

PRAVILNIK

O UPORABI SLADILA U HRANI

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(Predmet)

Pravilnikom o uporabi sladila u hrani (u daljnjem tekstu: Pravilnik) uređuje se uporaba sladila kao kategorije prehrambenih aditiva u raznim vrstama hrane, propisuju se specifični kriteriji čistoće i drugi zahtjevi koje moraju ispuniti sladila u proizvodnji i prometu.

Članak 2.

(Definicije)

(1) U smislu ovoga Pravilnika:

a) "**sladila**" su tvari koje se rabe za postizanje slatkoga okusa hrane ili kao stolna sladila, isključujući šećere i hranu slatkoga okusa;

b) pojmovi "**bez dodanog šećera**" i "**reducirane energije**" iz stupca tri Aneksa ovoga Pravilnika definirani su na sljedeći način:

1) *bez dodanog šećera* - kada hrana ne sadrži dodane monosaharide ili disaharide ili drugu hranu slatkoga okusa koja se rabi za zaslađivanje,

2) *reducirane energije ili smanjene energetske vrijednosti* - kada je energetska vrijednost smanjena najmanje 30% u odnosu na energetska vrijednost izvornog proizvoda ili slično proizvedene hrane.

(2) Odredbe stavka (1) točke a) ovoga članka ne primjenjuju se na hranu sa zaslađujućim svojstvima.

(3) Odredbe stavka (1) ovoga članka primjenjuju se, sukladno posebnim propisima, i na odgovarajuću hranu namijenjenu posebnim prehrambenim potrebama.

Članak 3.

(Stavljanje na tržište)

(1) Samo sladila iz Aneksa ovoga Pravilnika koja se rabe u hrani mogu biti stavljena na tržište u svrhu prodaje krajnjem potrošaču ili uporabe u proizvodnji hrane.

(2) Sladila se ne mogu rabiti u hrani za dojenčad i malu djecu, kako je to uređeno posebnim propisima o hrani namijenjenoj posebnim prehrambenim potrebama, uključujući hranu za dojenčad i malu djecu narušenog zdravstvenog stanja, osim ukoliko posebnim propisima nije drukčije utvrđeno.

(3) Maksimalno dopuštena količina iz Aneksa ovoga Pravilnika odnosi se na gotovu hranu koja je spravljena prema uputama za uporabu.

(4) Pojam quantum satis iz Aneksa ovoga Pravilnika znači da nije određen maksimalno dopuštena količina. Sladila se moraju rabiti sukladno dobroj proizvođačkoj praksi i njihova količina nije veća od potrebne za ostvarivanje namijenjene svrhe, pod uvjetom da potrošača ne dovodi u zabludu.

Članak 4.

(Dopuštena prisutnost sladila)

Dopuštena je prisutnost sladila:

- a) u mješovitoj hrani bez dodanog šećera ili reducirane energije, u mješovitoj dijetalnoj hrani male kalorične vrijednosti i u mješovitoj hrani s dugačkim rokom valjanosti, osim hrane iz članka 3. stavak (2) ovoga Pravilnika, ukoliko je dopušteno sladilo u jednom od sastojaka mješovite hrane,
- b) u hrani namijenjenoj samo za pripremu mješovite hrane, koja mora ispunjavati zahtjeve utvrđene ovim Pravilnikom.

Članak 5.

(Deklariranje sladila)

- (1) Prodajni opis stolnog sladila mora sadržavati izraz: "stolno sladilo na bazi..." koristeći ime/imena zaslađivačke supstance/supstanci uporabljene u njegovom sastavu.
- (2) Prilikom deklariranja stolnog sladila koji sadrži poliole i/ili aspartam, prema odredbama Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju upakirane hrane, moraju biti navedena sljedeća upozorenja:
 - a) za poliole: "prekomjerno uzimanje može izazvati laksativno djelovanje",
 - b) za aspartam: "sadrži izvor fenilalanina",
 - c) za so od aspartama i acesulfama: "sadrži izvor fenilalanina".

DIO DRUGI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 6.

(Usklađivanje)

- (1) Samo ona sladila koja su navedena u Aneksu ovog Pravilnika i koja ispunjavaju zahtjeve ovoga Pravilnika i Pravilnika o uvjetima za uporabu prehrambenih aditiva u hrani namijenjenoj prehrani ljudi mogu biti stavljeni u promet na tržište Bosne i Hercegovine.
- (2) Sladila koja se nalaze na zalihama a koja ne ispunjavaju zahtjeve ovoga Pravilnika mogu biti trošena do isteka zaliha, a najkasnije šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.
- (3) Dopuštena je prodaja hrane koja se u trenutku stupanja na snagu ovoga Pravilnika nalazi na tržištu do isticanja njezina roka valjanosti, kao i hrane iz uvoza za koju je pokrenut postupak uvoza prije stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 7.

(Obveze Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine)

- (1) Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, dužna je uspostaviti sustav za ispitivanje potrošnje odobrenih sladila, a dobivene informacije trebalo bi upotrijebiti za ocjenu i praćenje mogućega rizika uporabe tih sladila, kako bi se u slučaju štetnog djelovanja odlučilo je li potrebno donositi bilo kakve izmjene zakonodavstva.

(2) Agencija za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine obvezna je provoditi kampanju u svrhu podizanja svijesti javnosti, kako bi javnost bila informirana o dopuštenim sladilima i sustavu E-brojeva.

Članak 8.

(Službene kontrole i inspekcijski nadzor)

Službene kontrole i inspekcijski nadzor nad provedbom ovoga Pravilnika bit će provođene sukladno valjanim zakonskim propisima.

Članak 9.

(Prestanak primjene propisa)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju da važe odredbe Pravilnika o kvaliteti aditiva za prehrambene proizvode ("Službeni list SFRJ", broj 39/89), koje se odnose na uporabu sladila u hrani.

Članak 10.

(Stupanje na snagu)

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 160/08
8. svibnja 2008. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
dr. **Nikola Špirić**, v. r.

ANEKS

ODOBRENA SLADILA KOJA SE UPORABLJUJU U HRANI

E broj	Naziv	Hrana	Maksimalno dopuštena količina
E 420	Sorbitol: (i) Sorbitol (ii) Sorbitol sirup	Deserti i slični proizvodi — Aromalizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pripreve bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desert bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	quantum satis
E 421	Manitol	— Desert bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 953	Isomalt	— Desert bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 965	Maltitol: (i) Maltitol (ii) Maltitol sirup	— Desert bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žitarice za doručak ili proizvodi bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desert bazirani na masti, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 966	Laktitol	— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 967	Ksilitol	— Džemovi, želei, marmelade i kristalizirano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	
E 968	Eritritol	— Proizvodi od voća, reducirane energije ili bez dodanog šećera, uz izuzetak onih koji su namijenjeni za proizvodnju pica zasnovanim na vocnim sokovima Slatkiši — Slatkiši bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi bazirani na kakau, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom voću ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaca guma bez dodanog šećera — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi namijenjeni za posebne prehrambene upotrebe — Dodaci hrani u čvrsto stanju kako je to definirano posebnim propisima	

E 950	Acesulfam K	<p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromalizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera <p>Deserti i slični proizvodi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromalizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desert bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desert bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desert bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desert bazirani na masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — 'grickalice': određene arome gotovih, pred-pakovanih, suhih, sianih proizvoda od škroba i prelivene jezgričastim voćem <p>Slatkiši</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkiši bez dodatka šećera — Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom voću ili masnoći, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaća guma bez dodanog šećera — Jábukovača i kruškovača — Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. — 'Biere de table/ Tafelbir/ Table beer' (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za 'Obergerärgiges Elnfachbler' — Piva sa minimalnom kiselošću od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH — Smeđa piva tipa 'oud bruin' — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Džemovi, želei i marmelade reducirane energije — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije 	<p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p>
-------	-------------	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> — Slatko-kiselo kondenzirano voće i povrće — Slatko-kiselo kondenzirana i polu kondenzirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnom stanju kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstom stanju kako je to regulirano posebnim propisima 	<p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>450 mg/kg</p> <p>450 mg/kg</p> <p>350 mg/l</p> <p>500 mg/kg</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima — Žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Supe reducirane energije — Mikro slatkisi za osvježenje grla bez dodanog šećera — Pivo reducirane energije — Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog piva i piva, jabukovača, kruškovača, žestokog piva ili vina — Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — Korneli i vafli, za sladoled, bez dodanog šećera — Slatkisi u formi tableta reducirane energije — <i>Feinkostsalat</i> — <i>Essoblaten</i> 	<p>2 000 mg/kg</p> <p>1 200 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>2 500 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p>
E 951	<p>Bezalkoholna pica</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pica bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pica bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera <p>Deserti i slični proizvodi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>1 000 mg/kg</p>

	<ul style="list-style-type: none"> — Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na vocu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — 'grickalice': određene arome gotovih, pred-pakovanih, suhih, sianih proizvoda od škroba i prelivenog jezgričastim vocem 	<p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">500 mg/kg</p>
	<p>Slatkiši</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkiši bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom vocu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom vocu ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaća guma bez dodanog šećera — Jabukovača i kruškovača — Bezalkoholni ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. — 'Biere de table/ Tafelbier/ Table beer' (povobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za 'Obergerärges Einfachbier' — Piva sa minimalnom kiselošću od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH — Smeđa piva tipa 'oud bruin' — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije — Priprave od voca i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselo prezervirano voće i povrće — Slatko-kiselo prezervirana i poluprezervirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima 	<p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">2 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">2 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">5 500 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">600 mg/l</p> <p style="text-align: right;">600 mg/l</p> <p style="text-align: right;">600 mg/l</p> <p style="text-align: right;">600 mg/l</p> <p style="text-align: right;">600 mg/l</p> <p style="text-align: right;">800 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">300 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">300 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">350 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">350 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">1 700 mg/kg</p> <p style="text-align: right;">800 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> — Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — <i>Essoblasten</i> <p>Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima</p> <ul style="list-style-type: none"> — Žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Supe reducirane energije — Mikro staklići za osvježavanje daha, bez dodanog šećera — Jako aromatizirane pastile za osvježavanje grla bez dodanog šećera — Pivo reducirane energije — Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog piva i piva, jabukovača, kruškovača, žestokog piva ili vina — Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — <i>Feinkostsalat</i> 	<p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">600 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">2 000 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">1 000 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">5 500 mg/kg</p>
<p>E 952</p>	<p>Ciklamska kiselina i njene Na i Ca soli</p>	<p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pica bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera <p>Deserti i slični proizvodi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvodi bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/l</p> <hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/l</p> <hr/> <hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/kg</p> <hr/> <p style="text-align: right;">250 mg/kg</p>

	Slatkiši	
	— Slatkiši bez dodanog šećera	500 mg/kg
	— Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom vocu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg
	— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg
	— Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom vocu ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg
	— Žvakača guma bez dodanog šećera	1 500 mg/kg
	— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	250 mg/kg
	— Konzervirano ili fliširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
	— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije	1 000 mg/kg
	— Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije	250 mg/kg
	— Fini pekarski proizvodi za specijalnu prehrambenu upotrebu	1 600 mg/kg
	— Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
	— Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
	— Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	400 mg/kg
	— Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	500 mg/kg
	— Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog piva i piva, jabukovača, kruškovača, žestokog piva ili vina	250 mg/l
	— Mikro slatkiši za osvježavanje daha, bez dodanog šećera	2 500 mg/kg
	— Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima	1 250 mg/kg

E 954	Saharin i njegove Na, K i Ca soli	Bezalkoholna pića — Aromalizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — 'Gaseosa': bezalkoholno piće bazirano na vodi sa dodatkom ugljen dioksida, zaslađivača i aroma	80 mg/l
			80 mg/l
			100 mg/l
		Deserti i slični proizvodi — Aromalizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na voću i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na jellima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Desertni bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — 'grickalice': određene arome gotovih, pred-pakovanih, suhih, sianih proizvoda od škroba i prelivenog jezgričastim voćem	100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg
		Slatkiši — Slatkiši bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera — <i>Essoblaten</i> — Namazi za sendvike bazirani na kakau, mlijeku, sušenom voću ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaca guma bez dodanog šećera — Jabukovača i kruškovača — Bezalkoholni ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol. — 'Biere de table' / 'Tafelbier' / 'Table beer' (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za 'Obergrößiges Einfachbier' — Piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalentni izraženo kao NaOH — Smeđa piva tipa 'oud bruin' — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije	500 mg/kg 500 mg/kg 300 mg/kg 800 mg/kg 200 mg/kg 1 200 mg/kg 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l 100 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg

	<ul style="list-style-type: none"> — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselu kondenzirano voće i povrće — Slatko-kiselu kondenzirana i polu kondenzirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za posebnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima 	<p>200 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>320 mg/kg</p> <p>170 mg/kg</p> <p>240 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>80 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 200 mg/kg</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> — Žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Supe reducirane energije — Mikro slatkiši za osvježavanje daha, bez dodanog šećera — Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pica i piva, jabukovata, kruškovata, žestokog pica ili vina — Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini — Korneli i vafli, za siadoled, bez dodanog šećera — <i>Feinkostsalat</i> 	<p>100 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>3 000 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p>	
E 955	Sukraloza	<p>Bezalkoholna pica</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pica bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pica bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera <p>Deserti i slični proizvodi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirani deserti bazirani na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>300 mg/l</p> <p>300 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p>

	— Proizvode bazirane na mlijeku ili mliječnim derivatima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— Deserti bazirani na vocu i povrću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— Deserti bazirani na jajima, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— Deserti bazirani na žitaricama, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— Deserti bazirani na masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— 'grickalice': određene arome gotovih, pred-pakovanih, suhih, sianih proizvoda od škroba i prelivenog jezgričastim vocem	200 mg/kg
	Slatkiši	
	— Slatkiši bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
	— Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom vocu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	800 mg/kg
	— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
	— Korneti i vafli, za sladoled, bez dodanog šećera	800 mg/kg
	— <i>Essoblaten</i>	800 mg/kg
	— Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom vocu ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— Žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg
	— Mikro slatkiši za osvježavanje daha, bez dodanog šećera	2 400 mg/kg
	— Jako aromatizirane pastile za osvježavanje grla bez dodanog šećera	1 000 mg/kg
	— Žvakača guma bez dodanog šećera	3 000 mg/kg
	— Slatkiši u formi tableta reducirane energije	200 mg/kg
	— Jabukovača i kriškovača	50 mg/l
	— Piva koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog piva i piva fermentiranog soka jabuke i kruške, žestokog piva ili vina	250 mg/l
	— Žestoka piva koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini	250 mg/l
	— Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1,2% vol.	250 mg/l
	— 'Biere de table/ Tafelbier/ Table beer' (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za 'Oberähriges Einfachbier'	250 mg/l
	— Piva sa minimalnom kiselosti od 30 mili-ekvivalenti izraženo kao NaOH	250 mg/l
	— Smeda piva tipa 'oud bruin'	250 mg/l
	— Pivo reducirane energije	10 mg/l
	— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	320 mg/kg
	— Konzervirano ili flaširano vocé, reducirane energije ili bez dodanog šećera	400 mg/kg

	<ul style="list-style-type: none"> — Džemovi, želeli i marmelade, reducirane energije — Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije — Slatko-kiselo kondenzirano voće i povrće — <i>Feinkostsalz</i> — Slatko-kiselo prezervirana i poluprezervirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca — Supe reducirane energije — Sosovi — Senf — Fini pekarski proizvodi za specijalnu prehrambenu upotrebu — Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima — Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima — Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima 	<p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>180 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>120 mg/kg</p> <p>45 mg/l</p> <p>450 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>700 mg/kg</p> <p>320 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>240 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>2 400 mg/kg</p>	
E 957	Taumatilin	<p>Slatkisi</p> <ul style="list-style-type: none"> — Slatkisi bez dodanog šećera — Slatkisi bazirani na kakau ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Žvakaca guma bez dodanog šećera <p>Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima</p> <ul style="list-style-type: none"> — Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera 	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
E 959	Neohesperidin DC	<p>Bezalkoholna pića</p> <ul style="list-style-type: none"> — Aromatizirana pića bazirana na vodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Pića bazirana na mlijeku i mliječnim derivatima ili na voćnim sokovima, reducirane energije ili bez dodanog šećera — Napitci bazirani na voćnom soku, energije ili bez dodanog šećera 	<p>30 mg/l</p> <p>50 mg/l</p> <p>30 mg/l</p>

	Slatkiši	
	— Slatkiši bez dodanog šećera	500 mg/kg (a)
	— Slatkiši bazirani na kakau ili sušenom voću, reducirane energije ili bez dodanog šećera	500 mg/kg (a)
	— Slatkiši bazirani na škrobu, reducirane energije ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg (a)
	— <i>Essobieten</i>	1 000 mg/kg (b)
	— Namazi za sendviče bazirani na kakau, mlijeku, sušenom voću ili masnoci, reducirane energije ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg (b)
	— Žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i koji sadrže najmanje 20% mekinja, reducirane energije ili bez dodanog šećera	1 000 mg/kg (b)
	— Mikro slatkiši za osvježavanje daha, bez dodanog šećera	2 500 mg/kg (a)
	— Žvakaca guma bez dodanog šećera	2 000 mg/kg (a)
	— Jabukovače i kruškovače	350 mg/l (a)
	— Pica koja se sastoji od mješavine bezalkoholnog pica i piva, jabukovače i kruškovače, žestokog pica ili vina	350 mg/l (a)
	— Žestoka pica koja sadrže manje od 15% alkohola po zapremini	350 mg/l (a)
	— Bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola koji ne prelazi 1.2% vol.	350 mg/l (a)
	— 'Bière de table/ Tafelbier/ Table beer' (prvobitni sadržaj pivske šire manji od 6%) osim za 'Obergängiges Einfachbier'	350 mg/l (a)
	— Piva sa minimalnom kiselosti od 30 mil-ekvivalenti izraženo kao NaOH	350 mg/l (a)
	— Smeđa piva tipa 'oud bruin'	350 mg/l (a)
	— Pivo smanjene energije	25 mg/l (b)
	— Jestivi ledeni proizvodi, reducirane energije ili bez dodanog šećera	800 mg/kg (b)
	— Konzervirano ili flaširano voće, reducirane energije ili bez dodanog šećera	350 mg/kg (a)
	— Džemovi, želei i marmelade, reducirane energije	1 000 mg/kg (b)
	— Proizvodi od voća i povrća, reducirane energije	350 mg/kg (a)
	— Slatko-kiselo kondenzirano voće i povrće	200 mg/kg (a)
	— <i>Feinkostsalat</i>	350 mg/kg (b)
	— Slatko-kiselo kondenzirana i polu kondenzirana riba i marinade od ribe, ljuskara i mekušaca	200 mg/kg (a)
	— Supe reducirane energije	110 mg/l (b)
	— Sosovi	350 mg/kg (b)
	— Senf	350 mg/kg (b)
	— Fini pekarski proizvodi za specijalnu prehrambenu upotrebu	1 000 mg/kg (a)
	— Hrana namijenjena za upotrebu u energetske ograničenoj ishrani za smanjenje težine kako je to regulirano posebnim propisima	450 mg/kg (a)

	— Dijetalna hrana za specijalne medicinske svrhe kako je to regulirano posebnim propisima	450 mg/kg (a)
	— Dodaci hrani u tečnoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	350 mg/l (a)
	— Dodaci hrani u čvrstoj formi kako je to regulirano posebnim propisima	500 mg/kg (a)
	— Dodaci hrani na bazi vitamina i/ili minerala u formi sirupa ili za žvakanje kako je to regulirano posebnim propisima	2 000 mg/kg (a)

(*) Maksimalne upotrebljive doze za soli aspartam-acesulfama su izvedene od maksimalnih upotrebljivih doza za njihove sastavne dijelove, aspartam (E 951) i acesulfam-K (E 950).

Maksimalne upotrebljive doze za aspartam (E 951) i za acesulfam-K (E 950) ne smiju se prelaziti upotrebom soli aspartam-acesulfama, kako zasebno tako ni u kombinaciji sa E 950 ili E 951. Granice u ovoj koloni su izražene ili kao (a) acesulfam-K ekvivalente ili (b) aspartam ekvivalente.

NAPOMENA:

1. Za supstancu E 952, ciklamska kiselina i njene Na i Ca soli, maksimalne dozvoljene doze izražene su kao slobodna kiselina.
2. Za supstancu E 954, saharin i njene Na, K i Ca soli, maksimalno dozvoljene doze izražene su kao slobodni imid.

**SPECIFIČNI KRITERIJI ČISTOĆE KOJI SE ODOSE NA ODOBRENA
SLADIŁA ZA UPORABU U HRANI**

E 420 (i) — SORBITOL	
Sinonimi	D-glucitol, D-sorbitol
Definicija	
Kemijski naziv	D-glucitol
Einecs	200-061-5
E broj	E 420 (i)
Kemijska formula	$C_6H_{14}O_6$
Relativna molekularna masa	182.17
Analiza	SadrŹaj od najmanje 97% ukupnih glicitola i najmanje 91% D-sorbitola na bazi teŹine suhe materije. Glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, gdje je 'n' cijeli broj
Opis	Bijeli higroskopni prah, kristalni prah, ljuŹpice ili granule koje su slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	88 do 102 °C
C. Sorbitol monobenziliden derivat	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. PromijeŹati i mućkati u mehanićkoj mućkalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, rastvoriti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadŹi 1g natrij bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati sa 5 ml mjeŹavine metanola i vode (1u 2) i osuŹiti na zraku. Ovako dobiveni kristali se tope između 173 i 179°C
Ćistoća	
SadrŹaj vode	NajviŹe do 1% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	NajviŹe do 0.1% izraŹeno na bazi teŹine suhe materije
Reducirajućii Źećeri	NajviŹe do 0.3% izraŹeno kao glukoza na bazi teŹine suhe materije
Ukupni Źećeri	NajviŹe do 1% izraŹeno kao glukoza na bazi teŹine suhe materije
Kloridi	NajviŹe do 50 mg/kg izraŹeno na bazi teŹine suhe materije
Sulfati	NajviŹe do 100 mg/kg izraŹeno na bazi teŹine suhe materije
Nikl	NajviŹe do 2 mg/kg izraŹeno na bazi teŹine suhe materije
Arsen	NajviŹe do 3 mg/kg izraŹeno na bazi teŹine suhe materije
Olovo	NajviŹe do 1 mg/kg izraŹeno na bazi teŹine suhe materije
TeŹki metali	NajviŹe do 10 mg/kg izraŹeno kao Pb na bazi teŹine suhe materije
E 420 (ii) — SORBITOL SIRUP	
Sinonimi	D-glucitol sirup
Definicija	
Kemijski naziv	Sorbitol sirup, formiran hidrogenizacijom sirupa glukoze, sastoji se od D-sorbitola, D-manitola i hidrogeniziranih saharida. Dio proizvoda koji nije D-sorbitol sastoji se uglavnom od hidrogeniziranih oligosaharida formiranih hidrogenizacijom sirupa glukoze kao poćetnog materijala (u tom slućaju sirup je nekrystalizirajućii) ili manitola. Male kolićine glicitola gdje je $n \leq 4$ mogu biti prisutne. Glicitoli su spojevi sa strukturnom formulom $CH_2OH-(CHOH)_n-CH_2OH$, gdje je 'n' cijeli broj
Einecs	270-337-8

E broj	E 420 (ii)
Analiza	Sadržaj od najmanje 69% ukupne čvrste materije i najmanje 50% D-sorbitola na anhidriranoj bazi
Opis	Bistar bezbojan vodeni rastvor slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Mješljiv sa vodom, sa glicerolom, i sa propan-1,2-diolom
B. Sorbitol monobenziliden derivat	Na 5 g uzorka dodati 7 ml metanola, 1 ml benzaldehida i 1 ml hlorovodonične kiseline. Promiješati i mučkati u mehaničkoj mučkalici do pojave kristala. Profiltrirati pomoću sukcije, rastvoriti kristale u 20 ml kipuće vode koja sadrži 1g natrij bikarbonata, profiltrirati dok je vruće, ohladiti filtrat, profiltrirati pomoću sukcije, oprati sa 5 ml mješavine metanola i vode (1u 2) i osušiti na zraku. Ovako dobiveni kristali se tope između 173 i 179°C
Čistoća	
Sadržaj vode	Najviše do 31% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Hloridi	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 421 MANITOL	
1. Manitol	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizveden katalitičkom hidrogenizacijom ugljikohidratnih rastvora koji sadrže glukozu i/ili fruktozu
Kemijski naziv	D-manitol
Einecs	200-711-8
Kemijska formula	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molekularna masa	182.2
Analiza	Sadržaj od najmanje 96.0% i najviše 102% D-manitola na bazi suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
B. Interval topljenja	Između 164 i 169 °C
C. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
D. Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ : + 23° do + 25° (rastvor borata)
E. pH	Između 5 i 8 Dodati 0.5 ml zasićenog rastvora kalij klorida u 10 ml 10%-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.3% (105 °C, četiri sata)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše do 1% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%

Kloridi	Najviše do 70 mg/kg
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg
Nikl	Najviše do 2 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
2. Manitol proizveden fermentacijom	
Sinonimi	D-manitol
Definicija	Proizveden diskontinualnom fermentacijom pod aerobnim uslovima koristeći konvencionalne vrste kvasaca <i>Zygosaccharomyces rouxii</i>
Kemijski naziv	D-manitol
Einecs	200-711-8
Kemijska formula	C ₆ H ₁₄ O ₆
Molekularna masa	182,2
Analiza	Najmanje 99% na bazi suhe materije
Opis	Bijeli, kristalni prah bez mirisa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu, praktično nerastvorljiv u eteru
B. Interval topljenja	Između 164 i 169 °C
C. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
D. Specifična rotacija	$[\alpha]_{D}^{20}$: + 23° do + 25° (rastvor borata)
E. pH	Između 5 i 8 Dodati 0.5 ml zasićenog rastvora kalij klorida u 10 ml 10%-nog w/v rastvora uzorka, a potom izmjeriti pH vrijednost
Čistoća	
Arabitol	Najviše do 0.3%
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.3% (105 °C, četiri sata)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Ukupni šećeri	Najviše do 1% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%
Kloridi	Najviše do 70 mg/kg
Sulfati	Najviše do 100 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
Aerobne mezofilne bakterije	Najviše do 10 ³ /g
Koliforme	Odsutne u 10 g
<i>Salmonella</i>	Odsutna u 10 g
<i>E. coli</i>	Odsutna u 10 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Odsutna u 10 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Odsutna u 10 g
Plijesan	Najviše do 100/g
Kvasci	Najviše do 100/g
E 953 — ISOMALT	
Sinonimi	Hidrogenizirana isomaltuloza, hidrogenizirana palatinoza.
Definicija	

<i>Kemijski naziv</i>	Isomalt je mješavina hidrogeniziranih mono- i disaharida čiji su osnovni sastojci disaharidi: 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol (1,6-GPS) i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat (1,1-GPM)
<i>Kemijska formula</i>	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata: C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ ·2H ₂ O
<i>Relativna molekularna masa</i>	6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitol: 344.32 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrat: 380.32
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98% hidrogeniziranih mono- i disaharida i najmanje 86% mješavine 6-O- α -D-Glukopiranosil-D-sorbitola i 1-O- α -D-Glukopiranosil-D-manitol dihidrata određenog na anhidriranoj bazi.
<i>Opis</i>	Bezmirisna, bijela, malo higroskopna, kristalna masa.
Identifikacija	
<i>A. Rastvorljivost</i>	Rastvorljiv u vodi, vrlo malo rastvorljiv u etanolu.
<i>B. Tankoslojna hromatografija</i>	Ispitati tankoslojnom hromatografijom koristeći ploču presvučenu slojem debljine približno 0.2 mm hromatografskog silika gela. Osnovne tačke na hromatogramu su od 1,1-GPM i 1,6-GPS
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše do 7% (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0.05% izraženo na bazi težine suhe materije
<i>D-Manitol</i>	Najviše do 3%
<i>D-Sorbitol</i>	Najviše do 6%
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 0.3% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
<i>Nikl</i>	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
<i>Arsen</i>	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
<i>Olovo</i>	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
<i>Teški metali (kao Pb)</i>	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 965 (i) — MALTITOL	
Sinonimi	D-maltitol, hidrogenizirana maltoza
Definicija	
<i>Kemijski naziv</i>	(α)-D-glukopiranosil-1,4-D-glucitol
<i>Einecs</i>	209-567-0
<i>E broj</i>	E 965 (i)
<i>Kemijska formula</i>	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
<i>Relativna molekularna masa</i>	344.31
<i>Analiza</i>	Sadržaj od najmanje 98% D-maltitola C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristalni prah slatkog okusa
Identifikacija	
<i>A. Rastvorljivost</i>	Vrlo rastvorljiv u vodi, malo rastvorljiv u etanolu
<i>B. Interval topljenja</i>	148 do 151 °C
<i>C. Specifična rotacija</i>	(α) _D ²⁰ = + 105.5 do + 108.5° (5%-tni w/v rastvor)
Čistoća	
<i>Sadržaj vode</i>	Najviše do 1% (Karl Fischer metoda)
<i>Sulfatni pepeo</i>	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
<i>Reducirajući šećeri</i>	Najviše do 0.1% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
<i>Kloridi</i>	Najviše do 50 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
<i>Sulfati</i>	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 965 (ii) SIRUP MALTITOL	
Sinonimi	Sirup hidrogenizirane glukoze visokog sadržaja maltoze, sirup hidrogenizirane glukoze
Definicija	Mješavina koja se sastoji uglavnom od maltitola sa sorbitolom i hidrogeniziranih oligo- i polisaharida. Proizveden je katalitičkom hidrogenizacijom sirupa glukoze sa visokim sadržajem maltoze ili hidrogenizacijom njegovih pojedinačnih komponenti, nakon čega slijedi miješanje. Prodajni artikal se nudi kao sirup i kao čvrsti proizvod.
Analiza	Sadržaj od najmanje 99% ukupnih hidrogeniziranih saharida na anhidridnoj bazi i najmanje 50% maltitola na anhidriranoj bazi
Opis	Bez boje i mirisa, bistre viskozne tečnosti ili bijele kristalne mase
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, slabo rastvorljiv u etanolu
B. Tankoslojna hromatografija	Prolazi na testu
Čistoća	
Voda	Najviše do 31% (Karl Fischer)
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.3% (kao glukoza)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1%
Kloridi	Najviše do 50 mg/kg
Sulfat	Najviše do 100 mg/kg
Nikl	Najviše do 2 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
E 966 — LAKTITOL	
Sinonimi	Laktit, laktositol, laktobiosit
Definicija	
Kemijski naziv	4-O-β-D-galaktopiranosil-D-glucitol
Einecs	209-566-5
Kemijska formula	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Relativna molekularna masa	344.32
Analiza	Najmanje 95% na bazi težine suhe materije
Opis	Kristalni prašci ili bezbojni rastvori slatkog okusa. Kristalni proizvodi se javljaju u anhidriranoj, monohidratnoj i dihidratnoj formi
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi
B. Specifična rotacija	(α) _D ²⁰ = + 13 do + 16° izračunata na anhidriranoj bazi (10%-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Sadržaj vode	Kristalni proizvodi; najviše do 10.5% (Karl Fischer metoda)
Ostali poliolli	Najviše do 2.5% na anhidriranoj bazi
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.2% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Kloridi	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 200 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 967 — KSILITOL	
Sinonimi	Ksilitol
Definicija	
Kemijski naziv	D-ksilitol
Einecs	201-788-0
E broj	E 967
Kemijska formula	C ₅ H ₁₂ O ₅
Relativna molekularna masa	152.15
Analiza	Najmanje 98.5% ksilitol na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli, kristalni prašak, gotovo bez mirisa i vrlo slatkog okusa
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
B. Interval topljenja	92 do 96 °C
C. pH	5 do 7 (10%-tni w/v vodeni rastvor)
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.5%. Osušiti 0.5 g uzorka u vakuumu preko fosfora na 60 °C u periodu od četiri sata
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.1% izraženo na bazi težine suhe materije
Reducirajući šećeri	Najviše do 0.2% izraženo kao glukoza na bazi težine suhe materije
Ostali polihidrani alkoholi	Najviše do 1% izraženo na bazi težine suhe materije
Nikl	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Kloridi	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfati	Najviše do 200 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 968- ERITRITOL	
Sinonimi	Mezo-eritritol tetrahidroksibutan ertrit
Definicija	Dobiva se fermentacijom ugljikohidratnog izvora sigurnim i odgovarajućim ozmoofilnim kvascima koji su namijenjeni za prehranu, kao što je Moniliella pollinis i Trichosporonoides megachilensis, nakon čega slijedi čišćenje i sušenje.
Kemijski naziv	1,2,3,4- butantetrol
Einecs	205-737-3
Kemijska formula	C ₄ H ₁₀ O ₄
Relativna molekularna masa	122.12
Analiza	Najmanje 99% nakon sušenja
Opis	Bijeli,nehigroskopni,termostabilni kristali,bez mirisa i sa slatkošću približno 60-80% slatkoće saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi,malo rastvorljiv u etanolu,nerastvorljivi u dietil eteru.
B. Interval topljenja	119 do 123 °C
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0,2 %. (70 °C,6 sati u vakumskoj sušilici)

Sulfatni pepeo	Najviše do 0,1%
Reducirajući šećeri	Najviše do 0,3 % izraženo kao D - glukoza
Ribitol i glicerol	Najviše do 0,1 %
Olovo	Najviše do 0,5 mg/kg
E 950 — ACESULFAM K	
Sinonimi	Acesulfam kalijeva, kalijeva so 3,4-dihidro-6- metil-1,2,3-oksotiazin-4-on, 2,2-dioksid
Definicija	
Kemijski naziv	6-metil-1,2,3-oksotiazin-4(3H)-on-2,2-dioksid kalijeva so
Einecs	259-715-3
Kemijska formula	C ₄ H ₄ KNO ₄ S
Molekularna masa	201.24
Analiza	Sadržaj od najmanje 99% C ₄ H ₄ KNO ₄ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bezbojni, bijeli, kristalni prah. Približno 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, vrlo slabo rastvorljiv u etanolu
B. Ultra violetna apsorpcija	Maksimum 227 ± 2 nm za rastvor od 10 mg u 1 000 ml vode
C. Pozitivni test za kalij	Prolazi test (testirati rezidue dobivene zapaljenjem 2 g uzorka)
D. Test taloženja	Dodati nekoliko kapi 10% rastvora natrij kobalt nitrita rastvoru od 0,2 g uzorka u 2 ml acetatne kiseline i 2 ml vode. Nastaje žuti talog
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, dva sata)
Organska onečišćenja	Prolazi test za 20 mg/kg UV aktivnih sastojaka
Florid	Najviše do 3 mg/kg
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
E 951 — ASPARTAM	
Sinonimi	Aspartil fenilalanin metil ester
Definicija	
Kemijski naziv	N-L-α-(Aspartil-L-fenilalanin-1-metil ester, 3-amino-N-(α- karbometoksi-fenil)-sukcinatna kiselina-N-metil ester
Einecs	245-261-3
E broj	E 951
Kemijska formula	C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅
Relativna molekularna masa	294.31
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 102% C ₁₄ H ₁₈ N ₂ O ₅ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah slatkog okusa. Približno 200 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slabo rastvorljiv u vodi i u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 4.5% (105 °C, četiri sata)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.2% izraženo na bazi težine suhe materije
pH	Između 4.5 i 6.0 (rastvor od 1 u 125)
Prozirnost	Prozirnost 1%-tnog rastvora u 2N hlorovodoničnoj kiselini, određena u 1-cm ćeliji pri 430 nm sa odgovarajućim spektrofotometrom, koristeći 2N hlorovodoničnu kiselinu kao referentu, nije manja od 0.95, ekvalent apsorpciji ne većoj od približno 0.022

Specifična rotacija	(α) _D ²⁰ : + 14.5 do + 16.5° Određuje se u rastvoru mravlje kiseline 4 u 100/15 N u roku od 30 minuta nakon pripreme rastvora uzorka
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
5-Benzil-3,6-dikso-2-piperazinacetatna kiselina	Najviše do 1.5% izraženo na bazi težine suhe materije
E 952 — CIKLAMNA KISELINA I NJENE Na I Ca SOLI	
(I) <i>CIKLAMNA KISELINA</i>	
Sinonimi	Cikloheksilsulfamna kiselina, ciklamat
Definicija	
Kemijski naziv	Cikloheksansulfamna kiselina, cikloheksilaminosulfonska kiselina
Einecs	202-898-1
E broj	E 952
Kemijska formula	C ₆ H ₁₃ NO ₃ S
Relativna molekularna masa	179.24
Analiza	Cikloheksilsulfamna kiselina sadrži najmanje do 98% i najviše ekvivalentu 102% C ₆ H ₁₃ NO ₃ S, izračunato na anhidriranoj bazi
Opis	Gotovo bezbojni, bijeli kristalni prah slatko-kiselog okusa. Približno 40 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Rastvorljiva u vodi i etanolu
B. Test taloženja	Zakiseliti 2%-tni rastvor hlorovodoničnom kiselinom, dodati 1 ml približno molarnog rastvora barij hlorida u vodi i filtrirati ako se formira bilo kakva zamućenost ili talog. Bistrom rastvoru dodati 1 ml 10% rastvora natrij nitrita. Nastaje bijeli talog.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat)
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
(II) <i>NATRIJ CIKLAMAT</i>	
Sinonimi	Ciklamat, natrijeva so ciklamne kiseline
Definicija	
Kemijski naziv	Natrij cikloheksansulfamat, natrij cikloheksilsulfamat
Einecs	205-348-9
E broj	E 952
Kemijska formula	C ₆ H ₁₂ NNaO ₃ S i dihidratni oblik C ₆ H ₁₂ NNaO ₃ S·2H ₂ O
Relativna molekularna masa	201.22 izračunato za anhidrirani oblik 237.22 izračunato za hidrirani oblik

Analiza	Najmanje 98% i najviše do 102% na bazi sušene materije Dihidratni oblik: najmanje 84% na bazi sušene materije
Opis	Bijeli, bezmirisni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, gotovo nerastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat) Najviše do 15.2% (105 °C, dva sata) za dehidratni oblik
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
<i>(III) KALCIJ CIKLAMAT</i>	
Sinonimi	Ciklambat, kalcijeva so ciklamske kiseline
Definicija	
Kemijski naziv	Kalcij cikloheksansulfamat, kalcij cikloheksilsulfamat
Einecs	205-349-4
E broj	E 952
Kemijska formula	$C_{12}H_{24}CaN_2O_6S_2 \cdot 2H_2O$
Relativna molekularna masa	432.57
Analiza	Najmanje 98% i najviše do 101% na bazi sušene materije
Opis	Bijeli, bezbojni kristali ili kristalni prah. Približno 30 puta slađi od saharoze.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, jedan sat) Najviše do 8.5% (140 °C, četiri sata) za dehidratni oblik
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo kao selenij na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
Cikloheksilamin	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Dicikloheksilamin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Anilin	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
E 954 — SAHARIN I NJEGOVI Na, K i Ca SOLI	
<i>(I) SAHARIN</i>	
Definicija	
Kemijski naziv	3-okso-2,3 dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-dioksid
Einecs	201-321-0
Kemijska formula	$C_7H_5NO_2S$
Relativna molekularna masa	183.18

Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101.0% C ₇ H ₅ NO ₃ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, aromatskim mirisom slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Malo rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u baznim rastvorima, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 1% (105 °C, dva sata)
Interval topljenja	226 do 230 °C
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.2% izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarog rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
(II) <i>NATRIJUM SAHARIN</i>	
Sinonimi	Saharin, natrijeva so saharina
Definicija	
Kemijski naziv	Natrij o-benzosulfimid, natrijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1, 1-dioksid natrijeva so dehidrat
Einecs	204-886-1
E broj	E 954
Kemijska formula	C ₇ H ₄ NNaO ₃ S·2H ₂ O
Relativna molekularna masa	241.19
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101% C ₇ H ₄ NNaO ₃ S na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli eflorescentni kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim, mirisom slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 15% (120 °C, 4 sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarog rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije

Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
<i>(III) KALCIJ SAHARIN</i>	
Sinonimi	Saharin, kalcijeva so saharina
Definicija	
Kemijski naziv	Kalcij o-benzosulfimid, kalcijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazol, 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksid kalcijeva so hidrat (2:7)
Einecs	229-349-9
Kemijska formula	$C_{14}H_9CaN_2O_6S_2 \cdot 3\frac{1}{2}H_2O$
Relativna molekularna masa	467.48
Analiza	Najmanje 95% $C_{14}H_9CaN_2O_6S_2$ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli eflorescentni kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom, slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze u razblaženim rastvorima.
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 13.5% (120 °C, četiri sata)
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarog rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonam	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
<i>(IV) KALIJ SAHARIN</i>	
Sinonimi	Saharin, kalijeva so saharina
Definicija	
Kemijski naziv	Kalij o-benzosulfimid, kalijeva so 2,3-dihidro-3-oksobenzisosulfonazola, kalijeva so 1,2-benzisotiazolin-3-on-1,1-dioksida monohidrata
Einecs	
Kemijska formula	$C_7H_4KNO_3S \cdot H_2O$
Relativna molekularna masa	239.77
Analiza	Najmanje 99% i najviše do 101% $C_7H_4KNO_3S$ na anhidriranoj bazi
Opis	Bijeli kristali ili bijeli kristalni prah, bez mirisa ili sa blagim mirisom, intenzivno slatkog okusa čak i u vrlo razblaženim rastvorima. Približno između 300 i 500 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vodi, teško rastvorljiv u etanolu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 8% (120 °C, četiri sata)

Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Selenij	Najviše do 30 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 1 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva i salicilna kiselina	U 10 ml rastvora 1 u 20, prethodno zakiseljene sa pet kapi acetatne kiseline, dodaj tri kapi približno molarnog rastvora željezo klorida u vodi. Ne pojavljuje se ni talog niti ljubičasta boja
o-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
p-Toluensulfonamid	Najviše do 10 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Benzojeva kiselina p-sulfonamid	Najviše do 25 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Lako karbonizirajuće supstance	Nema
E 955 — SUKRALOZA	
Sinonimi	4,1',6'-trihlorogalaktozaharoz
Definicija	
Kemijski naziv	1,6-Dihloro-1,6-dideoksi-β-D-fruktofuranosil-4-hloro-4-deoksi-α-D-galaktopiranosid
Einecs	259-952-2
Kemijska formula	C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈
Molekularna masa	397.64
Analiza	Sadržaj najmanje do 98% i najviše do 102% C ₁₂ H ₁₉ Cl ₃ O ₈ izračunato na anhidriranoj bazi.
Opis	Bijeli ili prijavo bijeli, gotovo bezmirisni kristalni prah.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiva u vodi, metanolu i etanolu. Malo rastvorljiva u etil acetatu
B. Infra crvena apsorpcija	Infra crveni spektar kalij bromidne disperzije uzorka pokazuje relative maksime pri talasnim brojevima sličnim kao za referentni spektar dobiven koristeći saharozu kao referentni standard.
C. Tankoslojna hromatografija	Osnovna tačka ispitnog rastvora ima istu R _f vrijednost kao i osnovna tačka standardnog rastvora A koji se spominje u testu za ostale hlorinirane disaharide. Ovaj standardni rastvor dobiven je rastvaranjem 1.0 g referentnog standarda saharoze u 10 ml metanola.
D. Specifična rotacija	[α] _D ²⁰ = +84,0° do +87,5° izračunato na anhidriranoj bazi (10%-tni w/v rastvor)
Čistoća	
Voda	Najviše do 2.0% (Karl Fischer metoda)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.7%
Olovo	Najviše do 1 mg/kg
Ostali hlorinirani disaharidi	Najviše do 0.5%
Hlorinirani monosaharidi	Najviše do 0.1%
Trifenilfosfin oksid	Najviše do 150 mg/kg
Metanol	Najviše do 0.1%
E 957 — TAUMATIN	
Sinonimi	
Definicija	

Kemijski naziv	Taumatina se dobiva vodenom ekstrakcijom (pH 2.5 do 4) arila ploda voća prirodne vrste <i>Thaumatococcus daniellii</i> (Benth) i sastoji se uglavnom od proteina taumatina I i taumatina II zajedno sa manjim količinama biljnih sastojaka koji dolaze od izvornog materijala
Einecs	258-822-2
E broj	E 957
Kemijska formula	Polipeptid od 207 amino kiselina
Relativna molekularna masa	Taumatina I: 22 209 Taumatina II: 22 293
Analiza	Najmanje 16% nitrogena na bazi sušene materije, ekvivalentno sa najviše do 94% proteina (N × 5.8)
Opis	Bezmirisni prah krem boje, intenzivno slatkog okusa. Približno 2 000 do 3000 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
Rastvorljivost	Vrlo rastvorljiv u vodi, nerastvorljiv u acetonu
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 9% (105 °C do konstantne težine)
Ugljikohidrati	Najviše do 3% izraženo na bazi težine suhe materije
Sulfatni pepeo	Najviše do 2% izraženo na bazi težine suhe materije
Aluminij	Najviše do 100 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Mikrobiološki kriteriji	Ukupni aerobni mikrobni zbir: Maksimalno 1 000/g <i>E. Coli</i> : nema u 1 g
E 959 — NEOHESPERIDIN DIHIDROKALCON	
Sinonimi	Neohesperidin dihidrokalcion, NHDC, hesperetin dihidrokalcion-4'-β-neohesperidosid, neohesperidin DC
Definicija	
Kemijski naziv	2-O-α-L-ramnopiranosil-4'-β-D-glukopiranosil hesperetin dihidrokalcion; dobiven katalitičkom hidrogenizacijom neohesperidina
Einecs	243-978-6
E broj	E 959
Kemijska formula	C ₂₈ H ₃₆ O ₁₅
Relativna molekularna masa	612.6
Analiza	Sadržaj najmanje 96% na bazi sušene materije
Opis	Prjavo bijeli, bezmirisni, kristalni prah sa karakterističnim, intenzivnim slatkim okusom. Približno između 1 000 i 1 800 puta slađi od saharoze
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slobodno rastvorljiv u vrućoj vodi, vrlo malo rastvorljiv u hladnoj vodi, praktično nerastvorljiv u eteru i benzenu
B. Maksimalna ultraljubičaste apsorpcije	282 do 283 nm za rastvor 2 mg u 100 ml metanola
C. Neu test	Rastvoriti oko 10 mg neohesperidina DC u 1 ml metanola, dodati 1 ml 1%-tnog metanoloznog rastvora 2-aminoetil difenil borata. Nastaje jarko žuta boja.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 11% (105 °C, tri sata)
Sulfatni pepeo	Najviše do 0.2% izraženo na bazi težine suhe materije

Arsen	Najviše do 3 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Olovo	Najviše do 2 mg/kg izraženo na bazi težine suhe materije
Teški metali	Najviše do 10 mg/kg izraženo kao Pb na bazi težine suhe materije
E 962 — SO ASPARTAM-ACESULFAMA	
Sinonimi	Aspartam-acesulfam So aspartam-acesulfama
Definicija	So se pripravlja zagrijavanjem približno 2:1 odnosa (w/w) aspartama i acesulfama K u rastvoru pri kiseloj pH i dopuštajući da nastupi kristalizacija. Kalij i vlažnost se eliminišu. Proizvod je stabilniji od samog aspartama.
Kemijski naziv	6-metil-1,2,3-oksotiazin-4(3H)-on-2,2-dioksidna so L-fenilalanil-2-metil-L- α -aspartatne kiseline
Kemijska formula	$C_{18}H_{23}O_5N_3S$
Molekularna masa	457.46
Analiza	63.0% do 66.0% aspartama (suha baza) i 34.0% do 37.0% acesulfama (kisela forma na suhoj bazi)
Opis	Bijeli, bezmirisni, kristalni prah.
Identifikacija	
A. Rastvorljivost	Slabo rastvorljiva u vodi; malo rastvorljiva u etanolu.
B. Prozirnost	Prozirnost 1%-nog rastvora u vodi određivana u ćeliji veličine 1 cm na 430 nm odgovarajućim spektrofotometrom koristeći vodu kao referencu, nije manja od 0.95, ekvivalentna apsorpciji ne većoj od približno 0.022.
C. Specifična rotacija	$[\alpha]_D^{20} = +14,5^\circ$ do $+16,5^\circ$ Određuje se pri koncentraciji od 6.2 g u 100 ml mravlje kiseline (15N) u roku od 30 min od pripreme rastvora. Izračunata specifična rotacija se dijeli sa 0.646 kako bi se izvršila korekcija za sadržaj aspartama u soli aspartam-acesulfama.
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše do 0.5% (105 °C, 4 h)
5-Benzil-3,6-dioksa-2-piperazinacetatna kiselina	Najviše do 0.5%
Olovo	Najviše do 1 mg/kg