки, как предусмотрено во Втором приложении для 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 пересчёте на сухое вещество и в отношении видов муки, используемых для приготовления теста.
Общий стандарт на растительные жиры и масла.	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. 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.

(3) Хлеб из зародышей пшеницы должен представлять собой хлеб, содержащий не менее 3 процентов по весу добавленных обработанных зародышей пшеницы, в пересчёте на сухое вещество хлеба; а «зародыши пшеницы» для целей настоящего пункта означают продукт помола пшеницы, содержащий не менее 10 процентов белка и не менее 23 процента масла.

Стандарт для
животных жиров и
масел.

(4) Хлеб, обогащённый 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 пересчёте на сухую массу хлеба.

(5) Хлеб с повышенным содержанием белков должен представлять собой хлеб, содержащий 22 процента или более белка, рассчитанного на сухую массу хлеба.

Стандарт для
оливкового масла.

(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.

(7) Солодовый хлеб должен представлять собой хлеб, приготовленный из теста, содержащего не менее 6 процентов добавленных солодовых продуктов, рассчитанных на вес используемой муки.

ЧАСТЬ XX - ЖИРЫ И МАСЛА

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, противоположное 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.

Стандарт для
хлопкового масла.

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.

260. Оливковое масло должно представлять собой масло, полученное из плодов оливкового дерева (*Olea europaea* L.) и иметь

Стандарт для
кукурузного масла.

- (a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,910 и не более 0,916;
- (b) показатель преломления (20° C) не менее 1,468 и не более 1,471;
- (c) содержание йода (Wijs) не менее 75 и не более 94;
- (d)) число омыления не менее 184 и не более 196;

[Дополнение]

(e) коэффициент кислотности не более 7 мг. КОН/г; и

(f) неомыляемое вещество не более 15 г/кг.

Стандарт для
арахисового масла.

261. Хлопковое масло должно представлять собой масло, полученное из семян различных культурных хлопчатника (*Gossypium*) и должно иметь—

(a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,918 и не более 0,926;

(b) показатель преломления (40° C) не менее 1,458 и не более 1,466;

(c) содержание йода (Wijs) не менее 99 и не более 119;

(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
соевого масла.

262. Кукурузное масло должно представлять собой масло, полученное из кукурузы (эмбрионов *Zea mays* L.), и должно иметь -

(a)) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,917 и не более 0,925;

(b) показатель преломления (40° C) 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
подсолнечного
масла.

263. Арахисовое масло должно представлять собой масло, полученное из арахиса (семян арахиса *urogasa* L.), и должно иметь—

(a)) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,914 и не более 0,917;

(b) показатель преломления (40° C) не менее 1,460 и не более 1,465;

- (с) 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.

264. Соевое масло должно представлять собой масло, полученное из соевых бобов (семян *Glycine max* (L) Merr.), и должно содержать—

Стандарт для
кокосового масла.

- (a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,919 и не более 0,925;
- (b) показатель преломления (40° C) не менее 1,466 и не более 1,470;
- (с) число омыления не менее 189 и не более 195;
- (d) содержание йода (Wijs) не менее 120 и не более 143;
- (e) коэффициент кислотности не более 0.6 мг. КОН/г; и
- (f) неомыляемое вещество не более 15 г/кг.

265. Подсолнечное масло или масло из семян подсолнечника должно представлять собой масло, полученное из семян подсолнечника (*Helianthus annuus* L.), и должно иметь—

Стандарт для
кунжутного масла.

- (a)) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,918 и не более 0,923;
- (b) показатель преломления (40° C) не менее 1,467 и не более 1,469;
- (с) число омыления не менее 188 и не более 194;
- (d) 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.

Кокосовое масло должно представлять собой масло, полученное из кокоса (*Cosca nucifera*), и должно иметь—

[Дополнение]

- Стандарт для рафинированного растительного масла.
- Стандарт для кулинарного жира.
- Стандарт для сала.
- Стандарт для маргарина.
- Стандарт для смальца.
- (a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,917 и не более 0,919;
- (b) показатель преломления (40° C) не менее 1,448 и не более 1,449;
- (c) число омыления не менее 248 и не более 264;
- (d) 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.
267. Кунжутное масло, масло из семян кунжута или сезамовое масло должно представлять собой масло, полученное из семян кунжута (*Sesamum indicum* L.), и должно иметь—
- (a) удельный вес (20° C/20° C) не менее 0,915 и не более 0,923;
- (b) показатель преломления (40° C) не менее 1,465 и не более 1,469;
- (c) число омыления не менее 187 и не более 195;
- (d) 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.
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.
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.
270. Сало должно представлять собой топленый жир из свежих, чистых жировых тканей свиней (*Sus scrofa*), 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—

- a. относительную плотность (40° C / вода при 20° C) не менее 0,896 и не более 0,904;
- b. показатель преломления при 40° C не менее 1,448 и не более 1,460;
- c. титр (°C) не менее 32 и не более 45;
- d. число омыления (мг КОН на грамм) не менее 192 и не более 203;
- e. содержание йода (Wijs) не менее 45 и не более 70;
- f. коэффициент кислотности не более 1,3 мг. КОН/г; и
- g. неомыляемое вещество не более 10 г/кг.

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, и должен содержать -

Стандарт для
гвоздики.

- (a) не менее 80 процентов жира; и
- (b) не более 16 процентов воды.

272. Смалец или пищевой жир должен представлять собой продукт, полученный путем вытапливания чистых, здоровых, жировых тканей (включая жилочки и жировую обрешь), сопутствующих мышц и костей крупного рогатого скота (*Bos taurus*) и овец (*Ovis aries*), 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—

Стандарт для
имбиря.

- (a) относительную плотность (40° C / вода при 20° C) не менее 0,893 и не более 0,904;
- (b) показатель преломления при 40° C не менее 1,448 и не более 1,460;
- (c) титр (°C) не менее 40 и не более 49;
- (d) содержание йода (Wijs) не менее 32 и не более 50;
- (e) неомыляемое вещество не более 12 г/кг; и
- (f) коэффициент кислотности не более 2,5 мг КОН/г.

[Дополнение]

ЧАСТЬ XXI - СПЕЦИИ, ЗАПРАВКИ И ПРИПРАВЫ

Стандарт для
горчицы.

273. Гвоздика, цельная или молотая, должна представлять собой высушенные ароматизированные бутоны гвоздичного растения *Eugenia caryophyllata* Thumb и содержать—

- (a) не более---
- (i) 5 процентов стеблей гвоздики;
- (ii) 8 процентов общей золы;
- (iii) 0,5 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (iv) 10 процентов сырой клетчатки; а также
- (b) не менее 15 процентов летучего эфирного экстракта.

Стандарт для
душистого перца или
красного
стручкового перца.

274. Имбирь, целый или молотый, должен представлять собой промытые и высушенные или очищенные и высушенные корневища имбиря, *Zingiber officinale* Roscoe, и должен содержать-

- (a) не более 12 процентов влаги;
- (b)) в пересчёте на сухое вещество, не менее-
- (i) 11,4 процента экстракта холодной воды, определяемого официальным методом; и
- (ii) 1,9 процента золы, растворимой в воде; а также

Стандарт для
корицы.

- (c) может содержать не более-
- (i) 9 процентов сырой клетчатки;
- (ii) 1,1 процента кальция, в пересчёте на оксид кальция;
- (iii) 8,0 процентов общей золы; и

Стандарт для
цейлонской корицы.
Стандарт для
мускатного цвета.

- (iv) 2,3 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.

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-

- (a) не более 1,5 процента крахмала;
- (b) не более 8,0 процента золы в пересчёте на сухое вещество; а также
- (c) должна выделять не менее 0,4 процента летучего горчичного масла, определенного официальным методом.

276. Душистый перец или красный стручковый перец, цельный или молотый, должен представлять собой высушенный почти спелый плод гвоздичного дерева, *Pimenta dioica* L., Merrill, и должен содержать не более-
- Стандарт для мускатного ореха.
- (a)) 27,5 процентов сырой клетчатки;
- (b)) 4,5 процентов общей золы; и
- (c)) 0,4 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте.
277. Корица или кассия, цельная или молотая, должна представлять собой высушенную кору культивируемых сортов *Cinnamomum zeylanicum* Nees, или *C. cassia* L., с которой могут быть удалены внешние слои, и должна содержать не более-
- Стандарт для черного перца.
- (a)) 5,0 процента золы; а также
- (b)) 2,0 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
278. Цейлонская корица должна представлять собой цельную корицу, полученную исключительно из *Cinnamomum zeylanicum* Nees.
- Стандарт для белого перца.
279. Мускатный цвет, цельный или молотый, должен представлять собой высушенную оболочку семени *Myristica fragrans* Houttyn и содержать не более-
- Стандарт для кайенского перца.
- (a)) 7,0 процентов сырой клетчатки;
- (b)) 3,0 процентов общей золы;
- (c)) 0,5 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
- (d) 5,0 процента нелетучего этилового эфира, полученного после экстракции мускатного ореха петролейным эфиром; и
- (e) 33 процентов нелетучих экстрактов с петролейным и этиловым эфиром.
280. Мускатный орех, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные семена *Myristica fragrans* Houttyn, может иметь тонкий слой извести, должен содержать не менее
- Стандарт для куркумы.
- 25.1 процента нелетучего эфирного экстракта и должен содержать не более—
- (a)) 5,0 процентов общей золы; и
- (b)) 0,5 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
281. Черный перец, цельный или молотый, должен представлять собой сушеные, цельные ягоды *Piper nigrum* L. и содержать не более—
- Стандарт для шалфея.
- a) 8,0 процента общей золы; и

[Дополнение]

(b) 1,4 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.

Стандарт для
тимьяна.

282. Белый перец, цельный или молотый, должен представлять собой сушеные, цельные ягоды *Piper nigrum* L, с которых удалена наружная оболочка околоплодника, и содержать не более—

(a)) 6,0 процентов сырой клетчатки;

Стандарт для
семян тмина.

(b)) 4,0 процентов общей золы; и

(c)) 0,2 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;

Стандарт для
кардамона.

283. Кайенский перец или перец чили, цельный или молотый, должен представлять собой сушеные спелые плоды *Capsicum frutescens* L., *Capsicum baccatum* L. или других мелкоплодных видов стручкового перца и содержать—

(a) не более---

(i) 28 процентов сырой клетчатки;

(ii) 8,0 процентов общей золы;

Стандарт для
семян сельдерея.

(iii) 1,25 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте; и

(b) не менее 15,0 процента летучего эфирного экстракта.

284. Куркума, цельная или молотая, должна представлять собой сушеные корневища *Curcuma longa* L.

Стандарт для
семян кориандра.

285. Шалфей, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные листья *Slavia officinalis* L. и содержать не более 12,0 процента стеблей (исключая черешки) и другого инородного материала.

Стандарт для
семян укропа.

286. Тимьян, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные листья и цветущие головки *Thyme vulgaris* L, и содержать не более—

(a)) 12,0 процентов общей золы;

(b)) 4,0 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;

Стандарт для
семян горчицы.

287. Семена тмина должны представлять собой сушеные плоды *Carum carvi* L, и содержать не более—

(a)) 8,0 процентов общей золы; и

(b)) 1,5 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;

288. Кардамон должен представлять собой сушеные семена *Elettaria cardamomum* L. и содержать не более—

(a)) 8,0 процентов общей золы; и

- (b)) 3,0 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
289. Семена сельдерея должны представлять собой сушеные плоды *Arium graveolens*L., и содержать не более—
- (a)) 10,0 процентов общей золы; и
- (b)) 2,0 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
290. Семена кориандра должны представлять собой сушеные плоды *Wonundrum sativum*L., и содержать не более—
- (a) 7,0 процента общей золы; и
- (b) 1,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
291. Семена укропа должны представлять собой сушеные плоды *Anethum graveolens* L. и содержать не более—
- (a)) 10,0 процентов общей золы; и
- (b)) 3,0 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте;
292. Семена горчицы должны представлять собой семена *Brassica bois*,*B. hirta**Moench*,*B. nigra* (L.)
B. nigra (L.) Koch, *B.juncea* (L.)
B. Czern или семена вида, близкородственного к *B. nigra*and*B. juncea*, и содержать—
- (a) не более 1,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте; и
- (b) не более 8,0 процентов общей золы в пересчёте на обезжиренное вещество.
293. Майоран, цельный или молотый, должен представлять собой высушенные листья *Majorana horiensis* 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 процентов общей золы; и
- c. 4,5 процента золы, нерастворимой в соляной кислоте.
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.
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—
- (a) вода;

Стандарт для
майорана.

Стандарт для
порошка карри.

Стандарт для
майонеза.

Стандарт для
французской
заправки.

[Дополнение]

Стандарт для
заправки для салата.

- (b) соль;
- (c) подсластитель;
- (d) специи или другие приправы, кроме куркумы или шафрана;
- (e) лимонную, винную или молочную кислоту, как предусмотрено во
Втором приложении; и
- (f) секвестрант, как предусмотрено во Втором приложении.

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—

Стандарт для соли.

- (a) вода;
- (b) соль;
- (c) подсластитель;
- (d) специи, томаты или другие приправы;
- (e) эмульгатор, как предусмотрено во Втором приложении;

Стандарт для
столовой соли или
соли для общего
бытового
использования.
Правовая оговорка
154/2009.

- (f) цельное яйцо или яичный желток в жидком, замороженном или
сушеном виде;
- (g) лимонную, винную или молочную кислоту, как предусмотрено во
Втором приложении; и
- (h) секвестрант, как предусмотрено во Втором приложении.

Стандарт для уксуса.

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—

Способ ссылки на
крепость уксуса.

- (a) вода;
- (b) соль;

Стандарт для
винного уксуса.

- (c) подсластитель;
- (d) специи или другие приправы;

Стандарт для
спиртового уксуса и
т. д.

- (e) эмульгатор, как предусмотрено во Втором приложении;

Стандарт для
солодового уксуса.

- (f) лимонную, винную или молочную кислоту, как предусмотрено во
Втором приложении; и

(g) секвестрант, как предусмотрено во Втором приложении.

Стандарт для яблочного уксуса.

ЧАСТЬ XXII—СОЛЬ

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.

299. Столовая соль или соль для общего бытового использования должна содержать не менее 50 мг и не более 84 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.

Стандарт для ароматизированного или подкрашенного уксуса или заменителя уксуса.

300. Удалено Правовой оговоркой 189/1988.

Маркировка ароматизированного или подкрашенного уксуса или заменителя уксуса.

ЧАСТЬ XXIII - УКСУС

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.

Стандарт для какао-бобов.

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.

303. Винный уксус должен представлять собой уксус, приготовленный из вина и содержащий карамель.

Стандарт для ядер какао-бобов.

304. Спиртовой уксус или белый уксус должен представлять собой уксус, приготовленный из разбавленного дистиллированного спирта.

Стандарт для шоколада.

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—

Ингредиенты для переработки какао-продуктов.

(a) 1,8 грамма сухих веществ; и

Ограничение на

(b) 0,2 грамма золы.

продажу какао-продуктов, обработанных гидроксидами или карбонатами магния.

306. Яблочный уксус должен представлять собой уксус, приготовленный из жидкости, полученной из яблок, и может содержать карамель.

307. Заменитель уксуса обозначает продукт, приготовленный с применением разбавленной водой уксусной кислоты, соответствующий Британской Фармакопее с содержанием 4 грамма уксусной кислоты на 100 мл при измерении при 20°C, может содержать карамель.

Ограничения по золе для какао-продуктов, обработанных щелочью.

308. Заместитель уксуса должен иметь четкую этикетку с надписью «ЗАМЕНИТЕЛЬ УКСУСА - ПРИГОТОВЛЕН ИЗ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ» или

[Дополнение]

Стандарт для
сладкого
шоколада.

«ЗАМЕНИТЕЛЬ УКСУСА - ПРИГОТОВЛЕН ИЗ УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ», все
буквы
должны быть одного размера.

ЧАСТЬ XXIV - КАКАО-ПРОДУКТЫ

Ограничения по
золе для какао-
продуктов,
обработанных
щелочью.

Стандарт для
сладкого
шоколада.

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

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.

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;

(б)) 8 процентов общей золы; и

(с)) 0,4 процентов золы, нерастворимой в соляной кислоте.

312. Какао-продукты можно обрабатывать гидроксидами, карбонатами или бикарбонатами аммония, натрия или калия, гидроксидами или карбонатами магния.

Стандарт для
молочного
шоколада.

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

Стандарт для
какао.

(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.

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.

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.

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—

Стандарт для
какао масла.

(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 готовом продукте не менее 12 процентов сухого молока в пропорциях, стандартных для цельного молока.

317. Какао или молотый какао должен представлять собой шоколад, из которого была удалена часть какао масла и—

Нарушения и
штрафы

(а) может содержать специи, ароматизаторы и всего не более 0,5 процента эмульгаторов, предусмотренных для данного пищевого продукта во Втором приложении в готовом продукте;

(б) 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.

(с) если продукт содержит 22 процента масла какао или более, он может быть обозначен как какао, предназначенное для завтрака; и

(д) если продукт содержит менее 8 процентов масла какао, он обозначается как какао с пониженным содержанием жира.

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° C) не менее 1,456 и не более 1,459;

(б) число омыления не менее 188 и не более 198;

(с) содержание йода (Wijs) не менее 33 и не более 42; а также

.

[Дополнение]

- (d) максимальное содержание свободных жирных кислот (выраженное в процентах олеиновой кислоты) 1,75.

ЧАСТЬ XI — ПРАВОНАРУШЕНИЯ И ШТРАФЫ

318. Лицо, нарушающее любое положение настоящих Нормативных актов, признается виновным в совершении правонарушения и несет наказание---

- (a) при первом нарушении в виде штрафа в размере до двух тысяч шиллингов или лишения свободы на срок до трех месяцев, либо к нему применяются оба наказания; и

Правовая
оговорка
37/1999.

- (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

Часть I - Общепринятые названия

Колонка 1 Пункт №	Колонка 2 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	
7	
8	Миндальная эссенция, миндальный экстракт, миндальный ароматизатор. Анисовая эссенция, анисовый экстракт, анисовый ароматизатор.
9	Эссенция семян сельдерея, экстракт семян сельдерея, ароматизатор семян сельдерея.
10	Эссенция корицы, экстракт корицы, эссенция китайской корицы, экстракт китайской корицы, ароматизатор корицы, ароматизатор китайской корицы.
11	Эссенция цейлонской корицы, экстракт цейлонской корицы, ароматизатор цейлонской корицы.
12	
13	Эссенция гвоздики, экстракт гвоздики, ароматизатор гвоздики.

[Дополнение]

- 14 Эссенция мускатного ореха, экстракт мускатного ореха, ароматизатор мускатного ореха. Апельсиновая эссенция, апельсиновый экстракт, апельсиновый ароматизатор.
- 15 Эссенция мяты перечной, экстракт мяты перечной, ароматизатор мяты перечной.
- 16 Эссенция розы, экстракт розы, ароматизатор розы.
- 17 Пряная эссенция, пряный экстракт, пряный ароматизатор.
- 18 Эссенция мяты, экстракт мяты или ароматизатор мяты.
- 19 Эссенция сладкого базилика, экстракт сладкого базилика или ароматизатор сладкого базилика.
- 20 Эссенция сладкого майорана, экстракт сладкого майорана, ароматизатор сладкого майорана, эссенция майорана, экстракт майорана или ароматизатор майорана.
- 21 Эссенция тимьяна, экстракт тимьяна, ароматизатор тимьяна. Эссенция ванили, экстракт ванили, ароматизатор ванили.
Эссенция грушанки, экстракт грушанки, ароматизатор грушанки.
- 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.

[Дополнение]

- | | |
|----|---|
| 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. Сгущенное обезжиренное молоко, |
| 72 | сгущенное обезжиренное 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. |

[Дополнение]

- 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 Соления, 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.

[Дополнение]

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	Суджи или манная крупа.
149	Обогащённая мука.
150	Дробленая пшеница.
151	Крахмал кукурузный.
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.

[Дополнение]

- 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.
- 202 Молочный шоколад, сладкий молочный шоколад, молочная шоколадная глазурь, сладкая молочная шоколадная глазурь.
- 203 Какао, какао-порошок.
- 204 Какао-масло.

Часть II

Колонка 1 Пункт №	Колонка 2 Пищевые продукты	Колонка 3 Общепринятое название
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.
10.	Ароматизатор.	Один или несколько натуральных ароматизаторов.

[Дополнение]

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. Крахмал.	Одна или несколько пряностей.
14	Антикомкователь.	Один или несколько крахмалов, кроме модифицированных крахмалов.
15	Антиоксидант.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице I во Втором приложении.
16	Эмульгатор.	Один или несколько разрешенных антиоксидантов.
17	Стабилизатор.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице IV во Втором приложении.
18	Загустители (включая модифицированные крахмалы).	Одна или несколько добавок, перечисленных в Таблице IV во Втором приложении.
19	Отвердитель.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице IV во Втором приложении.
20	Секвестрант.	Одна или несколько пищевых добавок, перечисленных в Таблице VI во Втором приложении.
21		Одна или несколько пищевых добавок

Таблица №	ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Название
I.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве антикомкователей.
II.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве отбеливающего, стабилизирующего и кондиционирующего средства для теста.
III.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве красителей.
IV.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве эмульгирующих, железирующих, стабилизирующих средств и загустителей.
V.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве ферментов.
VI.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве отвердителей.
VII.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве глазури и гляncующих средств.
VIII.	Разные пищевые добавки.
IX.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве непитательных подсластителей.
X.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве средств для регулирования уровня pH, кислото-реактивных материалов и корректирующих агентов воды.
XI.	I Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве консервантов i
XII.	класса.
XIII.	II ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В
XIV.	КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ II КЛАССА
	III Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве консервантов iii
	класса.
	IV Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве консервантов iv
	класса.
XV.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве секвестрантов.
XVI.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве модифицирующих агентов крахмала.
XVII.	Пищевые добавки, которые могут быть использованы в качестве дрожжевых пищевых продуктов.

(пер. 26)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
ТАБЛИЦА I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ АНТИКОМКОВАТЕЛЕЙ

ПУНКТ Номер	КОЛОНКА I Добавка	КОЛОНКА II Разрешенная в или на	КОЛОНКА III Максимальный уровень использования
C.1	Алюмосиликат кальция	(1) Соль (сыпучая) (2) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Нестандартизированные сухие смеси	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) Надлежащая производственная практика
C.2.	Фосфат кальция; трехатомный	(1) Соль (сыпучая) (2) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Сухой посол (4) Нестандартизированные сухие смеси (5) Растворимый в масле аннато (6) Сахарная пудра	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) Надлежащая производственная практика (4) Надлежащая производственная практика (5) Надлежащая производственная практика (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%.
C.3	Силикат кальция	(1) Соль (сыпучая) (2) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Пекарский порошок (5) Сухой посол (6) Нестандартизированные сухие смеси (7) Сахарная пудра	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) 5,0%. (4) Надлежащая производственная практика (5) Надлежащая производственная практика (6) При использовании отдельно или в сочетании с третичным ортофосфатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ АНТИКОМКОВАТЕЛЕЙ

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
C.4.	Стеарат кальция	(1) Соль (сыпучая) (2) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Нестандартизированные сухие смеси	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) Надлежащая производственная практика
M.1	Карбонат магния	(1) Соль (сыпучая), за исключением тех случаев, когда она используется в приготовлении мяса и мясопродуктов (2) Мучная соль; чесночная соль; луковая соль (за исключением тех случаев, когда она используется в приготовлении мяса и мясопродуктов) (3) Нестандартизированные сухие смеси (за исключением тех случаев, когда они используются в приготовлении мяса и мясопродуктов) (4) Сахарная пудра	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) Надлежащая производственная практика (4) При использовании отдельно или в сочетании с третичным ортофосфатом кальция, силикатом кальция, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%.
M.2	Оксид магния	Нестандартизированные сухие смеси (за исключением тех случаев, когда они используются в приготовлении мяса и мясопродуктов).	Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ АНТИКОМКОВАТЕЛЕЙ

ПУНКТ	ПУНКТ	ПУНКТ	ПУНКТ
Номер	Номер	Номер	Номер
М.3	Силикат магния	(1) Соль (сыпучая) (2) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Нестандартизированные сухие смеси (4) Сахарная пудра	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) Надлежащая производственная практика (4) При использовании отдельно или в сочетании с третичным ортофосфатом кальция, силикатом кальция, карбонатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%.
М.4	Магний стеарат	(1) Соль (сыпучая) (2) мучная соль; чесночная соль; луковая соль (3) Нестандартизированные сухие смеси (4) Сахарная пудра	(1) 1,0%. (2) 2,0%. (3) Надлежащая производственная практика (4) При использовании отдельно или в сочетании с третичным ортофосфатом кальция, силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%.
Р.1	Пропиленгликоль	Соль (сыпучая)	0,035%
С.1	Диоксид кремния	(1) Чесночная соль; луковая соль (2) Сельдерейная соль; сельдерейный перец (3) Нестандартизированные сухие смеси (4) Сахарная пудра	(1) 1,0%. (2) 0,5%. (3) Надлежащая производственная практика (4) При использовании отдельно или в сочетании с третичным ортофосфатом кальция, силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, диоксидом кремния или алюмосиликатом натрия общее количество не должно превышать 1,5%.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА I

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ АНТИКОМКОВАТЕЛЕЙ

S.2	Алюмосиликат натрия	(1) Соль (сыпучая)(2) Сахарная пудра (3) Сухие яичные продукты; мучная соль; чесночная соль; луковая соль (4) Нестандартизированные сухие смеси	(1) 1,0% При использовании отдельно или в сочетании с третичным ортофосфатом кальция, силикатом кальция, карбонатом магния, силикатом магния, стеаратом магния, диоксидом кремния общее количество не должно превышать 1,5%. (3) 2.0%. (4) Надлежащая производственная практика
S.3	Декагидрат ферроцианида натрия.	Соль (сыпучая)	(5) м.д. в пересчёте на безводный ферроцианид натрия

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА II ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТБЕЛИВАЮЩЕГО, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО И КОНДИЦИОНИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕСТА.			
Пункт	Колонка 1	Колонка II	Колонка III
<i>Номер</i>	<i>Добавки</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
A.1	Перекись ацетона	(1) Хлеб; мука; цельная пшеничная мука (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.2.	Альфа амилаза bacillus subtilis enzyme	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.3.	Персульфат аммония	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Хлеб (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 250 м.д. (2) 100 м.д. муки (3) Надлежащая производственная практика
A.4.	Аскорбиновая кислота	(1) Хлеб; мука; цельнозерновая мука (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 200 м.д. муки (2) 200 м.д. муки
A.5.	Фермент Aspergillus flavus oryzae	(1) Хлеб; мука; цельнозерновая мука (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.6.	Фермент Aspergillus niger	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
A.7.	Азодикарбонамид	Хлеб; мука; цельнозерновая мука	45 м.д. муки
B.1	Перекись бензоила	Мука; цельнозерновая мука	150 м.д.
C.1	Пероксид кальция	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 100 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА II ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТБЕЛИВАЮЩЕГО, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО И КОНДИЦИОНИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕСТА.			
Пункт	Колонка I	Колонка II	Колонка III
<i>Номер</i>	<i>Добавки</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
C.2.	Стеарил-2-лактат кальция	1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	((1) 5 000 м.д. муки (2) 5 000 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; цельнозерновая мука (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 90 м.д. (2) Надлежащая производственная практика
P.1	Бромат калия	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Хлеб (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 50 м.д. (2) 100 м.д. муки (3) Надлежащая производственная практика
P.2	Персульфат калия	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 100 м.д. муки (2) Надлежащая производственная практика
S.1	Стеарил-2-лактат натрия	(1) Хлеб (2)) Нестандартизированные хлебопекарные изделия; блины и	(1) 5 000 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА II			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТБЕЛИВАЮЩЕГО, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО И КОНДИЦИОНИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕСТА.			
Пункт	Колонка I	Колонка II	Колонка III
<i>Номер</i>	<i>Добавки</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.2	Стеарилфумарат натрия	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 5 000 м.д. муки. (2) 5 000 м.д. муки.
S.3	Сульфат натрия	Бисквитное тесто	500 м.д. в пересчете на диоксид серы.

[illegible]

2	β-апо-8' каротенал, этил и метил β-апо-8'-каротеноат	(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; маргарин (название ароматизатора) молоко; соленья и приправы; ананасовый мармелад с пектином; шербет; кулинарный жир; копченая рыба; паста из омаров и икры рыбы (икра); томатный кетчуп; безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 35 м.д. (2) 35 м.д.
---	--	---	---------------------------------------

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА III ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТБЕЛИВАЮЩЕГО, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО И КОНДИЦИОНИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕСТА.			
Пункт	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Номер	Добавки	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
3	Карамель	(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) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
4	Кармоизин, индиготин, желтый закат FCF, тартразин иконцентрированный 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) 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 (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(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.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА III			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТБЕЛИВАЮЩЕГО, СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО И КОНДИЦИОНИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕСТА.			
Пункт	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Номер	Добавки	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
5	Синий блестящий FCF, эритрозин, понсо 4R зеленый S, алюминий и алюминиево-кальциевые 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; 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	(1) 100 м.д. отдельно или в комбинации в соответствии с правилом 45. (2) 100 м.д. по отдельности или в комбинации в соответствии с правилом 45.
		(2) Нестандартизированные пищевые продукты	

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
Пункт	Колонка 1	Колонка II	Колонка III
Номер	Добавки	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
A.1	Аравийская камедь	(1) Эль; пиво; шоколадные напитки; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; светлое пиво; солодовый ликер; (название ароматизатора) молоко; горчичные 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 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	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,5%. (3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика
A.2.	Ацелированные моноглицериды	(1) Маргарин (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 1%. (2) Надлежащая производственная практика .
A.3.	Ацелированные эфиры винной кислоты моно и диглицеридов	(1) Маргарин (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 1%. (2) Надлежащая производственная практика .

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
Пункт	Колонка 1	Колонка II	Колонка III
Номер	Добавки	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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 (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,5%. (3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика.
A.5.	Альгин	(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	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5%.

		(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 (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика
--	--	--	---

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
Пункт	Колонка 1	Колонка II	Колонка III
Номер	Добавки	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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	(1) Хлеб; шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый сыр из обезжиренного молока (2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (3) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (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. (4) 0,75%. (5) Надлежащая производственная практика.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
Пункт	Колонка I	Колонка II	Колонка III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	Те же продукты, что и для альгина	<i>Максимальный уровень использования</i>
A.11	Арабиногалактан	Эфирные масла; безкалорийные подсластители; нестандартизированные заправки; смеси для пудингов; основа или смесь для напитков; безалкогольные напитки и смесь для начинки пирогов	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 каррагена	Те же уровни, что и для каррагена.
C.4.	Цитрат кальция	(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
Пункт	Колонка I	Колонка II	Колонка III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
C.9	Фосфат кальция, двухатомный	(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.10	Фосфат кальция; трехатомный	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.11	Сульфат кальция	(1) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого. (2) Щербет (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 0,5%. (2) 0,75%. (3) Надлежащая производственная практика
C.12	Виннокислый кальций	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
C.13	Карбоксиметил-целлюлоза	Карбоксиметил-целлюлоза	Те же уровни, что и для карбоксиметил-целлюлозы.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.)			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
C.14	Камедь рожкового дерева	(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); сливочный домашний творог; мороженое; 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

С.15	Карраген	(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	(1) Надлежащая производственная практика.
------	----------	---	---

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
		(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) Концентрированное молоко (4) Щербет (5) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) 0,5%. (3) 0,015%. (4) 0,75%. (5) Надлежащая производственная практика.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
C.16	Целлюлозная камедь	Те же продукты, что и для карбоксиметил-целлюлозы.	Те же уровни, что и для карбоксиметил-целлюлозы.
C.17	Холевая кислота	Сухие яичные белки	0,1%.
D.1	Дезоксихолевая кислота	Сухие яичные белки	0,1%.
F.1	Фурцелларан	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут. (2) Нестандартизированные пищевые продукты .	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.)			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
G.2	Гликохолевая кислота	Сухие яичные белки	0,1%.
G.3	Гуаровая камедь	(1) Шоколадный напиток; сливки; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка; (название ароматизатора) молоко; фарш; 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); сливочный домашний творог; мороженое; 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
G.4	Аравийская камедь	Те же продукты, что и для аравийской камеди	Те же уровни, что и для аравийской
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
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 (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(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; (название ароматизатора) молочный напиток; французская заправка (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; салатные заправки; плавленый сыр из обезжиренного молока (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 (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,5%. (3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.)			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
L.1	Латилат моно- и диглицериды	(1) Маргарин (2) Кулинарный жир (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(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) 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; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый 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 рожкового дерева	Те же продукты, что и для камеди рожкового дерева	Те же уровни, что и для камеди рожкового дерева.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА III	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
M.1	Метилцеллюлоза	(1) Эль; пиво; французская заправка; светлое пиво; портер; солодовый ликер; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; заправка для салата; плавленый 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	Моно-глицериды	(1) Хлеб; сливки; маргарин; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока; рыбная паста; кулинарный жир (2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (3) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (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. (4) 0,75%. (5) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
M.4	Моно- и диглицериды	(1) Хлеб; сливки; маргарин; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки; кулинарный жир (2) Какао; молочный шоколад; сладкий шоколад (3) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого (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. (4) 0,75%. (5) Надлежащая производственная практика
O.1	Овсяная камедь	(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока. (2) Сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы) (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5%. (3) Надлежащая производственная практика
O.2	Экстракт бычьей желчи	Сухие яичные белки	0,1%.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
P.1	Пектин	(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 citrusовых 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 (2) Мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; сливочный сыр; сливочный сыр с (название другого сыра, фрукта, овоща или приправы) (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5%. (3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика
P.2	Полиглицериновые эфиры жирных кислот	(1) Безалкогольные напитки. (2) Маргарин (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5%. (3) Надлежащая производственная практика
P.3	Полиглицериновые эфиры перэтерифицированных жирных кислот касторового масла	Молочный шоколад; сладкий шоколад	Всего 1,5% эмульгаторов в соответствии со стандартами, предусмотренными для данных продуктов.

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.)			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
P.4	Полиоксиэтилен (20) сорбитанмоноолеат; полисорбат 80	(1) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; щербет (2) Нестандартизированные замороженные десерты (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 моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка. (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%.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
Р.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	(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) Торты	(2) 0,5% в пересчёте на сухой вес. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат, то общее количество не должно превышать 0,5 % в пересчете на сухое вещество.
		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 моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка.
		(8) Заменитель сметаны	(8) 0,1%.
		(9) Нестандартизированные заправки	(9) 0,3%.
		(10) Состав жировой основы для жиродостаточной птицы путем инъекций	(10) 0,25%.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
P.6	Полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат	(1) Шоколадный напиток; (название ароматизатора) молочный напиток; (название ароматизатора) молоко; (название ароматизатора) обезжиренное молоко (2) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого; щербет (3) Нестандартизированные замороженные десерты..... (4) Торты (5) Нестандартизированная кондитерская глазурь (6) Безалкогольные напитки. (7) 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.	(1) 0,5%. (2) 0,1%. Если также используется полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, то общее количество не должно превышать 0,1 %. (3) 0,1%. (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) 0,5%. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 1,0 %. (6) 0,05% напитка. Если также используется моностеарат, то общее количество не должно превышать 0,05% напитка. (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 превышать 0,4%.
P.7	Полиоксиэтилен (8) стеарат	(1) Кулинарный жир (2) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 0,4 (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 сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА III	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
P.12	Фуцелларан калия	Те же продукты, что и для фуцелларана	Те же уровни, что и для фуцелларана.
P.13	Фосфат калия, двухатомный	Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
P.14	Пропиленгликольальгинат	(1) Эль; пиво; французская заправка; светлое пиво; солодовый ликер; портер; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; заправка для салата; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки; стаут (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) (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,5%. (3) 0,75%. (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	Пропиленгликоль моножирной кислоты эфиры	(1) Маргарин (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) 2%. (2) Надлежащая производственная практика .
S.1	Пирофосфорнокислый натрий	Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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 напиток; французская заправка; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; заправка для салата; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый сыр из обезжиренного молока; кулинарный жир; безалкогольные напитки (2) Домашний творог; сливочный домашний творог; мороженое; смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого. (3) Щербет	(1) Надлежащая производственная практика (2) 0,5%. (3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика

		(4) Нестандартизированные пищевые продукты	
S.5	Карраген натрия	Те же продукты, что и для каррагена. 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.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
S.7	Цитрат натрия	(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока. (2) Концентрированное молоко (3) Мороженое, смесь для мороженого; молочное мороженое; смесь для молочного мороженого. (4) Щербет (%) Безалкогольные напитки	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,1% от общего количества стабилизатора в готовом продукте. (3) 0,5%. (4) 0,75%. (5) 300 м.д.
S.8	Фуцелларан натрия	Те же продукты, что и для фуцелларана.....	Те же уровни, что и для фуцелларана.
S.9	Глюконат натрия	Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	Надлежащая производственная практика
S.10	Гексаметафосфат натрия	(1) Горчичные маринады; плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; приправы; плавленный сыр из обезжиренного молока; безалкогольные напитки (2) Мороженое, 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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА III	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
S.11	Лаурилсульфат натрия	(1) Сухой яичный белок (2) Замороженные яичные белки; жидкие яичные белки.	(1) 0,1%. (2) 0,0125%.
S.12	Фосфат натрия, двухатомный	(1) Шоколадный напиток; (название ароматизатора) молочный напиток; (название ароматизатора) молоко; горчичные маринады; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; приправы; (название ароматизатора) обезжиренное молоко; плавленый сыр из обезжиренного молока (2) Домашний творог, сливочный домашний творог (3) Концентрированное молоко (4) Нестандартизированные пищевые продукты .	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,5%. (3) 0,1% от общего количества стабилизатора в готовом продукте. (4) Надлежащая производственная практика
S.13	Фосфат натрия; одноатомный	(1) Плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.14	Фосфат натрия; трехатомный	(1) Плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; плавленый сыр из обезжиренного молока (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
S.15	Виннокислый калий-натрий	(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.16	Пирофосфат натрия, четырёхатомный	(1) Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика. (2) Надлежащая производственная практика.
(S.17)	Виннокислый натрий	Плавленный сыр; плавленный сливочный сыр; плавленный сыр из обезжиренного молока	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.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.)			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
		(2) Торт; смесь для торта	(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 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. If polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate is also used, the total shall not exceed 0.05% of the beverage. 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.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА IV (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ЭМУЛЬГИРУЮЩИХ, ЖЕЛИРУЮЩИХ, СТАБИЛИЗИРУЮЩИХ СРЕДСТВ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.21	Стеарилмоноглицеридилцитрат	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; плавленый сыр; плавленый сливочный сыр; заправка для салата; приправы; плавленый 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 (3) Щербет (4) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика. (2) 0,5%. (3) 0,75%. (4) Надлежащая производственная практика
T.4	Триэтил цитрат	Яичные белки	0,25%
X.1	Ксантановая камедь	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА V			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ФЕРМЕНТОВ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	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 группы <i>Bacillus subtilis</i>	(1) (а) Эль; пиво; светлое пиво; хлеб; солодовый ликер; портер; стаут (b) производство декстрозы; высокоосахаренный сироп из крахмала (c) Нестандартизированные хлебопекарные изделия (2) (а) Эль; пиво; светлое пиво; портер; стаут; солодовый ликер; хлеб; мука; цельнозерновая мука (b) Высокоосахаренный сироп из крахмала; шоколадный сироп (3) (а) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (b) Приготовленные каши; шоколадные сиропы; высокоосахаренные сиропы из крахмала	(1)(a) Надлежащая производственная практика . (b) Надлежащая производственная практика. (c) Надлежащая производственная практика. (2) (a) Надлежащая производственная практика . (b)(1)(a) Надлежащая производственная практика . (b) Надлежащая производственная практика. (3) (a) Надлежащая производственная практика . (b)(1)(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; светлое пиво; портер; стаут (2) Нарезка из замороженного мяса; приправы для размягчения мяса	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
G.1	Глюкозооксидаза-каталаза	Яичные белки; безалкогольные напитки	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА V (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ФЕРМЕНТОВ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
I.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) из группы <i>Aspergillus niger</i> (2) из группы <i>Aspergillus flavus oryzae</i> (3) из группы <i>Bacillus subtilis</i>	(1) (a) Хлеб (b) Нестандартизированные хлебопекарные изделия (2) (a) Эль; пиво; замороженные мясные нарезки; светлое пиво; солодовый ликер; рыхлитель мяса; портер; стаут (b) Нестандартизированные хлебопекарные изделия (3) (a) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (b) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(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.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА V (ПРОДОЛЖ.) ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ФЕРМЕНТОВ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
R.1	Сычуг	(1) Сыр; домашний творог (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
ТАБЛИЦА VI ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТВЕРДИТЕЛЕЙ.			
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.	Цитрат 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VI ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ОТВЕРДИТЕЛЕЙ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА VII			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ГЛАЗУРИ И ГЛЯНЦУЮЩИХ СРЕДСТВ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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	Кондитерские изделия для украшения тортов	0,4
S.2	Спермацетовый воск	Кондитерские изделия	0,4
Z.1	Зеин	Кондитерские изделия	1,0 %.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)				
ТАБЛИЦА VIII				
РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Функциональное назначение</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
A.1	Ацетилированные моноглицериды	Нестандартизированные пищевые продукты	Состав для смазывания глазурию	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 фиксатор (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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень использования
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; трехатомный.	Мука; цельнозерновая мука	Носитель перекиси бензоила	900 м.д.
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 (3) Посыпка на основе растительных жиров (4) Сушеный картофель	(1) Вещество для облегчения взбивания (2) Вещество для облегчения взбивания (3) Вещество для облегчения взбивания (4) Кондиционер	(1) 0,05%. (2) 0,5%. (3) 0,3%. (4) 0,5%.
C.9	Сульфат кальция	(1) Мука; цельнозерновая мука (2) Пекарский порошок	(1) Носитель перокси 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Функциональное назначение</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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 диетические продукты (4) Взбитые сливки на основе растительного масла (5) Нестандартизированные замороженные десерты	(1) Уплотняющий и текстурирующий агент (2) Уплотняющий и текстурирующий агент (3) Наполнитель. (4) Уплотняющий и текстурирующий агент (5) Уплотняющий и текстурирующий агент	(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	Пентафтормонохлорэтан.	Нестандартизированные пищевые продукты	Распределитель давления и разрыхлитель	Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень использования
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 с пектином; (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; (название ароматизатора) молоко; фарш; горчиные маринады; ананасовый мармелад; ананасовый мармелад с пектином; кулинарный жир; обезжиренное сухое молоко; безалкогольные напитки; вино. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Противовспенивающее вещество (2) Противовспенивающее вещество	(1) 10 м.д. диметилполисилоксана (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.).
--	--	--	--	--

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДолж.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДолж.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень использования
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 дезинфексации	(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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Функциональное назначение</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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 магния	Жевательная резинка	Опудривающее средство	Надлежащая производственная практика
M.2	Карбонат магния	(1) Мука; цельнозерновая мука... (2) Мука; цельнозерновая мука... (3) Кондитерские изделия	(1) Носитель пероксида бензоила (2) Носитель бромата калия (3) Состав для смазывания	(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	(1) 15 м.д. (2) 30 м.д. (3) 50 м.д.

			проращение	
М.6	Маннит	(1) Диетические продукты (2) Кондитерские изделия	(1) Для изменения текстуры (2) Состав для смазывания	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень
M.7	Метилловый эфир а- 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 хлебопекарные 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 маринады; ананасовый	(1) Противовспенивающее вещество (2) Противовспенивающее вещество; увлажнитель;	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная

		мармелад; ананасовый мармелад с пектином; безалкогольные напитки (2) Нестандартизированные пищевые продукты	Состав для смазывания	практика
--	--	--	-----------------------	----------

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень использования
M.15	Моноглицериды	(1) Растворимый в масле аннато (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(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 и разрыхлитель	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 .

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень использования
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	Поливинил-пирролидон	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут; вино	Осветляющее средство	2 м.д. в готовом продукте
P.6	Алюминиево-натриевые 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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ <i>Номер</i>	КОЛОНКА I <i>Добавка</i>	КОЛОНКА II <i>разрешенная в или на</i>	КОЛОНКА III <i>Функциональное назначение</i>	КОЛОНКА IV <i>Максимальный уровень использования</i>
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 пероксида бензоила	900 м.д.
S.3	Бикарбонат натрия	(1) Кондитерские изделия (2) Соль	(1) Разрыхлитель (2) Для стабилизации йодата калия в соли	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.4	Карбонат натрия	В сочетании с гексаметафосфатом натрия для использования на замороженном рыбном филе, замороженных омарах, замороженных крабах, замороженных моллюсках и замороженных креветках	Для уменьшения стекания	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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
Номер	Добавка	разрешенная в или на	Функциональное назначение	Максимальный уровень использования
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	Стеарил-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 плюшевидный 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.

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА VIII - ПРОДОЛЖ.) РАЗНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ				
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III	КОЛОНКА IV
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>разрешенная в или на</i>	<i>Функциональное назначение</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.16	Сорбитол	(1) Кондитерские изделия (2) Маршмеллоу, измельченный кокосовый орех (3) Для изменения текстуры	(1) Состав для смазывания (2) Увлажнитель (3) Нестандартизированные пищевые продукты.	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.17	Хлорид олова	(1) Спаржа, упакованная в стеклянную тару; концентрированный фруктовый сок; лимонный сок; сок лайма (2) Безалкогольные напитки.	(1)) Стабилизатор вкуса и цвета (2)) Стабилизатор вкуса и цвета	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.18	Стеариновая кислота	(1) Кондитерские изделия (2) Жевательная резинка	(1) Состав для смазывания (2) Пластификатор	(1) Надлежащая производственная практика. (2) Надлежащая производственная практика.
S.19	Метилсульфат натрия	Пектин	Средство переработки, полученное в результате метилования пектина серной кислотой и метиловым спиртом и нейтрализованная бикарбонатом натрия	0,1% пектина
S.20	Изобутират ацетата сахарозы.	Безалкогольные напитки.	Средство для регулирования плотности	300 м.д. в потребляемом напитке
T.1	Дубильная кислота	Жевательная резинка	Для уменьшения прилипания	Надлежащая производственная практика
T.2	Триацетин	Смеси для торта	Разжижитель	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА IX

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ НЕПИТАТЕЛЬНЫХ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ.

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	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-аммониевые квасцы...	(1) Пекарский порошок (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
C.2.	Бикарбонат кальция	Безалкогольные напитки.	Надлежащая производственная практика
C.3	Карбонат кальция	(1) Шоколадный напиток; 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
C.9	Лактат кальция	(1) Пекарский порошок; Безалкогольные напитки (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; стаут (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (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; светлое пиво; солодовый ликер; портер; безалкогольные напитки; стаут; вино	Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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; сливочный творожный сыр; 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
C.16	Кремотартар	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 .

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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) 0,05%
M.6	Оксид магния	Шоколадный напиток; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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 citrusовых фруктов) мармелад; (название citrusовых 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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 (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(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 (2) Надлежащая производственная практика
P.8	Фумарат калия	<i>Нестандартизированные Пищевые Продукты</i>	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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 citrusовых фруктов) мармелад; (название citrusовых 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДЛЖ.) ТАБЛИЦА X ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО- РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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 фрукта) желе с пектином; (название цитрусовых фруктов) мармелад; (название цитрусовых фруктов) мармелад с пектином; мясное связующее для продуктов из мясных консервов; маргарин (2) Безалкогольные напитки. (3) 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. (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА X ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
S.10	Цитрат натрия, одноатомный	(1) Домашний творог; сливки; сливочный домашний творог; смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; щербет (2) Безалкогольные напитки (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.11	Цитрат натрия, трехатомный	(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 citrusовых фруктов) мармелад; (название citrusовых фруктов) мармелад с пектином; ананасовый мармелад или инжирный мармелад; ананасовый мармелад с пектином или инжирный мармелад с пектином; щербет (2) Безалкогольные напитки. (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.12	Фумарат натрия	Нестандартизированные пищевые продукты	Надлежащая производственная практика
S.13	Глюконат натрия	(1) Безалкогольные напитки. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.14	Гексаметафосфат натрия	Нестандартизированные пищевые продукты	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. (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
S.17	Фосфат натрия, двухатомный	(1) Эль; бактериальная культура; пиво; сливки; светлое пиво; солодовые ликеры; портер; стаут. (2) Безалкогольные напитки. (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
S.18	Фосфат натрия; одноатомный	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (2) Безалкогольные напитки. (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА X

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.19	Фосфат натрия, трехатомный	(1) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут (2) Безалкогольные напитки. (3) Нестандартизированные пищевые продукты	(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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА X			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СРЕДСТВ ДЛЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ УРОВНЯ pH, КИСЛОТО-РЕАКТИВНЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОРРЕКТИРУЮЩИХ АГЕНТОВ ВОДЫ.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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	(1) Надлежащая производственная практика
		(2) Нестандартизированные пищевые продукты	(2) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI ЧАСТЬ 1 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	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 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 (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
C.1	Аскорбат кальция	Те же продукты, что и для аскорбиновой кислоты	Те же уровни, что и для аскорбиновой кислоты.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
E.1	Эриторбовая кислота	(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 (2) Нестандартизированные пищевые продукты	(1) Надлежащая производственная практика (2) 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.
S.1	Аскорбат натрия	Те же продукты, что и для аскорбиновой кислоты	Те же уровни, что и для аскорбиновой кислоты.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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 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.
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 - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI			
ЧАСТЬ 11			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	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) 1,000 м.д. (2) 750 м.д. (3) 100 м.д. самостоятельно или в комбинации с сорбиновой кислотой (4) 1 000 м.д.
C.1	Сорбат кальция	Те же продукты, что и для сорбиновой кислоты	1000 м.д. в пересчете на сорбиновую кислоту

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XI			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
M.1	Метил-п-гидроксibenзоат	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; томатная мякоть; томатное пюре (3) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 1,000 м.д. (2) 750 м.д. (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.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XI			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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	(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) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 1,000 м.д. (2) 750 м.д. (3) 1000 м.д.
P.5	Пропилпарабен	Те же продукты, что и для метил-п-гидроксibenзоата	Те же уровни, что и для метил-п-гидроксibenзоата.

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ I КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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-гидроксibenзойной 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-гидроксibenзойной 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.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XI			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ II КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.9	Сорбиновая 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 с пектином; (название цитрусового фрукта) 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 (3) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 1,000 м.д. (2) 1 000 м.д. самостоятельно или в комбинации с бензойной кислотой. (3) 1000 м.д.
S.10	Сернистая кислота	(1) Медовое вино; вино (2) Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут; кукурузный крахмал (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 цитрусовых 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 (4) Безалкогольные напитки. (5) Сушеные фрукты и овощи (6) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением пищевых продуктов, признанных источником тиамина и за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (7) Замороженные грибы	(1) 70 м.д. в свободном состоянии или 350 м.д. в комбинированном состоянии, в пересчете на диоксид серы. (2) 40 м.д. в пересчете на диоксид серы. (3) 500 м.д. в пересчете на диоксид серы. (4) 100 м.д. в пересчете на диоксид серы. (5) 2 500 м.д. в пересчете на диоксид серы. (6) 500 м.д. в пересчете на диоксид серы. (7) 90 м.д. в пересчете на диоксид серы.

[Дополнение]

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI			
ЧАСТЬ III			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ II КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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
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- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 2,000 м.д. (2) 2000 м.д.
S.1	Диацетат натрия	(1) Хлеб; сыр (2) Нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 3000 м.д. (2) 3000 м.д.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XI			
ЧАСТЬ III			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ II КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы) (4) Вино	(1) 1,000 м.д. (2) 3000 м.д. (3) 1000 м.д. (4) 200 м.д.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XI			
ЧАСТЬ IV			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ IV КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
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) 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
A.3.	Аскорбилстеарат	Маргарин	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА XI

ЧАСТЬ IV

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
B.1	Бутилированный гидроксинизол (смесь 2-третичного бутил-4-гидроксианизола и 3-третичного бутил-4-гидроксианизола)	(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Сухие готовые завтраки; сушеные картофельные продукты (3) Жевательная резинка (4) Эфирные масла; ароматизаторы цитрусовых масел; сухие ароматизаторы (5) Цитрусовое масло (6) Частично обезжиренная свиная жировая ткань; частично обезжиренная говяжья жировая ткань (7) Жидкий витамин А для добавления в пищевой продукт. (8) Сухие смеси для напитков; сухие десертные и кондитерские смеси (9) Активные сухие дрожжи (10) Безалкогольные напитки. (11) Прочие нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясoproductов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 0,01%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропил, октил или додецилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,01%. (2) 0,005%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,005%. (3) 0,02%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,02%. (4) 0, 125% Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,125%. (5) 0,5%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,5%. (6) 0,0065%. Если также используется бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,0065%. (7) 5 мг/1 000 000 частей (8) 0,009%. (9) 0,1% (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%. (11) 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%.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XI			
ЧАСТЬ IV			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ IV КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
B.2.	Бутилированный гидрокси-толуол (3,5-дитретичный бутил-4-гидрокси-толуол).	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) Сухие готовые завтраки; сушеные картофельные продукты (3) Жевательная резинка (4) Эфирные масла; ароматизаторы цитрусовых масел; сухие ароматизаторы (5) Цитрусовое масло (6) Частично обезжиренная свиная жировая ткань; частично обезжиренная говяжья жировая ткань (7) Жидкий витамин А для добавления в пищевой продукт (8) Пропаренный рис (9) Безалкогольные напитки. (10) Прочие нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления-) (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) 0,01%. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропил, октил или додецилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,01%. (2) 0,005%. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,005%. (3) 0,02%. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,02%. (4) 0,125%. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,125%. (5) 0,5%. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропилгаллат, то общее количество не должно превышать 0,5%. (6) 0,0065%. Если также используется бутилированный гидроксианизол, то общее количество не должно превышать 0,0065%. (7) 5 мг/1 000 000 частей (8) 0,0035%. (9) 0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропилгаллат, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте не должно превышать 0,02%. (10) 0,02% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется бутилированный гидроксианизол или пропилгаллат, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте не должно превышать 0,02%.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА XI

ЧАСТЬ IV

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
C.1	Лимонная кислота	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) 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, пропил	(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 гидроксианизолом 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	(1) 0,005%. Если также используется гидроксианизол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,005%. (2) 0,01%. Если также используется гидроксианизол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,01%. (3) 0,125%. Если также используется гидроксианизол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,125%. (4) 0,5%. Если также используется гидроксианизол или бутилированный гидрокситолуол, то общее количество не должно превышать 0,5%.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА XI

ЧАСТЬ IV

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
		(5) Безалкогольные напитки. (6) Прочие нестандартизированные пищевые продукты (за исключением нестандартизированного приготовления- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(5) 0,01% от содержания жира или масла в пищевом продукте. Если также используется или бутилированный гидрокситолуол, то общее содержание жира или масла в пищевом продукте 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 пищевом продукте не должно превышать 0,01%.
G.3	Гваяковая смола	(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ТАБЛИЦА XI

ЧАСТЬ IV

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

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
L.1	Лецитин	(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) 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
L.2	Цитрат лецитина	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- (a) мяса и мясопродуктов; (b) рыбы и (c) мяса птицы и продуктов из мяса птицы)	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XI ЧАСТЬ IV ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ КОНСЕРВАНТОВ IV КЛАССА.			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
M.2	Цитрат моноизопропила	(1) Жиры и масла; сало; маргарин; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) 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
T.1	Винная кислота	(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; кулинарный жир (2) 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
V.1	Растительные масла, содержащие токоферолы	(1) Жиры и масла; сало; моноглицериды и диглицериды; маргарин; кулинарный жир (2) 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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ТАБЛИЦА XII			
ЧАСТЬ IV			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СЕКВЕСТРАНТОВ			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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 кальций динатрий	(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.

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XII			
ЧАСТЬ IV			
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СЕКВЕСТРАНТОВ			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
C.3.	кальций двунатриевый ЭДТА	Те же продукты, что и для двунатриевого этилендиаминтетраацетата кальция	Те же уровни, что и для двунатриевого этилендиаминтетраацетата кальция.
C.4.	Фосфат кальция; одноатомный	(1) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; щербет (2) Нестандартизированные молочные	(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	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
D.1	динатрия этилендиаминтетраацетат	(1) Заправки и соусы (2) Паста для бутербродов (3) Консервированная красная фасоль (4) Сушеные банановые продукты	(1) 75 м.д. в пересчете на безводный динатрия этилендиаминтетраацетат кальция. (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.

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XII ЧАСТЬ IV ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СЕКВЕСТРАНТОВ			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
G.1	Глицин	(1) Моно- и диглицериды (2) Разрыхлитель	(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	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.3	Пирофосфат калия, четырёхатомный	Агенты для размягчения мяса	Надлежащая производственная практика
S.1	Пирофосфорнокислый натрий	(1) Консервированные морепродукты; 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	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный. (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	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XII ЧАСТЬ IV ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СЕКВЕСТРАНТОВ			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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	(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	(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; консервированные продукты из говядины и свинины (2) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; рассол для посола шприцеванием, используемый для вяления	(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; консервированные продукты из говядины и свинины (2) Смесь для мороженого; смесь для молочного мороженого; агенты для размягчения мяса; рассол для посола	(1) 0,5% общего добавленного фосфата в пересчете на фосфат натрия, двухатомный. (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XII

ЧАСТЬ IV

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ СЕКВЕСТРАНТОВ

ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
S.7	Триполифосфат натрия	(1) Консервированная говядина и свинина; консервированные продукты из говядины и свинины (2) Рассол для посола шприцеванием для вяления свинины и говядины	(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

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

[Дополнение]

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XIII—ПРОДОЛЖ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ МОДИФИЦИРУЮЩИХ АГЕНТОВ КРАХМАЛА			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА XIII—ПРОДОЛЖ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ МОДИФИЦИРУЮЩИХ АГЕНТОВ КРАХМАЛА			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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 - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА ПРОДОЛЖ. 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) 2 000 м.д. муки. (2) 2 500 м.д. муки. (3) Надлежащая производственная практика
A.2.	Фосфат аммония, двухатомный	(1) Хлеб (2) Медовое вино; вино (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2 500 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 продукты	(1) 2 500 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика

[Дополнение]

[Дополнение]

[ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА ПРОДОЛЖ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ДРОЖЖЕВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ]			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
Номер	Добавка	Разрешенная в или на	Максимальный уровень использования
A.4.	Сульфат аммония	(1) Хлеб (2) Медовое вино; вино (3) Нестандартизированные хлебопекарные изделия	(1) 2 500 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика (3) Надлежащая производственная практика
C.1	Карбонат кальция	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные	(1) 2 500 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика
C.2.	Хлорид кальция	Нестандартизированные хлебопекарные	Надлежащая производственная практика
C.3	Цитрат кальция	Нестандартизированные хлебопекарные изделия	Надлежащая производственная практика
C.4.	Лактат кальция	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные	(1) 2 500 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика
C.5.	Фосфат кальция, двухатомный	(1) Хлеб (2) Нестандартизированные	(1) 2 500 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика
C.6.	Фосфат кальция; одноатомный	(1) Хлеб (2) Мука (3) Нестандартизированные	(1) 7 500 м.д. муки. (2) 7 500 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	(1) 5 000 м.д. муки. (2) Надлежащая производственная практика
M.1	Сульфат марганца	Эль; пиво; светлое пиво; солодовый ликер; портер; стаут	Надлежащая производственная практика

ВТОРОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ТАБЛИЦА ПРОДОЛЖ. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ В КАЧЕСТВЕ ДРОЖЖЕВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ			
ПУНКТ	КОЛОНКА I	КОЛОНКА II	КОЛОНКА III
<i>Номер</i>	<i>Добавка</i>	<i>Разрешенная в или на</i>	<i>Максимальный уровень использования</i>
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; медовое вино; вино; солодовый ликер; портер; стаут (2) Нестандартизированные	(1) Надлежащая производственная практика (2) Надлежащая производственная практика
P.4	Фосфат калия, одноатомный	Эль; пиво; солодовый ликер; медовое вино; светлое пиво; вино; 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

[Дополнение]

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 (РЕГ. 44)						
СТАНДАРТЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ						
Название	Химическое название	Чистый краситель	Нерастворимые в воде вещества	Вспомогательный краситель	Вещества, растворимые в эфире	Промежуточный материал
Кармоизин	Динатриевая соль 2- (4-сульфо-1-нафтилазо) 1-нафтол-4-сульфоновой кислоты	Минимальный процент 85	Максимальный процент 0,2	Максимальный процент 2	Максимальный процент 0,2	Максимальный процент 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	Тринатриевая соль 1- (4-сульфо-1-нафтилазо) 2-нафтол-6, 8-дисульфоновой кислоты	85	0,2	3	0,2 (из щелочного раствора)	0,5
а	Динатриевая соль или дикалийная соль 2, 4, 5, 7 тетраидофлуоресцеина	85	0,2	1		0,5
тартразин	Тринатриевая соль 5- гидрокси -1-п-сульфофенил				0,2	
	-4- (п- сульфофенилазо) пиразол-3- карбоксилловая кислота	85	0,1	3	0,2	0,5
Желтый закат FCF	Соль натрия 1 - <4-сульфофенилазо) - 2- нафтол-6-сульфоновой кислоты	85	0,2	3		0,5
Синий блестящий FCF	Дисодий бис (п - <Н-этил-Н-п-сульфонатобензил) аминоксифенил) - (2 - сульфонатоксифенил) метан	85	0,2	1	0,2	0,5
					0,2	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4 (РЕГ. 50)
ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ЯДОВИТЫХ ИЛИ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
ЧАСТЬ I

Пищевые продукты	ВЕЩЕСТВА В МИЛЛИОННЫХ ДОЛЯХ					
	Мышьяк	Свинец	Медь	Цинк	Фтор	Ртуть
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	—	—	—
	0,1	0,1	0,4	—	—	—
Масло первого отжима						
Консервированные фрукты и овощи	—	0,5	— 50	—	—	—
	1	10	50	— 50	— 2	—
Лимонная кислота	1	10	50	50	2	—
Винная кислота	2	20	50	50	2	—
Кремотартар	2	5	50	50	2	—
Бикарбонат натрия	2	10	30	50	10	—
Пекарский порошок	4	5	30	30	20	—
Фосфорная кислота	4	5		30	30	—
Фосфат кальция			30	30	20	—
Фосфаты натрия-калия и аммония	4	5	50	50	2	
Нитрат натрия и калия	1	10	50	50	2	—
Нитрит натрия	1	20	50	50	2	—
Алюминиевые соединения	3	10				—
Продукты из морских и пресноводных животных	5	10	100	100	25	
	1	2	150	100	2	0,5
Печень	1	2	50	50	2	—
Свежие фрукты	2	7	50	50	2	—
Свежие овощи	1	2	30	100	60	—

[Дополнение]

Сушеные травы, порошок карри и специи	5					
Употребляемые напитки и бутилированная вода, кроме минеральной воды	0,1					
Чай	1					
Пищевая костная мука	1					
Рыбный белок	3,5					
Неуказанные пищевые продукты	—					

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)

ЧАСТЬ II

Общеупотребительное или торговое название	Химическое название	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, 8а-гексагидро-8 а-гексагидэкзо-1,4-эндо-5, 8-диметанонафталин	0,2 0,1 Остаток дильдрина, подлежащий включению в анализ	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.
Анилазин (Дирен)	2, 4, дихлор-6- (2 - хлоранилино)-1, 3, 5-триазин	20 10 5 1,0	Клубника. 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.
Атразин	2-хлор-4-этиламино-6-1,3 изопропиамино-5,3, 5, триазин	0,25 0,02	Зерно кукурузы, сорго, сахарный тростник, пшеничное зерно. Яйца, молоко, мясо, жир и продукты из мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей, птицы и овец.
Азинфоз метил (Гутион)	С-(3, 4-дигидро-4-оксобензо (д) -(1,3,3)-триазин-2, 3-илметил) диметилфосфоротиолотионат	4,0 1,0 0,5	Абрикосы, виноград. Другие фрукты. Овощи.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)

Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Бинапакрил (Бенлат)	Метил-Н - (1 - бутилкарбомоил) - 2 - бензимидазол) карбамат	15 2,0 1,0 0,2	Абрикосы, вишня, нектарин, персики, сливы (включая свежий чернослив). Фасоль обыкновенная (мясистая). Огурцы, дыни, патиссон, зимние сорта тыквы. Мякоть банана, арахис, корни сахарной свеклы.
Бинапакрил (мороцид)	2-(1-метил-Н-пропил) 4,6-динитрофенил 2 - метил кротонат	1,0 0,5 0,3 0,2	Персики, вишня. Яблоки, груши, виноград. Сливы. Нектарин.
Бонайд	Этил 4-гидрокси-6, 7-ди-изобутоксид-3-хинолинкарбоксилат	0,4 0,1	Мясо птицы и продукты из мяса птицы, почки и печень птицы, кожа птицы и подлежащий жир.
Бромфос	4-бром-2, 5-дихлорфенил диметил фосфотиоат	0,5	Мышечная ткань птицы. Яблоки.
Цианид кальция	Цианид кальция.. ..	25 В пересчете на цианистый водород	Ячмень, кукуруза, рис, рожь, овес, сорго, пшеница.
Каптафол (Дифлотан)	N - (1 , 1 , 2 , 2-тетрахлорэтилтио)- 3 а , 4 , 7 , 7 а - тетрагидрофталимид.	15 10 2,0 5 2,0 1,0 0,5 0,2 40 30 20 15	Персики. Вишня (кислая). Вишня (сладкая). Помидоры. Дыни (целые). Огурцы (целые). Абрикосы. Сливы. Персики, вишня. Груши. Абрикосы. Цитрусовые, персики, сливы, ревень, помидоры.
Каптан	N - (трихлоро - метилтио) 3а, 4, 7, 7а-тетрагидрофталимид.	10 5	Клубника, малина, клюква, огурцы, зеленая фасоль, салат-латук, кабачки, перец. Изюм.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Карбарил (Севин)	1-нафтил метилкарбамат	5	Малина, ежевика, бойзенова ягода, персики, нектарин, листовые овощи (кроме капусты декоративной), орехи (цельные), оливки (свежие), семена подсолнечника целиком, авокадо
		10	
		7	
		5	
		0,5	
		3,0	
		2,5	
		1,0	
		0,5	
		0,2	
Карбофуран (Фурадан)	2,3-дигидро-2,2-диметилбензофуран-7-ил метилкарбамат	0,5 0,2 0,1	Рис. Рис. Зерно кукурузы, сахарный тростник.
Карбофенотион	S - (4 - хлоро - фенилтиометил) диэтил фосфоротиолотионат	2,0	Грейпфрут, лимоны, лаймы, апельсины, зерна сорго, мандарины.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общеупотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		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 (4,5-6) - хиноксалин	6,0 4,0 3,0 1,5	Клубника. Абрикосы, персики. Вишня. Яблоки, белые мускатные дыни, мускусные дыни (канталупа), груши, патиссон.
		1,0 0,75	Сливы (свежий чернослив). 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.
	1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 8-октахлоро-3а, 4,	0,3	Картофель, сладкий картофель, брюква, репа, пастернак, сахарная свекла, редис.
Хлордан	7, 7а-тетрагидро-4, 7, метилениндан	0,2	Спаржа, брокколи, брюссельская капуста, капуста, сельдерей, цветная капуста, горчица листовая, шпинат.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общеупотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		0,2 0,02 0,05 0,1 0,1 0,02 0,5 0,1 0,02 0,02 0,05 0,05 0,02	Листовая свёкла, салат-латук. Фасоль, горох, баклажаны, помидоры, капуста листовая, пшеница, рожь, овес, рис (шлифованный), кукуруза, попкорн. Сорго. Мускусные дыни, огурцы, тыква, кабачки, арбузы. Миндаль, бананы, инжир, гуава, лесной орех, манго, оливки, маракуйя, папайя, орехи пекан; гранаты, ананасы, клубника, грецкие орехи. Цитрусовые, семечковые и косточковые фрукты. Сырое соевое и льняное масло. Сырое хлопковое масло. Пищевое хлопковое масло. Пищевое соевое масло. Молоко и молочные продукты (на базе жиров). Жир мяса и птицы. Яйца (без скорлупы).
Хлорфенсон (овекс, овотран)	4-хлорфенил 4-хлорбензол-сульфонат	5,0 3,0	Цитрусовые фрукты. Яблоки, персики, груши, сливы, чернослив.
Хлорфенвинфос	2-хлор-1 - (2,4-дихлорфенил) винилдиэтилфосфат	0,4 0,2 0,2 0,1 0,05	Морковь, сельдерей. Мясо (на базе жиров). Молоко и молочные продукты. Цветная капуста, приправа, хрен, помидоры. 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)

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Клопидол (Койден 25)	3, 5-дихлор-2, 6-диметил-4-пиридинол...	25 10	Сырая печень и почки птицы. Сырое мясо птицы.
Хлоробензилат	Этил-4'- дихлордифенил гликолат или этил-4'- дихлорбензилат	5,0 1,0 0,2 1,0	Яблоки, груши (цельные фрукты). Цитрусовые (цельные). Миндаль, грецкие орехи (без скорлупы). Дыни, мускусные дыни.
Хлорфенамидин	НН-диметил-Н' (2 - метил-4-хлорфенил) формамидин	5,0 4,0 3,0 5,0	Груши. Персики. Яблоки. Груши.
Хлорфенамидина гидрохлорид	НН - диметил -Н' (2- метил-4-хлорфенил) формамидина гидрохлорид.	4,0 3,0 2,0 0,5 В пересчете на эквивалент хлорфенамидинового основания	Персики, сливы, чернослив. Яблоки, брюссельская капуста, цветная капуста. Брокколи. Капуста
Хлорпрофам (CIPC).	Изопропил Н - (3 хлорфенил) карбамат	50 3,0 1,0 5	Картофель. Яблоки, груши, цитрусовые (цельные). Помидоры, мускусные дыни. Горчица листовая, репа листовая.
Хлоропропилат	Изопропил 4, 4-дихлоробензилат	2,0	Фасоль, спаржевая фасоль, капуста листовая, капуста кормовая, салат-латук, перец, красный стручковый перец, картофель, соевые бобы, клубника, сладкий картофель, репа, батат.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общеупотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		1,0 3,5 0,5 1,25 0,5	Кукуруза, просо, сорго, пшеничное зерно, семена подсолнечника (цельные), орехи (очищенные), клубника, корнеплоды. Вишня, сливы, цитрусовые и тропические фрукты. Цельное молоко. Молочные продукты (на базе жиров). Яйца (без скорлупы).
Дегидроуксусная кислота (натриевая соль).	3-ацетил-6-метил-2-пирандион, натриевая соль	65 В пересчете на дегидроуксусную кислоту. 10	Клубника.
Деметон (систокс)	Смесь диэтил-2 (этилтио) этилфосфоротионата и диэтил-2 - (этилтио) этилфосфоротионата	1,25 0,75 0,5 0,2 0,7 0,5	Бананы (съедобная мякоть). Виноград, хмель. 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. Сахарная свекла. Зерно сорго. Персики, цитрусовые, вишня. Другие фрукты.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДолж.) часть II- (ПРОДолж.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		0,7 0,5 0,1 0,5 0,5	Листовые овощи. Другие овощи. Пшеница, ячмень, рис (шлифованный). Миндаль, грецкие орехи, фундук, орехи пекан, арахис (без скорлупы). Хлопковые семена, семена подсолнечника.
Диазинон (Басудин)	Диэтил 2-изопропил-6-метил-4-пириимидинилфосфорот ионат	0,7 2,0 0,7	Сладкая кукуруза (ядра и початки без листовой обёртки). Оливки и оливковое масло. Жир мяса крупного рогатого скота, овец и свиней.
Дибромохлоропропан (фумазон, немагон, фумагон)	1, 2 - дибром-3-хлорпропан	130 125 75 50 25 20 10 5	Цикорий, салат-латук. Бананы (мякоть). Фасоль, морковь, сельдерей, инжир, бамя, пастернак, редис, репа. Брокколи, брюссельская капуста, капуста, канталупа, цветная капуста, баклажаны, белые мускатные дыни, мускусные дыни, перец, ананасы, помидоры. Ежевика, огурцы, бойзенова ягода, виноград, логанова ягода, малина, патиссон. Цитрусовые фрукты. Клубника, грецкие орехи. Абрикосы, нектарин, персики
Дихлон	2,3- дихлор-1,4-нафтохинон	15 3,0	Клубника. Яблоки, фасоль, сельдерей, вишня, персики, сливы (свежий чернослив), помидоры.
Дихлорвос ДДВП (ДДВС, Ногос Вапона)	2, 2-дихлоровинил диметил фосфат	5,0 2,0	Какао-бобы. Сырое зерно (пшеница, рис, рожь, овес, ячмень, кукуруза, сорго и т. д.)

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		0,5 2,0 0,5 0,5 1,0 0,5 0,1 0,05 0,05 0,02 0,1	Молотые продукты из сырого зерна . Кофейные зерна, соевые бобы, чечевица, арахис. Грибы. Свежие овощи (кроме салата-латук). Салат-латук. Помидоры. Свежие фрукты (яблоки, груши, персики, клубника и т. д.) Мясо крупного рогатого скота, овец, коз, свиней и птицы. Яйца (без скорлупы). Молоко (цельное). Разные пищевые добавки, не указанные в других частях настоящего документа.
Диклоран (Ботран, аллисан)	2, 6-дихлор-4- нитроанилин.	20 15 5 1,0	Абрикосы, нектарин, персики, черешня, фасоль обыкновенная. Ежевика, бойзенова ягода, сельдерей, малина, клубника. Огурцы, чеснок, лук репчатый, помидоры. Сливы (свежий чернослив).
Дикофол (Келтан)	2, 2, 2-трихлор-1,1-ди (4 - хлорфенил) этанол	0,25 5	Картофель. Фрукты, хмель, овощи, чай (сухой переработанный). чай
Дильдрин	1, 2, 3, 4, 10, 10- гексахлор-6, 7- эпоксидная смола-1, 4, 4а, 5, 6, 7, 8, 8 а- октагидро экзо-1, 4- эндо-экзо-5, 8 диметанафталин	0,1	Брокколи, брюссельская капуста, цветная капуста,

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
<i>Общеупотребительное или торговое название</i>	<i>Химическое название</i>	<i>Устойчивость м.д.</i>	<i>Пищевые продукты</i>
Дикват (катион).	9, 10 дигидро-8 а, 10а- дiazониафенантрен ион	5 2,0 0,1 0,1 0,1 0,1	Рис (в шелухе). Семена рапса, сорго. Горох, фасоль, семена подсолнечника. Лук репчатый, картофель, кукуруза, рис (шлифованный). Пищевые масла (кунжутное, подсолнечное, рапсовое, хлопковое).
Дисул-натрий	Натрий, 4, дихлорфенокси этилсульфатт.	2,0 6	Спаржа, клубника. Картофель, арахис.
Дисульфотон (дисистон)	Диэтил С (2-(этилтио) этил) фосфоротиолтионат	0,75 0,5 0,3 0,1	Ячмень, фасоль, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, хлопковое семя, салат-латук, овсяная крупа, арахис, горох, пекан, ананасы, картофель, рис, сорго, шпинат, помидоры. Хмель, сахарная свекла. Кофе, зерно кукурузы, сахарный тростник, пшеничное зерно. Перец, соевые бобы.
Диурон	3-(3, 4-дихлорфенил)-1, 1, диметилмочевина	7 1,0	Спаржа. 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

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
<i>Общепотребительное или торговое название</i>	<i>Химическое название</i>	<i>Устойчивость м.д.</i>	<i>Пищевые продукты</i>
Додин (Сургех, Melprex)	Ацетат додецилгуанидина	5	Яблоки, вишня, персики, груши.
		10	Клубника.
		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-5,6, 5а, 6, 9, 3, 9а-гексагидро-1-метано- 6, 9-бензо (е) диоксатиепин-2, 4, 3- оксид,	30	Чай (сухой переработанный).
		2,0	Фрукты, овощи.
		0,5	Хлопковое семя.
		0,2	Хлопковое семя (сырое).
		1,0	
Эндрин	1, 2, 3, 4, 10, 10- гексахлор-6,-7 -, 1, 4- эпокси-6, 1, 4а, 4, 5, 6, 7, 8, 8 а-октагидро-экзо- 1,4-экзо-5,8- диметанофталин	0,1	Рис, нешлифованный.
		0,2	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. Яйца (без скорлупы).
		0,2	
ЭПН	Этил 4-нитрофенил фенилфосфотрионат	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 ежевика.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		0,5 0,05	Миндаль, хлопковое семя, орехи пекан, грецкие орехи. Соевые бобы.
Этион	Тетраэтил СС' - метилен бис (фосфоротиолтионат)...	2,0 1,0 0,5 7 2,5	Виноград. Другие фрукты. Овощи. чай. Мясо (на базе жиров).
Этоксихин	1, 2 дигидро-6-этокси-2, 2, 4-трим- этил-квинолин.	3,0	Яблоки, груши.
Этилендибромид EDB	1, 2-дибромэтан	75 50 40 30 25 10 5 Рассчитано в пересчете на неорганический бромид	Брокколи, морковь, дыни, пастернак, картофель. Баклажаны, бамия, патиссон, сладкая кукуруза, сладкий картофель, помидоры, ячмень, кукуруза, сорго и пшеница. Ананасы. Огурцы, салат-латук, перец. Хлопковое семя, арахис. Спаржа, цветная капуста. Лимская фасоль, клубника.
Фенхлорфос	Диметил 2, 4, 5-трихлорфенилфосфорот ионат	7,5 0,05 0,04	Мясо (на базе жиров). Яичный желток. Цельное молоко.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Фенитротион (Сумитион, Фолитион, Данатион)	Диметил 3-метил-4 нитрофенилфосфоротио нат	2,0	Кукуруза и сорго.
		0,5	Яблоки, вишня, виноград, салат-латук
		0,3	.
		0,2	Красная капуста, чай
		0,1	(зеленый при сборе урожая).
		0,05	Помидоры.
		0,03	Какао, кофейные зерна.
Гидроксид фентина (Брестан, Дю-Тер)	Гидроксид трифенила олова Ацетат трифенила олова	0,02	Молочные продукты (на базе жиров). Мясо или жир мяса. Молоко (цельное).
		1,0	Сельдерей.
		0,2	Сахарная свекла,
		0,1	морковь.
Фенсульфотион	Диэтил 4- (метилсульфинилфенил фосфоротионат)	0,05	Картофель, сельдерей.
		0,05	Арахис (очищенный от скорлупы).
		0,1	Зерно кукурузы, лук репчатый (сухой), картофель, помидоры.
		0,05	Арахис, ананасы, сахарная свекла.
Фентион (Лебайсид)	Диметил 3-метил-4 метилтиофенил фосфоротиоат	0,02	Бананы, сахарный тростник.
		0,02	Мясо, жир и мясопродукты крупного рогатого скота, коз и овец.
		2,0	Яблоки, персики,
		1,0	вишня.
		1,0	Жир мяса.
		0,5	Капуста, цветная капуста, оливки, оливковое масло.
		0,2	Виноград, апельсины, горох, мясо.
			Кабачки.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Феназфлор (Ловозал)	Фенил 5, 6-дихлор-2-трифторметилбензимидазол -1-карбоксилат	2,0	Яблоки.
Фербам	Диметилдитиокарбамат железа	7 В пересчете на цинк этилен-бис- дитиокарбамат	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.
Фолпет (Фаитан)	Н-(трихлор- этилтио) фталимид	0,1 30 25 15 10 5 2,0	Миндаль. Смородина (свежая). Виноград, голубика. Вишня, малина. Яблоки, цитрусовые. Помидоры, клубника. Огурцы, мускусные дыни (цельные); арбузы (цельные); лук репчатый.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Фонофос	этилфенилэтил фосфотиолотионат	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-ил- карбамометил) диметил фосфотиолотионат	0,3 2,0	Клубника. Черная смородина.
Глиодин	2-хептадецил-2 - имидазолин ацетат	5	Яблоки, вишня, персики, груши.
Гептахлор	1, 4, 5, 6, 7, 8, 8 - гептахлор-3а, 4, 7, 7а - тетрагидро-4, 7, метанолиндин	0,15 0,2 0,02 0,05 0,2 0,5 0,01	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.
ННС (Гексахлорбензол (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.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Цианистый водород	Цианистый водород	25 6	Сырые злаки, орехи кешью. Мука.
Линдан	Гамма-изомер гексахлорида бензола..	0,5 3,0 3,0 2,0 1,0 0,2 0,1 0,7	Сырые злаки. 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).
Линурон	3-(3, 4-дихлорфенил) - 1-метокси-1 метилмочевина	1,0 0,25	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.
Малатион (Маладрекс)	S-(1, 2-ди (этоксикарбонил) этил) диметил	8 2,0 4,0 8 6 5 3,0 2,0 1,0	Сырые злаки, орехи, сухофрукты. 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. Клубника, сельдерей.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общеупотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
		0,5	Груши, черника, горох (в стручках), цветная капуста, перец, баклажаны, кольраби, корнеплоды (кроме репы), листовая свёкла, капуста листовая.
Малеиновый гидразид (МН)..	6-гидрокси-3-(2X)-пиридазинон	50 30 15	Картофель. Свекла; морковь; брюква. Лук репчатый.
Манкоцеб (Дитан М-45)	Комплексное соединение цинка и манеба, содержащий 20 % марганца и 2,5% цинка	2,0 1,0 Сумма присутствующих дитиокарбаматов	Кабачки и тыква. Картофель.
Манеб (Дитан М-22)	этилен-1, 2-бисдитиокарбамата марганца..	2,0 10 7 0,1 В пересчете на цинеб	Бананы (съедобная мякоть). 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. 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. Миндаль, картофель.
Меркаптобен-сотиазол	Меркаптоб- энзотиазол..	0,1	Яблоки.

[illegible]

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Метил бромид (Dowfume)	Бромметан	100 50 20 10 0,5 В пересчете на неорганический бромид	Орехи, арахис. Сырые злаки, какао. Сухофрукты. Измельченные зерновые продукты. Хлеб, прочие приготовленные зерновые продукты, зерновые продукты, сухофрукты и орехи, арахис.
Метилловый эфир а-нафталиновой уксусной кислоты	Метилловый эфир а-нафталиновой уксусной кислоты	9	Картофель
Этилформиат	Этилформиат	250 В пересчете на муравьиную кислоту	Смородина, финики.
Мевинфос (Фосдрин)...	2-метоксикарбонил-1-метилвинилдиметилфосфат	0,25	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 1,0	Спаржа. Авокадо, цитрусовые, виноград, грейпфрут, хлопковое семя, кумкват, лимоны, лайм, апельсины, ананасы, шпинат, сахарный тростник, мандарины.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Набам	Динатриевый этилен-1, 2-бис дитиокарбамат	7	Яблоки, абриков=сы, бобы, свекла, ежевика, спаржевая фасоль, 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.
Налед (Дибром)	1, 2-дибром-2, 2 - дихлорэтил диметилфосфат)	В пересчете на цинеб	
		0,5	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.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общеупотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
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, бамяя, 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
Ометоат	Диметил С-(Н - метилкарбамоилметил) фосфоротиоат	2,0 1,0 0,2 0,1 0,04 0,02	Яблоки, фасоль, брокколи, капуста, цветная капуста, капуста листовая, цикорий (эскариоль), капуста кормовая, лимоны, салат-латук, апельсины, груши, горох, перец, шпинат, листовая свёкла, помидоры, репа. Дыни. Картофель. Орехи пекан. Пшеничное зерно. Мясо, жир и субпродукты из мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей, птицы и овец.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Омит	2-(П-Т-бутилфенокси) циклогексил пропаргилсульфит	3,0	Яблоки, цитрусовые, груши, сливы, чернослив.
		4,0	Нектарин.
		7	Абрикосы, персики, виноград, клубника.
		30	Хмель (сушеный).
Паракват (Грамоксон).	1, 1' - диметил-4,4' - бипиридилий ион	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).
		1,0	Персики, абрикосы, цитрусовые.
		0,5	Другие свежие фрукты.
		0,7	Овощи (кроме моркови).
		1,0	Персики, абрикосы, цитрусовые.
Паратион (Фолидол)	Диметил 4-метил-4 нитрофенилфосфоротионат	0,5	Другие свежие фрукты.
Паратион-метил	Диметил 4 нитрофенилфосфоротионат	0,2	Фрукты, колосовые культуры, бахчевые культуры
		1,0	Другие овощи. Хлопковое масло
		0,05	
Пертан	1, 1-дихлор-2,2-бис (4-этилфенил) этан	15	Яблоки, брокколи, брюссельская капуста, капуста, цветная капуста, вишня, китайская капуста, цикорий, капуста кормовая, кольраби, салат-латук, горчица листовая, петрушка, груши, шпинат.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
2-фенилфенол (и натриевые соли)	2-гидроксидифенил	120	Мускусные дыни
		25	(цельные). 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	С - (6-хлор-2-оксобензоксазолин-3-ил) метилдиэтилфосфоротиолотионат	4,0	Персики.
		6	Вишня.
		10	Яблоки, груши.
Фосмет (Имидан)	00-диметил фталимидометил фосфоротиолотионат	5	Сливы.
		7	Вишня.
		10	Яблоки, виноград, персики, груши

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Фосфамидон	2-хлор-2-диэтилкарбамоил-1-метилвинилдиметилфосфат.	1,0 0,5 0,4 0,2 0,1 0,2	Сырые злаки. Яблоки, груши. Цитрусовые фрукты. Другие фрукты, колосовые культуры. Помидоры, салат-латук, огурцы, арбузы Другие овощи (кроме корнеплодов, для которых не требуется устойчивость)
Пиперонила бутоксид	5-(2 - (2-бутоксизетокси) этоксиметил) - 6-пропил - 1,3-бензодиоксол	20 8 1,0	Сырые злаки. Свежие фрукты и овощи, сушеные фрукты и овощи, масличные семена, древесный орех. 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 1,0 0,1	Сырые злаки. Свежие фрукты и овощи, сушеные фрукты и овощи, древесный орех. Сушеная треска.
Хинометонат (Морестан)	6-метил-2-оксо-1, 3-дитиоло (4,5-б) - хиноксалин	6 4,0 3,0 1,5 1,0 0,75	Клубника. Абрикосы, персики. Вишня. Яблоки, белые мускатные дыни, мускусные дыни, канталупа, груши, патиссон. Сливы (свежий чернослив). Огурцы, арбузы, зимние сорта тыквы.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Хинтозин	Пентахлоронитробензол..	10	Грибы.
		5	Арахис (цельный).
		1,0	Бананы (целые).
		0,3	Салат-латук, арахис (ядра).
		0,2	Фасоль (обыкновенная),
		0,1	картофель.
		0,03	Помидоры.
		0,02	Хлопковое семя.
		0,01	Бананы (мякоть), брюссельская капуста, брокколи, китайская капуста, цветная капуста, капуста кормовая, кольраби, репа.
			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.
			Яйца, молоко, мясо, жир и продукты из мяса крупного рогатого скота, коз, свиней, лошадей, птицы и овец.
Ортофенилфенат натрия	О-фенилфенол, натриевая соль	25	Мускусные дыни.
		25	Яблоки, груши.
		20	Морковь, персики, сливы.
		15	Сладкий картофель.
		10	Цитрусовые, огурцы, перец (стручковый), ананасы, помидоры.

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Сутан	С-этил-НН-ди-изобутил тиокарбамат	5 0,1	Вишня, нектарин. Кукуруза.
Текназен (Фузарекс) винфос (Гардона)	1, 2, 4, 5-тетрахлор-3-нитробензол цис-изомер of 2-хлор-1- (2, 4, 5-трихлорфенил) винил фосфат диметила	25 10 8 0,75 0,1	Картофель. Яблоки, сладкая кукуруза (ядра плюс початки с удаленной шелухой), зерно кукурузы Сорго. Жир мяса птицы. Яйца, мясо и мясные субпродукты птицы.
Тетрадифон (Федион)	2, 4, 4', 5-тетрахлордифенилсульфон	100 30 30 5 2,0 1,0	Мята перечная, мята. Свежий хмель. Инжир. Яблоки, абрикосы, яблоки дикие, вишня, виноград, нектарин, персики, груши, сливы, чернослив, айва, клубника. Цитрусовые фрукты. Огурцы, дыни, тыква, помидоры, зимние сорта тыквы.
TDE	1, 1-дихлор-2,2-ди (4-хлорфенил) этан..	7 3,5	Яблоки, абрикосы, фасоль, черника, огурцы, баклажаны, виноград, дыни, нектарин, персики, груши, перец, тыква, айва, кабачки, патиссоны, помидоры. Ежевика, бойзенова ягода, вишня, цитрусовые, логанова ягода, сливы (свежий чернослив), малина, клубника, сладкая кукуруза (ядра плюс початок без листовой обёртки).
Тетрасул	4-хлорфенил 2, 4, 5-трихлорфенилсульфид	1,0 0,1	Брокколи, брюссельская капуста, капуста, морковь, цветная капуста, кольраби, салат, горох, брюква, шпинат, репа. Яблоки.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Тиабендазол (Тектор)	2-4 (4'-тиазолил) бензимидазол	6 3,0 0,4	Цитрусовые. Бананы. бананы (мякоть).
Тирам	Бис (диметилтиокарбамоил) дисульфид	7 1,0 0,5	Яблоки, сельдерей, персики, клубника, помидоры. Бананы (съедобная мякоть). Лук репчатый (сухая луковица).
Токсафен	Хлорированный камфен с содержанием хлора 67- 69%	7	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
Гидроксид трициклогексилтина	Гидроксид трициклогексилтина	5 2,0	Ячмень, овес, рис, рожь, зерно сорго, пшеница Соевые бобы (сушеные)
Трифлуралин (Трефлан)	2, 6-динитро-НН- дипропил-4- трифторметиланилин	2,0 1,0 0,5	Яблоки, груши. Морковь. 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

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.) ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Тризон	Бромистый метил с добавлением хлорпикрина и пропаргилбромида	25	Брокколи, цветная капуста, перец, ананасы, клубника
		40	Мускусные дыни, помидоры
		60 В пересчете на неорганический бромид	Баклажаны
Зинеб	Динатриевый этилен-1,2-бис дитиокарбамат	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, капуста, морковь, 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 чернослив), тыква, айва, редис, малина, брюква, овсяной корень, тыква, клубника, патиссон, помидоры, репа, гибрид чёрной смородины и ежевики.

[Дополнение]

ЧЕТВЕРТОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ - (ПРОДОЛЖ.)			
ЧАСТЬ II- (ПРОДОЛЖ.)			
Общепотребительное или торговое название	Химическое название	Устойчивость м.д.	Пищевые продукты
Зирам	Цинкс диметилдитио-карбамат	1,0	Пшеница.
		7	Яблоки, абрикосы, бобы, свекла, черника, голубика, 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.
2,4-Д	(2, 4 - дихлорфенокси) уксусная кислота	0,1	Миндаль.
		0,2	Ячмень, овес, рожь, пшеница.