

Technisches Regelwerk TR ZU 029/2012

Gemäß Artikel 3 des Vertrags über die Eurasische Wirtschaftskommission vom 18. November 2011 hat der Rat der Eurasischen Wirtschaftskommission **beschlossen**:

1. Das Technische Regelwerk der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (TR ZU 029/2012) annehmen (beigefügt).

2. Festlegen:

2.1. Das in Punkt 1 dieses Beschlusses genannte Technische Regelwerk der Zollunion tritt am 1. Juli 2013 in Kraft;

2.2. Die Anforderungen, die durch die Unterpunkte 2, 3 und 4 des Punktes 9.4 des Teils 9 des Artikels 7, Punkt 4 des Teils 5 und die Punkte 7 und 9 des Teils 6 des Artikels 10 (in Bezug auf Lebensmittelzusatzstoffe, Aromazubereitungen, Aromavorstufen, Enzympräparate mikrobiellen Ursprungs), Anlage 28 (in Bezug auf den Gehalt des Hauptstoffs) zu dem in Punkt 1 dieses Beschlusses genannten Technischen Regelwerk festgelegt werden, treten ab dem Zeitpunkt der Aufnahme internationaler und regionaler (zwischenstaatlicher) Standards und, falls diese fehlen, nationaler (staatlicher) Standards, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln für die Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der genannten Anforderungen und die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte der technischen Regulierung erforderlich sind, in das Verzeichnis der Standards in Kraft, das durch Punkt 4 des Protokolls über die technische Regulierung im Rahmen der

Eurasischen Wirtschaftsunion (Anlage Nr. 9 zum Vertrag über die Eurasische Wirtschaftsunion vom 29. Mai 2014) bestimmt wird.

Fußnote. Unterpunkt 2.2. – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

3. Dieser Beschluss tritt nach Ablauf von 30 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft.

Mitglieder des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission:

<i>Von der Republik Belarus</i>	<i>Von der Republik Kasachstan</i>	<i>Von der Russischen Föderation</i>
<i>S. Rumas</i>	<i>K. Kelimbetow</i>	<i>I. Schuwalow</i>

ANGENOMMEN
durch den Beschluss des Rates der Eurasischen
Wirtschaftskommission
vom 20. Juli 2012 Nr. 58

TECHNISCHES REGELWERK DER ZOLLUNION

TR ZU 029/2012

Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe

INHALT

Vorwort

Artikel 1 Anwendungsbereich

Artikel 2 Ziele der Annahme

Artikel 3 Gegenstände der technischen Regulierung

Artikel 4 Begriffsbestimmungen

Artikel 5 Regeln für das Inverkehrbringen

Artikel 6 Regeln für die Identifizierung

Artikel 7 Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe sowie an deren Verwendung
bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen

Artikel 8 Anforderungen an die Prozesse der Herstellung (Fertigung),
Lagerung, Beförderung (Transport), des Verkaufs und der Entsorgung von
Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen

Artikel 9 Anforderungen an die Kennzeichnung von
Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen, technologischen Hilfsstoffen

Artikel 10 Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung)

Artikel 11 Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion

Artikel 12 Schutzklausel

Anlage 1 Sicherheitsanforderungen an Aromastoffe

Anlage 2 Verzeichnis der Lebensmittelzusatzstoffe, die zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zugelassen sind

Anlage 3 Hygienische Normative für die Verwendung von Trennmitteln (Antibackmitteln)

Anlage 4 Hygienische Normative für die Verwendung von Antioxidationsmitteln

Anlage 5 Hygienische Normative für die Verwendung von Stoffen zur Mehlbehandlung

Anlage 6 Hygienische Normative für die Verwendung von Überzugsmitteln

Anlage 7 Hygienische Normative für die Verwendung von Säuren und Säureregulatoren

Anlage 8 Hygienische Normative für die Verwendung von Konservierungsstoffen

Anlage 9 Lebensmittelerzeugnisse, bei deren Herstellung die Verwendung von Farbstoffen nicht zulässig ist

Anlage 10 Lebensmittelerzeugnisse, bei deren Herstellung nur bestimmte Farbstoffe zulässig sind

Anlage 11 Hygienische Normative für die Verwendung von Farbstoffen

Anlage 12 Hygienische Normative für die Verwendung von Trägerstoffen

Anlage 13 Hygienische Normative für die Verwendung von Süßungsmitteln

Anlage 14 Hygienische Normative für die Verwendung von Treibgasen und Packgasen

Anlage 15 Hygienische Normative für die Verwendung von Stabilisatoren, Emulgatoren, Füllstoffen und Verdickungsmitteln

Anlage 16 Hygienische Normative für die Verwendung von Geschmacks- und Aromaverstärkern

Anlage 17 Hygienische Normative für die Verwendung von Farbstabilisatoren

Anlage 18 Lebensmittelerzeugnisse, für die sowohl das Verzeichnis der gemäß „TD“ verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe als auch die zulässigen Mengen ihrer Verwendung festgelegt sind

Anlage 19 Verzeichnis der aromatisierenden chemischen Stoffe, die zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelaromen zugelassen sind

Anlage 20 Zulässige Gehalte an biologisch aktiven Stoffen in Lebensmittelerzeugnissen durch die Verwendung pflanzlicher Rohstoffe und Aromastoffe aus pflanzlichen Rohstoffen

Anlage 21 Hygienische Normative für die Verwendung von Klär- und Filtermitteln, Flockungsmitteln und Sorptionsmitteln

Anlage 22 Hygienische Normative für die Verwendung von Katalysatoren

Anlage 23 Hygienische Normative für die Verwendung von Extraktions- und technologischen Lösungsmitteln

Anlage 24 Hygienische Normative für die Verwendung von Nährstoffen (Zusatznährstoffen) für Hefen

Anlage 25 Hygienische Normative für die Verwendung von Hilfsstoffen mit anderen technologischen Funktionen

Anlage 26 Enzympräparate, die zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zugelassen sind

Anlage 27 Hilfsstoffe (Materialien und feste Träger) für die Immobilisierung von Enzympräparaten, die zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zugelassen sind

Anlage 28 Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe

Anlage 29 Hygienische Normative für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmittelerzeugnissen für die Säuglings- und Kleinkinderernährung

VORWORT

1. Das Technische Regelwerk der Zollunion "Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe" (im Folgenden – Technisches Regelwerk) wurde in Übereinstimmung mit dem Abkommen über einheitliche Grundsätze und Regeln der technischen Regulierung in der Republik Belarus, der Republik Kasachstan und der Russischen Föderation vom 18. November 2010 ausgearbeitet.

2. Das vorliegende Technische Regelwerk wurde mit dem Ziel ausgearbeitet, auf dem einheitlichen Zollgebiet der Zollunion einheitliche, für die Anwendung und Ausführung verbindliche Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe und deren Gehalt in Lebensmittelerzeugnissen festzulegen und den freien Verkehr von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen zu gewährleisten, die auf dem einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht werden.

3. Die durch andere technische Regelwerke der Zollunion festgelegten Anforderungen an den Gehalt und die Anwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen dürfen keine Anforderungen enthalten, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks widersprechen.

4. Außer Kraft gesetzt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 1. ANWENDUNGSBEREICH

1. Das vorliegende Technische Regelwerk legt fest:

- 1) die Gegenstände der technischen Regulierung;
- 2) die Sicherheitsanforderungen an die Gegenstände der technischen Regulierung;
- 3) die Regeln für die Identifizierung der Gegenstände der technischen Regulierung;
- 4) die Formen und Verfahren der Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) der Gegenstände der technischen Regulierung mit den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks.

Artikel 2. ZIELE DER ANNAHME

1. Die Ziele der Annahme dieses Technischen Regelwerks sind:

- 1) der Schutz von Leben und Gesundheit des Menschen;
- 2) die Verhinderung von Handlungen, die Erwerber (Verbraucher) irreführen;

3) der Schutz der Umwelt.

Artikel 3. GEGENSTÄNDE DER TECHNISCHEN REGULIERUNG

1. Gegenstände der technischen Regulierung dieses Technischen Regelwerks sind die auf dem einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebrachten und im Verkehr befindlichen:

- 1) Lebensmittelzusatzstoffe, komplexe Lebensmittelzusatzstoffe;
- 2) Aromastoffe;
- 3) technologische Hilfsstoffe;
- 4) Lebensmittelerzeugnisse hinsichtlich des Gehalts an Lebensmittelzusatzstoffen, biologisch aktiven Stoffen aus Aromastoffen, Restmengen technologischer Hilfsstoffe;
- 5) Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens und der Entsorgung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen.

2. Dieses Technische Regelwerk gilt nicht für die von Bürgern unter häuslichen Bedingungen und (oder) in privaten Nebenwirtschaften durchgeführten Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens, der Entsorgung und der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen, die nur für den persönlichen Verbrauch bestimmt und nicht für das Inverkehrbringen auf dem einheitlichen Zollgebiet der Zollunion vorgesehen sind.

Artikel 4. Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke der Anwendung dieses Technischen Regelwerks werden die Begriffe verwendet, die im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über

die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen“ (TR ZU 021/2011), angenommen durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 880, festgelegt sind, sowie die folgenden Begriffe und Definitionen: Lebensmittelaroma (Aroma) – ein Erzeugnis,

das vom Menschen nicht unmittelbar als Lebensmittel verzehrt wird und ein Aromastoff oder ein Aromapräparat oder ein thermisch gewonnenes Reaktionsaroma oder ein Raucharoma oder Aromavorstufen oder andere Aromen (die andere als die oben genannten Bestandteile enthalten) oder deren Mischung (Aromabestandteil) enthält und dazu bestimmt ist, Lebensmittelerzeugnissen Aroma und (oder) Geschmack (mit Ausnahme von süß, sauer und salzig) zu verleihen und (oder) diesen zu modifizieren, mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelrohstoffen;

Raucharoma – eine Mischung von Stoffen, die aus den beim traditionellen Räuchern verwendeten Rauchgasen durch Fraktionierung und Reinigung von Rauchkondensaten gewonnen wird;

thermisch gewonnenes Reaktionsaroma – eine Mischung von Stoffen, die durch Erhitzen von Lebensmittelzutaten oder nicht als Lebensmittel verwendeten Zutaten gewonnen wird, von denen eine eine Aminoverbindung und die andere ein reduzierender Zucker sein muss, unter folgenden Bedingungen der Wärmebehandlung: Temperatur nicht über 180 °C, Dauer der Wärmebehandlung 15 min bei 180 °C mit entsprechender Verlängerung der Zeit bei Verwendung niedrigerer Temperaturen – Verdoppelung der Erhitzungszeit bei Verringerung der Temperatur um jeweils 10 °C, jedoch nicht mehr als 12 Stunden; der pH-Wert darf während des Prozesses 8,0 nicht überschreiten;

Antioxidationsmittel – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, den Oxidationsprozess zu verlangsamen und die Haltbarkeitsdauer von Lebensmittelerzeugnissen (Lebensmittelrohstoffen) zu verlängern;

Trennmittel (Rieselhilfe) – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, das Zusammenkleben (Verklumpen) von Partikeln pulverförmiger und feinkristalliner Lebensmittelerzeugnisse zu verhindern und ihre Rieselfähigkeit zu erhalten;

Aromastoff – ein chemisch definierter (chemisch individueller) Stoff mit Aromaeigenschaften, der ein charakteristisches Aroma und (oder) einen charakteristischen Geschmack (mit Ausnahme von süß, sauer und salzig) besitzt;

natürlicher Aromastoff – ein Aromastoff, der durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Verfahren aus Rohstoffen pflanzlichen, mikrobiellen oder tierischen Ursprungs gewonnen wird, einschließlich solcher, die mit traditionellen Verfahren der Lebensmittelherstellung verarbeitet wurden;

Mehlbehandlungsmittel – ein Lebensmittelzusatzstoff (außer Emulgatoren), der dazu bestimmt ist, die Backeigenschaften oder die Farbe von Mehl (Teig) zu verbessern;

Feuchthaltemittel (wasserbindender Stoff) – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, Feuchtigkeit zu binden und Lebensmittelerzeugnisse vor dem Austrocknen zu schützen;

genetisch veränderte Mikroorganismen (GVM) – Mikroorganismen, deren genetisches Material mit Methoden der Gentechnik (Rekombination und (oder) Transgenese) verändert wurde;

Überzugsmittel – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, auf die Oberfläche von Lebensmittelerzeugnissen aufgetragen zu werden, um ihnen Glanz zu verleihen und (oder) eine Schutzschicht zu bilden;

Geliermittel – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, eine gelartige Textur von Lebensmittelerzeugnissen zu bilden;

Verdickungsmittel – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, die Viskosität von Lebensmittelerzeugnissen zu erhöhen;

Katalysator – ein technologisches Hilfsmittel, das dazu bestimmt ist, chemische Reaktionen zu beschleunigen;

Säuerungsmittel – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, den Säuregrad von Lebensmittelerzeugnissen zu erhöhen und (oder) ihnen einen sauren Geschmack zu verleihen;

Konservierungsmittel – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, die Haltbarkeitsdauer von Lebensmittelerzeugnissen durch Schutz vor mikrobiellem Verderb und (oder) Wachstum pathogener Mikroorganismen zu verlängern (zu erhöhen);

Farbstoff – ein Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, Lebensmittelerzeugnissen Farbe zu verleihen, diese zu verstärken oder wiederherzustellen; zu den Lebensmittelfarbstoffen gehören keine Lebensmittelerzeugnisse mit sekundärer Farbwirkung sowie keine Farbstoffe, die zum Färben nicht essbarer äußerer Teile von Lebensmittelerzeugnissen verwendet werden (z. B. zum Färben von Käse- und Wursthüllen, zum Kennzeichnen von Fleisch, zum Markieren von Käse und Eiern);

zusammengesetzter Lebensmittelzusatzstoff – eine Mischung aus einem Lebensmittelzusatzstoff und Lebensmittelrohstoffen oder eine Mischung aus Lebensmittelzusatzstoffen mit oder ohne Zusatz von Lebensmittelrohstoffen und (oder) Aroma (Aromen) und (oder) Enzympräparat, in der ein oder mehrere Lebensmittelzusatzstoffe eine funktionelle (technologische) Wirkung im für den Verbraucher bestimmten Lebensmittelerzeugnis ausüben;

Höchstmenge (Höchstgehalt, zulässige Menge) – eine hygienische Norm, die die maximal zulässige Menge eines Lebensmittelzusatzstoffs (Aromas,

biologisch aktiven Stoffs) in Lebensmittelerzeugnissen festlegt und deren Sicherheit für den Menschen gewährleistet;

Mutanten-Mikroorganismen – erblich veränderte Form von Mikroorganismen, deren genetisches Material mit Methoden der induzierten (gerichteten) Mutagenese unter Verwendung physikalischer oder chemischer Faktoren verändert wurde;

Füllstoff – ein Lebensmittelzusatzstoff, der das Volumen von Lebensmittelerzeugnissen ohne wesentliche Erhöhung des Energiewerts (Kaloriengehalts) vergrößert;

natürliche Quellen von Aromastoffen (Aromen) – Pflanzen (Pflanzenteile) und Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die als Aromarohstoffe bei der Herstellung von Aromen (Aromastoffen, Aromapräparaten) verwendet werden;

nicht funktionelle Lebensmittelzusatzstoffe – Lebensmittelzusatzstoffe, die in Lebensmittelzusatzstoffen, zusammengesetzten Lebensmittelzusatzstoffen, Enzympräparaten, Aromen und Nährstoffen (einschließlich Stoffen mit physiologischer Wirkung) verwendet werden und in diesen technologische Funktionen erfüllen (bestimmt sind zur Konservierung, Standardisierung, Dispersion, Verdünnung oder Auflösung dieser Produktarten), aber keine technologische Funktion im für den Verbraucher bestimmten Lebensmittelerzeugnis ausüben (der Begriff erstreckt sich nicht auf technologische Hilfsmittel, die keine technologischen Funktionen in Lebensmittelerzeugnissen ausüben);

Trägerstoff – ein Lebensmittelzusatzstoff, der zum Auflösen, Verdünnen, Dispergieren oder für andere physikalische Modifikationen von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen, Enzympräparaten, Nährstoffen und (oder) anderen Stoffen bestimmt ist und zur Erhöhung der Effizienz und Vereinfachung ihrer Verwendung eingesetzt wird, ohne ihre Funktionen zu beeinflussen; als Trägerstoff kann ein Lebensmittelerzeugnis verwendet

werden, das nicht zu den Lebensmittelzusatzstoffen gehört;

Entschäumer – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, die Schaumbildung in Lebensmittelerzeugnissen zu verhindern oder zu verringern;

Schaumbildner – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, eine gleichmäßige Verteilung der gasförmigen Phase in flüssigen und festen Lebensmitteln zu gewährleisten;

Lebensmittelzusatzstoff – jeder Stoff (oder jedes Stoffgemisch), der einen eigenen Nährwert hat oder nicht hat, üblicherweise nicht unmittelbar als Lebensmittel verzehrt wird und absichtlich bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zu einem technologischen Zweck (einer technologischen Funktion) verwendet wird, um die Prozesse der Produktion (Herstellung), Beförderung (des Transports) und der Lagerung zu gewährleisten, was dazu führt oder führen kann, dass dieser Stoff oder seine Umwandlungsprodukte zu Bestandteilen von Lebensmittelerzeugnissen werden; ein Lebensmittelzusatzstoff kann mehrere technologische Funktionen erfüllen;

Lebensmittelzusatzstoff, Aromastoff, natürliche Aromaquelle neuer Art – Lebensmittelzusatzstoff, Aromastoff, natürliche Aromaquelle mit neuer oder absichtlich veränderter primärer Molekularstruktur; bestehend aus oder isoliert aus Mikroorganismen, mikroskopischen Pilzen und Algen, Pflanzen; isoliert aus Tieren; gewonnen aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und (oder) unter Anwendung von GMM und (oder) mutanten Mikroorganismen oder unter deren Verwendung; gewonnen unter Anwendung von Nanomaterialien und Produkten der Nanotechnologien; die durch das vorliegende Technische Regelwerk nicht geregelt sind oder zuvor nicht für die Produktion (Herstellung) von Lebensmittelerzeugnissen verwendet wurden;

Lebensmittel ohne zugesetzten Zucker – Lebensmittelerzeugnisse, die ohne Zusatz von Mono- und Disacchariden oder von Lebensmitteln, die diese enthalten, hergestellt wurden;

Süßungsmittel – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, Lebensmitteln einen süßen Geschmack zu verleihen, oder der in der Zusammensetzung von Tafelsüßungsmitteln verwendet wird;

Aromavorstufe – ein Stoff oder ein Gemisch von Stoffen, der sowohl aus Lebensmittelerzeugnissen als auch aus Erzeugnissen, die nicht unmittelbar als Lebensmittel verwendet werden, gewonnen werden kann, nicht unbedingt über die Eigenschaften eines Aromastoffs verfügt und Lebensmittelerzeugnissen absichtlich zu dem alleinigen Zweck zugesetzt wird, durch Abbau oder Reaktion mit anderen Bestandteilen während der Lebensmittelzubereitung Geschmack und Aroma zu erzeugen;

Aromazubereitung – Gemisch aus Aromastoffen und sonstigen Stoffen, die durch physikalische, enzymatische oder mikrobiologische Prozesse gewonnen werden: aus Lebensmittelerzeugnissen oder aus Lebensmittelrohstoffen, auch nach Behandlung mit traditionellen Verfahren der Zubereitung von Lebensmittelerzeugnissen, und (oder) aus Erzeugnissen pflanzlichen, tierischen oder mikrobiellen Ursprungs, die nicht unmittelbar als Lebensmittel verwendet werden und als solche verwendet oder unter Anwendung traditioneller Verfahren der Zubereitung von Lebensmittelerzeugnissen behandelt werden;

Treibgas – Lebensmittelzusatzstoff – Gas (außer Luft), das dazu bestimmt ist, das Lebensmittel aus dem Behälter (Container) auszustoßen;

Backtriebmittel – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, das Teigvolumen durch Gasbildung zu erhöhen;

Säureregulator – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, den pH-Wert (die Säure oder die Alkalität) von Lebensmitteln zu verändern oder zu

regulieren;

Stabilisator – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, die Aggregatstabilität und (oder) die Aufrechterhaltung einer homogenen Dispersion von zwei oder mehr nicht mischbaren Zutaten zu gewährleisten;

gemäß technischer Dokumentation (gemäß TD) – die vom Hersteller festgelegte Regelung der Anwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen in Fällen, in denen die Anwendungsmengen und (oder) die Arten von Lebensmitteln durch die technologische Zweckmäßigkeit bestimmt werden, wobei die Mengen der verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologischen Hilfsstoffe die zur Erzielung des technologischen Effekts erforderlichen Mengen nicht überschreiten dürfen;

Tafelsüßungsmittel – Lebensmittelerzeugnis, das zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe – Süßungsmittel – enthält, mit oder ohne Zusatz anderer Lebensmittelzusatzstoffe und (oder) Lebensmittelzutaten, und das dazu bestimmt ist, dem Verbraucher als Zuckeraustauschstoff in Verkehr gebracht zu werden;

technologische Mikroorganismen – Reinkulturen nicht pathogener, nicht toxischer Mikroorganismen mit festgestellter Gattungs- und Artzugehörigkeit (Stammzugehörigkeit), die für die Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen verwendet werden und als Quellen (Produzenten) von Nährstoffen, Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen oder Enzymen dienen;

technologischer Hilfsstoff (THS) – ein Stoff (oder ein Stoffgemisch) oder ein Material (mit Ausnahme von Ausrüstung und Geschirr), das, ohne Bestandteil von Lebensmittelerzeugnissen zu sein, absichtlich bei der Herstellung (Verarbeitung) von Lebensmittelrohstoffen und (oder) Lebensmittelerzeugnissen zur Erfüllung bestimmter technologischer

Zwecke (Funktionen) verwendet wird; THS werden im Verlauf des technologischen Prozesses entfernt (inaktiviert), ihre Restmengen entfalten keine technologische Wirkung in dem für den Verbraucher bestimmten Lebensmittelerzeugnis und (oder) überschreiten nicht die geregelten (normierten) Werte ihrer Höchstmenge an Rückständen (des zulässigen Gehalts);

technologischer Hilfsstoff neuer Art – ein Stoff oder Material mit neuer oder absichtlich veränderter primärer Molekularstruktur; bestehend aus oder isoliert aus Mikroorganismen, mikroskopischen Pilzen und Algen, Pflanzen; isoliert aus Tieren; gewonnen aus GMM und (oder) mutanten Mikroorganismen oder unter deren Verwendung; gewonnen unter Anwendung von Nanomaterialien und Produkten der Nanotechnologien; die durch das vorliegende Technische Regelwerk nicht geregelt sind oder zuvor nicht für die Produktion (Herstellung) von Lebensmittelerzeugnissen verwendet wurden;

traditionelle Verfahren der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen – Kochen, auch Dämpfen und Kochen unter Druck (bei Temperaturen bis 120 °C), Backen, Braten im Ofen, Schmoren, Braten, auch in Öl (bei Temperaturen bis 240 °C und Atmosphärendruck), Trocknen, Eindampfen, Erhitzen, Kühlen, Gefrieren, Einweichen, Mazeration (Auslaugen), Aufgießen (Brühen), Perkolation (Durchseihen), Filtrieren, Pressen (Auspressen), Mischen, Emulgieren, Zerkleinern (Schneiden, Brechen, Reiben (Passieren), Zerstoßen), Kapselieren, Schälen (Enthülsen), Glasieren, Räuchern, Destillation (Rektifikation), Extraktion (einschließlich Extraktion mit Lösungsmitteln), Fermentation und mikrobiologische Prozesse oder eine Kombination der vorstehend genannten Verfahren; wird nur in Bezug auf Aromazubereitungen und natürliche Aromastoffe angewendet;

Packgas – Lebensmittelzusatzstoff – Gas (außer Luft), das vor, während oder nach dem Einbringen des Lebensmittels in den Behälter (Container)

in den Behälter (Container) eingebracht wird;

Geschmacksverstärker (Aromaverstärker) – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, den Geschmack zu verstärken und (oder) den natürlichen Geschmack und (oder) das natürliche Aroma von Lebensmitteln zu modifizieren;

Kontrastverstärker – Lebensmittelzusatzstoff, der bei der Behandlung bestimmter Teile der äußeren Oberfläche von Früchten oder Gemüse, die mit einer Depigmentierung einhergeht (z. B. bei der Laserbehandlung), hilft, diese Teile von der übrigen Oberfläche zu unterscheiden, indem er ihnen durch ihre anschließende Wechselwirkung mit bestimmten Bestandteilen der Epidermis Farbe verleiht;

Festigungsmittel – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, die Festigkeit des Gewebes von Früchten und Gemüse zu erhalten und die gelartige Struktur von Lebensmitteln zu festigen;

Farbstabilisator – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, die Farbe von Lebensmitteln zu stabilisieren, zu erhalten (oder zu verstärken);

Enzympräparate – gereinigte und konzentrierte Erzeugnisse, die bestimmte Enzyme oder Enzymkomplexe pflanzlichen, tierischen oder mikrobiellen (Produzenten-) Ursprungs enthalten, die für die Durchführung der biochemischen Prozesse erforderlich sind, die bei der Herstellung von Erzeugnissen ablaufen;

Flockungsmittel (Klärmittel, Adsorptionsmittel) – technologisches Hilfsmittel, das dazu bestimmt ist, die Effizienz der Fällungs- (Adsorptions-) Prozesse von Verunreinigungen zu erhöhen;

Emulgator – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, eine homogene Mischung aus zwei oder mehr nicht mischbaren Phasen in einem Lebensmittel zu erzeugen und (oder) zu erhalten;

Schmelzsalz – Lebensmittelzusatzstoff, der dazu bestimmt ist, Fette und Proteine gleichmäßig zu verteilen und (oder) die Plastizität von Schmelzkäse und Erzeugnissen auf dessen Basis zu verbessern.

Fußnote. Artikel 4 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 5. REGELN FÜR DAS INVERKEHRBRINGEN AUF DEM MARKT

1. Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe werden im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr gebracht, wenn sie diesem Technischen Regelwerk sowie anderen Technischen Regelwerken der Zollunion, deren Geltungsbereich sich auf sie erstreckt, entsprechen.
2. Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe, deren Konformität mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks nicht bestätigt wurde, dürfen nicht mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet werden und werden nicht zum Inverkehrbringen auf dem Markt zugelassen.
3. Im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion in Verkehr befindliche Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe müssen von Angaben über die Dokumente, die ihre Sicherheit bestätigen, und von Dokumenten, die die Rückverfolgbarkeit gewährleisten (Warenbegleitdokumente), sowie von Informationen über die Lagerbedingungen und die Haltbarkeitsdauer der Produkte begleitet werden.

Artikel 6. REGELN DER IDENTIFIKATION

1. Die Identifikation von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen erfolgt nach den im Technischen Regelwerk der Zollunion "Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen" festgelegten Regeln.

Artikel 7. SICHERHEITSANFORDERUNGEN AN LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, AROMASTOFFE, VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE SOWIE AN DEREN VERWENDUNG BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN

1. Zum Zweck der sicheren Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln und zur Verhinderung von Handlungen, die die Erwerber (Verbraucher) irreführen, sind folgende Anforderungen einzuhalten:

1) die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen darf den Grad des Risikos einer möglichen nachteiligen Wirkung von Lebensmitteln auf die menschliche Gesundheit nicht erhöhen;

2) der Gehalt an Lebensmittelzusatzstoffen, Restmengen von Verarbeitungshilfsstoffen und biologisch aktiven Stoffen, die in Aromastoffen, Aromazubereitungen und (oder) in natürlichen Aromastoffquellen enthalten sind, muss den Anforderungen entsprechen, die in diesem Technischen Regelwerk an den zulässigen Gehalt der darin normierten Stoffe festgelegt sind;

3) Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind nur dann zu verwenden, wenn eine Notwendigkeit zur Verbesserung der Technologie besteht sowie wenn es erforderlich ist, die

Verbrauchereigenschaften von Lebensmitteln zu verbessern oder deren Haltbarkeitsdauer zu verlängern, was auf andere Weise nicht möglich oder wirtschaftlich nicht gerechtfertigt ist;

4) die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen darf den Erwerber (Verbraucher) nicht hinsichtlich der Verbrauchereigenschaften von Lebensmitteln irreführen;

5) die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen darf keine Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln verursachen;

6) Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind bei der Herstellung von Lebensmitteln in der Mindestmenge zu verwenden, die zur Erzielung der technologischen Wirkung erforderlich ist, in den technologischen Funktionen, die vom Hersteller der Lebensmittel bestimmt und in diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind;

7) die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Aromastoffen zum Verbergen von Verderb und mangelhafter Qualität der Rohstoffe oder der fertigen Lebensmittel und/oder zu deren Fälschung und/oder zum Zweck der Irreführung der Erwerber (Verbraucher) ist nicht zulässig;

8) im Verkehr auf dem Zollgebiet der Zollunion befindliche Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die mit biotechnologischen Verfahren, auch unter Verwendung von GMM, hergestellt wurden, müssen den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) sowie den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks entsprechen.

2. Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und Verarbeitungshilfsstoffe sind so abzufüllen und zu verpacken, dass ihre Sicherheit und die in der Kennzeichnung angegebenen Verbrauchereigenschaften während der

Haltbarkeitsdauer bei Einhaltung der Lagerbedingungen gewährleistet werden können.

3. Bei der Verpackung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen sind Materialien zu verwenden, die den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion über die Sicherheit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entsprechen.

4. Die Sicherheitsindikatoren von Lebensmittelzusatzstoffen (Gehalt an Kontaminanten und mikrobiologische Indikatoren) und die Reinheitskriterien müssen den Anforderungen gemäß den Anlagen 23 und 28 zu diesem Technischen Regelwerk entsprechen.

Die Sicherheitsindikatoren komplexer Lebensmittelzusatzstoffe, mit Ausnahme der mikrobiologischen, werden nach dem Hauptbestandteil – dem Lebensmittelzusatzstoff (den Lebensmittelzusatzstoffen) – bestimmt. Die mikrobiologischen Sicherheitsindikatoren komplexer Lebensmittelzusatzstoffe werden nach dem Bestandteil bestimmt, der den höchsten Grad des Risikos für die Gesundheit des Verbrauchers aufweist.

5. Die Kontrolle der Sicherheitsindikatoren von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und Verarbeitungshilfsstoffen erfolgt unter Anwendung der Untersuchungsmethoden, die im Verzeichnis der internationalen und regionalen (zwischenstaatlichen) Normen vorgesehen sind, und bei deren Fehlen – der nationalen (staatlichen) Normen, die Regeln und Methoden der Untersuchung (Prüfung) und Messung, einschließlich der Regeln der Probenahme, enthalten, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte der technischen Regulierung erforderlich sind.

6. Die Sicherheitsindikatoren von Aromastoffen und ihre Zusammensetzung müssen den Anforderungen gemäß den Anlagen 1, 19,

20 und 23 zu diesem Technischen Regelwerk entsprechen.

7. Als Aromarohstoff bei der Herstellung von Aromastoffen ist die Verwendung folgender Komponenten zulässig:

- 1) Aromastoffe gemäß Anlage 19 zu diesem Technischen Regelwerk;
- 2) Aromazubereitungen;
- 3) Raucharomen;
- 4) thermisch gewonnene Reaktionsaromen;
- 5) Aromavorstufen;
- 6) andere Aromastoffe (deren Zusammensetzung Komponenten enthält, außer den in den Punkten 1 – 5 des Teils 7 dieses Artikels genannten).
8. Zulässig ist die Herstellung zum Inverkehrbringen von Lebensmittelaromen, die die in den Punkten 1 – 6 des Teils 7 dieses Artikels genannten Aromastoffe sowie Mischungen der oben aufgeführten Aromastoffe umfassen.
9. Bei der Verarbeitung von Rohstoffen und der Herstellung von Lebensmitteln ist die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen gemäß den in diesem Technischen Regelwerk festgelegten Anforderungen zulässig.

9.1. Verarbeitungshilfsstoffe werden nach ihren Hauptfunktionsklassen unterteilt:

Klär- und Filtermittel, Flockungsmittel und Sorbentien;
Extraktionslösungsmittel;

Katalysatoren;

Nährstoffe (Zusätze) für Hefen; Enzympräparate;

Materialien und Träger zur Immobilisierung von Enzymen;

andere Hilfsstoffe (mit anderen, oben nicht genannten Funktionen).

9.2. Die hygienischen Normative für die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen sind in den Anlagen 21 – 27 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

9.3. Für die Herstellung von Lebensmitteln dürfen als Verarbeitungshilfsstoff Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden, die zur Verwendung in der Lebensmittelindustrie gemäß Anlage 2 zu diesem Technischen Regelwerk zugelassen sind.

Der Anwendungsbereich eines als Verarbeitungshilfsstoff verwendeten Lebensmittelzusatzstoffs ist auf die Arten von Lebensmitteln beschränkt, in denen seine Verwendung gemäß den Anlagen 3 – 18 und 29 zu diesem Technischen Regelwerk geregelt ist.";

9.4. Enzympräparate, Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe mikrobiellen Ursprungs müssen folgenden Anforderungen entsprechen:

1) Enzympräparate (unabhängig von ihrer Herkunft) müssen folgenden Sicherheitsanforderungen entsprechen:

a) Bleigehalt – nicht mehr als 5,0 mg/kg; b) mikrobiologische Kennwerte:

Anzahl mesophiler aerober und fakultativ anaerober Mikroorganismen (KMAFanM), KBE/g, nicht mehr als – 5×10^4 (für Enzympräparate pflanzlichen, mikrobiellen (bakteriellen und pilzlichen) Ursprungs), 1×10^4 (für Enzympräparate tierischen Ursprungs, einschließlich milchgerinnender);

Bakterien der Gruppe der coliformen Keime (BGKP) in 0,1 g – nicht zulässig;

pathogene Mikroorganismen, einschließlich Salmonellen, in 25 g – nicht zulässig;

E. coli in 25 g – nicht zulässig;

2) Enzympräparate, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromapräparate und Aromastoffvorstufen mikrobiellen Ursprungs dürfen keine antibiotische Aktivität aufweisen;

3) Enzympräparate, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromapräparate und Aromastoffvorstufen, die von mikroskopischen Pilzen produziert werden, dürfen keine Mykotoxine enthalten (Restmengen innerhalb der Nachweisgrenze der Methode), µg/kg, nicht mehr als: Aflatoxin B1 (weniger als 0,003), Aflatoxin M1 (weniger als 0,005), Sterigmatocystin (weniger als 0,005), T-2-Toxin (weniger als 0,05), Zearalenon (weniger als 0,005), Ochratoxin A (weniger als 0,003), Desoxynivalenol (weniger als 0,7), Patulin (weniger als 0,05);

4) in Enzympräparaten, Lebensmittelzusatzstoffen, Aromapräparaten und Aromastoffvorstufen mikrobiellen Ursprungs ist der Gehalt lebensfähiger Formen der Produzentenstämmen und der DNA der Produzentenstämmen in 1 g – nicht zulässig.

10. Zur Gewinnung von Enzympräparaten dürfen als Quellen und Produzenten Organe und Gewebe gesunder landwirtschaftlicher Nutztiere, Kulturpflanzen sowie spezielle nichtpathogene und nichttoxigene Stämme technologischer Mikroorganismen (Bakterien und niedere Pilze), einschließlich GMM und mutanter Mikroorganismen, gemäß Anlage 26 zu diesem Technischen Regelwerk verwendet werden.

Zur Gewinnung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen (Aromasubstanzen, Aromapräparaten, Aromastoffvorstufen) und zur Verarbeitung von Lebensmittelrohstoffen dürfen nur nichtpathogene und nichttoxische Mikroorganismenstämme und Enzympräparate verwendet werden, die für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie gemäß den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks zugelassen sind.

Zur Standardisierung der Aktivität und Erhöhung der Stabilität von Enzympräparaten dürfen in ihrer Zusammensetzung Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den Anlagen 2 und 12 zu diesem Technischen Regelwerk verwendet werden.

11. Zur Herstellung von Enzympräparaten dürfen als Immobilisierungsmaterialien und feste Träger technologische Hilfsstoffe gemäß Anlage 27 zu diesem Technischen Regelwerk verwendet werden.

12. In verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnissen darf die Aktivität der als technologische Hilfsstoffe verwendeten Enzyme nicht nachweisbar sein.

13. Der Gehalt an Lebensmittelzusatzstoffen, Restmengen technologischer Hilfsstoffe sowie biologisch aktiven Substanzen (aus pflanzlichen Rohstoffen oder aus pflanzlichen Rohstoffen gewonnenen Aromastoffen) in Lebensmittelerzeugnissen muss den Anforderungen entsprechen, die in den Anlagen 3 - 8, 10 - 18, 20 - 27 und 29 zu diesem Technischen Regelwerk sowie im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen“ (TR ZU 021/2011) festgelegt sind.

14. Der Gesamtgehalt eines Lebensmittelzusatzstoffs in Lebensmittelerzeugnissen aus allen Eintragsquellen darf die durch dieses Technische Regelwerk festgelegten Höchstmengen nicht überschreiten.

15. Der Gehalt an Lebensmittelzusatzstoffen und biologisch aktiven Substanzen (aus pflanzlichen Rohstoffen oder aus pflanzlichen Rohstoffen

gewonnenen Aromastoffen), die durch dieses Technische Regelwerk normiert werden, in Lebensmittelerzeugnissen wird anhand der Rezepturzugabe und (oder) mit analytischen Untersuchungsmethoden (sofern vorhanden) kontrolliert.

Der Gehalt an Restmengen technologischer Hilfsstoffe, die durch dieses Technische Regelwerk in Lebensmittelerzeugnissen normiert werden, wird mit analytischen Untersuchungsmethoden (sofern vorhanden) kontrolliert.

Bei Anwendung analytischer Methoden erfolgt die Kontrolle des Gehalts an Lebensmittelzusatzstoffen, biologisch aktiven Substanzen (aus Aromastoffen oder pflanzlichen Rohstoffen) und Restmengen technologischer Hilfsstoffe, die durch dieses Technische Regelwerk normiert werden, in unter ihrer Verwendung hergestellten Lebensmittelerzeugnissen mit Untersuchungsmethoden (Prüfungen), die in den Dokumenten festgelegt sind, welche in das Verzeichnis der internationalen und regionalen (zwischenstaatlichen) Standards aufgenommen sind, und bei deren Fehlen – der nationalen (staatlichen) Standards, die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln der Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und für die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte der technischen Regulierung erforderlich sind.

16. Die hygienischen Normative für den Gehalt an Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmittelerzeugnissen sind in den Anlagen 3 – 18 und 29 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt und werden für Lebensmittelerzeugnisse normiert, die für den Verbraucher bestimmt und verzehrfertig sind (sofern nicht anders angegeben).

Die hygienischen Normative für die Verwendung nichtfunktioneller Lebensmittelzusatzstoffe sind in Anlage 12 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

17. Durch dieses Technische Regelwerk werden folgende Einschränkungen und Besonderheiten der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung einzelner Arten von Lebensmittelerzeugnissen festgelegt:

1) Lebensmittelzusatzstoffe (außer Farbstoffen und Süßungsmitteln), deren Verwendung gemäß der technischen Dokumentation geregelt wird und die in den Anlagen 3 – 6, 7 (außer Kohlendioxid E290), 8, 12 und 15 – 17 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind, dürfen für alle Arten von Lebensmittelerzeugnissen verwendet werden, mit Ausnahme von:

a) unverarbeiteten Lebensmittelerzeugnissen, Fetten tierischen Ursprungs, Kuhmilchbutter, Butter, Butterschmalz, pasteurisierter und sterilisierter Milch und Sahne, Honig, Wein, natürlichen Mineralwässern, Kaffee (außer löslichem aromatisiertem) und Kaffeeextrakten, nicht aromatisiertem Blattee, Zuckerarten, natürlicher, nicht aromatisierter Buttermilch (außer sterilisierter);

b) Lebensmittel gemäß Anlage 18 zu diesem Technischen Regelwerk, für die sowohl das Verzeichnis der gemäß TD verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe als auch die zulässigen Anwendungsmengen festgelegt sind;

2) Farbstoffe dürfen verwendet werden: zur Erhaltung des ursprünglichen Aussehens eines Lebensmittels, dessen Farbe sich durch technologische Verarbeitung, Lagerung, Verpackung u. a. verändert, zur Färbung farbloser Lebensmittel und zur Veränderung ihrer organoleptischen Eigenschaften.

Die Höchstgehalte an Farbstoffen in Lebensmitteln sind gemäß den Anlagen 10 und 11 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt und bedeuten den Gehalt des Hauptfarbstoffs der verwendeten handelsüblichen Farbstoffpräparate;

3) die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln gemäß Anlage 9 zu diesem Technischen Regelwerk ist nicht zulässig;

Farbstoffe, deren Verwendung gemäß TD geregelt ist, dürfen für alle Arten von Lebensmitteln verwendet werden, außer für die in den Anlagen 9 und 10 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt;

4) zum Färben von Lebensmitteln ist die Verwendung wasserunlöslicher Lacke zulässig, wobei die Höchstgehalte an Farbstoffen in für den Verbraucher bestimmten Lebensmitteln den Gehalten für lösliche Farbstoffformen gemäß den Anlagen 10 und 11 zu diesem Technischen Regelwerk entsprechen müssen.

Das Verzeichnis der zur Verwendung in Lebensmittellacken zugelassenen Farbstoffe umfasst: Kurkumin (E100), Riboflavine (E101), Tartrazin (E102), Chinolingelb (E104), Gelborange S, Sunsetgelb FCF (E110), Carmine (E120), Azorubin, Carmoisin (E122), Ponceau 4R, Cochenillerot 4R (E124), Allurarot AC (E129), Patentblau V (E131), Indigokarmin (E132), Brillantblau FCF, Brillantblau FCF (E133), Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline (E141), Grün S (E142), Schwarz PN, Brillantschwarz PN (E151), Braun HT (E155), Anthocyane (E163);

5) zum Stempeln von Fleisch, zur Kennzeichnung von Eiern und Käse sind folgende Farbstoffe zugelassen: Methylviolett (nach der internationalen Farbstoffklassifikation – C.I. 42535), Rhodamin C (C.I. 45170), Säurefuchsin (C.I. 45685) sowie Lebensmittelfarbstoffe gemäß Anlage 11 zu diesem Technischen Regelwerk;

6) zum Färben von Eiern dürfen nur Lebensmittelfarbstoffe verwendet werden, die in Anlage 11 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt sind;

7) die Verwendung von Stoffen zur Mehlbehandlung bei der Herstellung von Mehl für den Einzelhandel ist nicht zulässig (außer bei speziellen Sorten: Pfannkuchenmehl, Kuchenmehl u. a.);

8) die Verwendung von Konservierungsstoffen bei der Herstellung von Milch, Butter, Butterschmalz, Mehl, Brot (außer verpacktem Brot für lange Lagerung) und rohem Fleisch für die Herstellung von Lebensmitteln ist nicht zulässig. Benzoesäure, die in natürlicher (nativer) Form in Rohmilch (Rohstoff) und Milcherzeugnissen enthalten sein sowie im Prozess der Herstellung von Milcherzeugnissen unter Verwendung von Starterkulturen entstehen kann, ist kein Lebensmittelzusatzstoff;

9) der Gehalt an Schwefeldioxid in Lebensmitteln in einer Menge von weniger als 10 mg/kg(l) (bei Verwendung entsulfitierter Rohstoffe oder infolge sekundären Eintrags) wird als Restmenge bewertet, die keine konservierende Wirkung hat;

10) Nitrite müssen bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen nur in Form von Nitritpökelsalzmischungen (Pökelnitritmischungen) mit einem Massenanteil an Natriumnitrit (Kaliumnitrit) von nicht mehr als 0,9 Prozent verwendet werden;

11) Süßungsmittel müssen in Lebensmitteln mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz, in diätetischen Produkten, die für Personen bestimmt sind, denen empfohlen wird, den Zuckerkonsum einzuschränken (auszuschließen), in Spezialerzeugnissen mit vorgegebener chemischer Zusammensetzung sowie zur teilweisen oder vollständigen Zuckersubstitution verwendet werden.

18. Der Anwendungsbereich und die Höchstdosierungen von Aromastoffen werden von ihrem Hersteller in technischen Unterlagen gemäß den durch dieses Technische Regelwerk festgelegten Normativen unter Berücksichtigung des zulässigen Gehalts an Lebensmittelzusatzstoffen und biologisch aktiven Stoffen in Lebensmitteln festgelegt; die Dosierungen von Aromastoffen dürfen bei der Herstellung von Lebensmitteln die vom Hersteller der Aromastoffe festgelegten Werte nicht überschreiten.

19. Die zulässigen Gehalte an biologisch aktiven Stoffen in Lebensmitteln, die in Aromastoffen aus pflanzlichen Rohstoffen (Aromaextrakten) und/oder in pflanzlichen Rohstoffen enthalten sind, sind in Anlage 20 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt.

20. Bei der Verwendung von Arzneipflanzen und/oder Aromaextrakten aus Arzneipflanzen als natürliche Quellen von Aromastoffen darf ihr Gehalt (umgerechnet auf das Trockenrohstoff oder den darin enthaltenen biologisch aktiven Stoff) in 1 kg (l) Lebensmittel die Menge nicht überschreiten, die eine pharmakologische Wirkung hervorruft.

21. Die Verwendung folgender Verbindungen als Aromastoffe bei der Herstellung von Lebensmitteln ist nicht zulässig: Agaricin, Beta-Asaron, Aloin, Hypericin, Capsaicin, Quassin, Cumarin, Menthofuran, Methyleugenol (4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol), Pulegon, Safrol (1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol), Blausäure, Thujon (alpha und beta), Teucrin A, Estragol (1-Allyl-4-methoxybenzol).

22. Bei der Herstellung von Lebensmitteln gelten für die Verwendung natürlicher Quellen von Aromastoffen sowie von Aromaextrakten und daraus hergestellten Aromastoffen folgende Einschränkungen:

1) die tetraploide Form des Kalmus (*Acorus calamus* L., CE 13) ist bei der Herstellung von Lebensmitteln und Aromastoffen nicht zulässig;

2) Bitteres Quassiaholz (*Quassia amara* L., CE 332) und Bitteres Quassiaholz (*Picrasma excelsa* (Sw.) Planch., CE 2092) sind bei der Herstellung nur von alkoholfreien und alkoholischen Getränken sowie Backwaren zulässig, der Gehalt an Quassin wird gemäß Anlage 20 zu diesem Technischen Regelwerk geregelt;

3) Lärchenschwamm (*Fomes officinalis* (Vill.Fr.) Ames oder *Laricifomes officinalis* (Vill.Fr.) Kotl. Et Pouz., CE2061a, CE359), Echtes Johanniskraut (*Hypericum perforatum* L., CE 234), Echter Gamander (*Teucrium*

chamaedrys L., CE 449) sind bei der Herstellung nur von alkoholischen Getränken zulässig. Der Gehalt an Teucrin A ist in Anlage 20 zu diesem Technischen Regelwerk festgelegt;

23. Das Vorhandensein eines Lebensmittelzusatzstoffs in Lebensmitteln, außer bei direktem Zusatz, ist unter einer der folgenden Bedingungen des Übergangs aus Rohstoffen oder anderen Komponenten zulässig:

in Lebensmitteln (einschließlich solcher mit gemischter Zusammensetzung), in denen der Lebensmittelzusatzstoff zur Verwendung in einer der Zutaten (Komponenten) zugelassen ist;

ein Lebensmittelzusatzstoff darf in einer Lebensmittelzutat verwendet werden, wenn diese ausschließlich zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt ist, für die die Verwendung dieses Lebensmittelzusatzstoffs nach dem vorliegenden Technischen Regelwerk zugelassen ist, und der Höchstgehalt in den für den Verbraucher bestimmten Lebensmitteln nicht überschritten wird;

ein Lebensmittelzusatzstoff darf Lebensmitteln im Rahmen eines zusammengesetzten Lebensmittelzusatzstoffs, eines Lebensmittelaromas, eines Enzyms oder eines Nährstoffs zugesetzt werden, sofern dieser Lebensmittelzusatzstoff zur Verwendung in diesen Lebensmittelzutaten (Komponenten) zugelassen ist und in den für den Verbraucher bestimmten Lebensmitteln keine technologische Funktion erfüllt;

ein Lebensmittelzusatzstoff darf als technologisches Hilfsmittel verwendet werden, sofern er zur Verwendung in den betreffenden Lebensmitteln zugelassen ist und in den für den Verbraucher bestimmten Lebensmitteln keine technologische Funktion erfüllt.

Die Bedingungen des Übergangs von Lebensmittelzusatzstoffen finden keine Anwendung auf Lebensmittel für die Säuglings- und Kleinkindernahrung (von 0 bis 3 Jahren).

In Lebensmitteln für die Säuglings- und Kleinkindernährung (von 0 bis 3 Jahren) ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen gemäß Anlage 29 zum vorliegenden Technischen Regelwerk zulässig, einschließlich solcher, die aus Zutaten stammen und in den für den Verbraucher bestimmten Lebensmitteln keine technologische Funktion erfüllen.

24. Außer Kraft gesetzt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).
Fußnote. Artikel 7 in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 8. ANFORDERUNGEN AN DIE PROZESSE DER HERSTELLUNG (FERTIGUNG), LAGERUNG, BEFÖRDERUNG (TRANSPORTIERUNG), DES VERKAUFS UND DER ENTSORGUNG VON LEBENSMITTELZUSATZSTOFFEN, AROMASTOFFEN UND TECHNOLOGISCHEN HILFSSTOFFEN

1. Die Prozesse der Herstellung, Lagerung, des Verkaufs, der Beförderung und der Entsorgung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen müssen den Anforderungen entsprechen, die im Technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmittelerzeugnissen“ festgelegt sind.

2. Für den Einzelhandel sind Aromastoffe mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mehr als 0,5 Prozent sowie Aromastoffe, die biologisch aktive Stoffe enthalten, die in Teil 21 des Artikels 7 des vorliegenden Technischen Regelwerks und in Anlage 20 zu dem vorliegenden Technischen Regelwerk angegeben sind, nicht zulässig.

3. Für den Einzelhandel sind folgende Lebensmittelzusatzstoffe zulässig:

1) Säuren und Säureregulatoren: Natriumhydrogencarbonat (E500ii, Speisesoda), Zitronensäure (E330), Kohlendioxid (E290);

2) Farbstoffe, auch für Ostereier: Azorubin (E122), Anthocyane (E163), Gelborange S FCF (E110), Chinolingelb (E104), Grün S (E142), Indigokarmin (E132), Karmin (E120), Carotin und seine Derivate (E160), Ponceau 4R (E124), Brillantblau FCF (E133), Patentblau V (E131), Tartrazin (E102);

3) Süßstoffe: Aspartam (E951), Acesulfam-Kalium (E950), Aspartam-Acesulfam-Salz (E962), Isomalt (E953), Xylit (E967), Lactit (E966), Maltit (E965), Mannit (E421), Neohesperidin-Dihydrochalkon (E959), Saccharin und seine Natrium-, Kalium-, Calciumsalze (E954), Sorbit (E420), Steviolglycoside (E960), Sucralose (E955), Thaumatin (E957), Cyclaminsäure und ihre Natrium-, Calciumsalze (E952), Erythrit (E968) (auch deren Mischungen – Tafelsüßstoffe);

4) Verdickungsmittel und Geliermittel: Agar-Agar (E406) und Pektine (E440).

4. Der Einzelhandel mit anderen Lebensmittelzusatzstoffen (Konservierungsstoffe: Sorbinsäure (E200), Kaliumsorbat (E202), Benzoessäure (E210), Natriumbenzoat (E211), Kaliumbenzoat (E212), Calciumbenzoat (E213); Geschmacks- und Aromaverstärker: Glutaminsäure (E620), Mononatriumglutamat 1-substituiert (E621), Monokaliumglutamat 1-substituiert (E622), Calciumglutamat (E623), Guanylsäure (E626), Dinatriumguanylat 2-substituiert (E627), Dikaliumguanylat 2-substituiert (E628), Calciumguanylat (E629), Inosinsäure (E630), Dinatriuminosinat 2-substituiert (E631), Dikaliuminosinat 2-substituiert (E632), Calciuminosinat (E633), Calciumribonucleotide (E634) und Natriumribonucleotide 2-substituiert (E635)) wird durch das Recht des Mitgliedstaats der Zollunion geregelt.

Fußnote. Artikel 8 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des

Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 9. Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen, technologischen Hilfsstoffen und Lebensmittelerzeugnissen, die mit diesen hergestellt werden

1. Die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen und technologischen Hilfsstoffen sowie von Lebensmittelerzeugnissen, die Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen enthalten, muss die Angaben enthalten, die durch die Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion „Lebensmittelerzeugnisse hinsichtlich ihrer Kennzeichnung“ (TR ZU 022/2011), angenommen durch den Beschluss der Kommission der Zollunion vom 9. Dezember 2011 Nr. 881, vorgesehen sind, unter Berücksichtigung der zusätzlichen Anforderungen, die durch diesen Artikel festgelegt sind.

2. Die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen und technologischen Hilfsstoffen, die als Rohstoffe bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen verwendet werden und in Transportverpackungen verpackt sind (Kennzeichnung der Transportverpackung), muss zusätzlich folgende Informationen enthalten:

1) für Lebensmittelzusatzstoffe (einschließlich komplexer Lebensmittelzusatzstoffe), Aromen und technologische Hilfsstoffe – die Angaben „nicht für den Einzelhandelsverkauf“ oder „für die industrielle Verarbeitung“;

2) für Lebensmittelzusatzstoffe:

a) für einen Lebensmittelzusatzstoff wird in der Bezeichnung „Lebensmittelzusatzstoff“, dessen Bezeichnung (unter Berücksichtigung der römischen Ziffern – falls vorhanden) und (oder) der Index (falls vorhanden) gemäß Anlage 2 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben (es ist zulässig, auch eine erfundene Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffs anzugeben);

b) für einen komplexen Lebensmittelzusatzstoff wird in der Bezeichnung angegeben

„komplexer Lebensmittelzusatzstoff“, dessen erfundene Bezeichnung und (oder) Artikelnummer;

c) für einen komplexen Lebensmittelzusatzstoff wird die Zusammensetzung in absteigender Reihenfolge des Massenanteils der Komponenten angegeben;

d) für Lebensmittelzusatzstoffe, die Bestandteil eines komplexen Lebensmittelzusatzstoffs sind, werden die technologischen Funktionen angegeben, die vom Hersteller gemäß den Anlagen 2 – 18 zu diesem Technischen Regelwerk bestimmt werden; die Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffs (unter Berücksichtigung der römischen Ziffern – falls vorhanden) und (oder) deren Indizes (falls vorhanden) gemäß Anlage 2 zu diesem Technischen Regelwerk; Informationen über Lebensmittelzusatzstoffe, die eine technologische Funktion im Lebensmittelerzeugnis ausüben, das für den Verbraucher bestimmt ist, Informationen über den quantitativen Gehalt an normierten Lebensmittelzusatzstoffen (die einen zahlenmäßigen Wert des Höchstgehalts im Lebensmittelerzeugnis haben);

e) wenn in der Zusammensetzung eines komplexen Lebensmittelzusatzstoffs ein Aroma enthalten ist, wird die Kennzeichnung gemäß Punkt 3 des Teils 2 dieses Artikels angegeben;

f) die in den Unterpunkten „c“ – „e“ dieses Punktes genannten Informationen dürfen in der Begleitdokumentation zum Lebensmittelerzeugnis angegeben werden;

für Aromen:

a) in der Bezeichnung wird „Aroma“ oder „Raucharoma“, dessen erfundene Bezeichnung und (oder) Artikelnummer angegeben. In der Bezeichnung des Aromas ist es zulässig, die Bezeichnung eines Aromastoffs oder Aromaextrakts zu verwenden, wenn dessen Aromateil aus einer Komponente besteht (z. B. Vanillin oder ätherisches Orangenöl);

b) die Bezeichnung des Aromas kann durch das Wort „natürlich“ ergänzt werden, wenn dessen Aromateil nur natürliche Aromastoffe und (oder) Aromaextrakte enthält;

c) die Verwendung eines Hinweises auf das Lebensmittelerzeugnis, dessen Geschmack und Aroma dieses Aroma besitzt, in der erfundenen Bezeichnung eines natürlichen Aromas ist nur in den Fällen zulässig, in denen der Aromateil des Aromas ausschließlich oder zu mindestens 95 Prozent (nach Masse) aus diesem Lebensmittelerzeugnis gewonnen wurde;

d) die Zusammensetzung des Aromas nach Arten der Aromakomponenten (Aromastoffe, einschließlich natürlicher, Aromaextrakte, thermische technologische Aromen, Raucharomen, Aromavorstufen, andere Aromen) sowie anderer Komponenten in absteigender Reihenfolge des Massenanteils. Informationen über die Zusammensetzung der Aromakomponenten sind nicht erforderlich, mit Ausnahme der in den Unterpunkten „g“ und „h“ dieses Punktes vorgesehenen;

e) wenn in der Zusammensetzung des Aromas Lebensmittelzusatzstoffe enthalten sind, wird deren Verzeichnis in absteigender Reihenfolge des Massenanteils mit Angabe der technologischen Funktionen angegeben, die vom Hersteller des Aromas gemäß den Anlagen 2 – 18 zu diesem

Technischen Regelwerk bestimmt werden, sowie Informationen über Lebensmittelzusatzstoffe, die eine technologische Funktion im Lebensmittelerzeugnis ausüben, das für den Verbraucher bestimmt ist, Informationen über den quantitativen Gehalt an normierten Lebensmittelzusatzstoffen (die einen zahlenmäßigen Wert des Höchstgehalts im Lebensmittelerzeugnis haben);

f) Informationen über das Vorhandensein und den quantitativen Gehalt an biologisch aktiven Stoffen gemäß Teil 21 des Artikels 7 und Anlage 20 zu diesem Technischen Regelwerk; Informationen über das Vorhandensein von Aromaextrakten und deren Quellen, die in Teil 22 des Artikels 7 dieses Technischen Regelwerks genannt sind und die Anwendungsbereiche des Aromas einschränken;

g) Informationen über das Vorhandensein und den quantitativen Gehalt an normierten Stoffen im Aroma aus Aromaextrakten:

Steviolglycoside – berechnet als Stevioläquivalente; Glycyrrhizinsäure (oder deren Ammoniumsalz); Chinin;

Carnosol und Carnosinsäure; Coffein;

Theobromin;

h) Informationen über das Vorhandensein und den quantitativen (falls vorgesehen) Gehalt an Aromastoffen, die die Anwendungsbereiche von Aromen gemäß Anlage 19 zu diesem Technischen Regelwerk einschränken: Ru 02.060, Ru 02.091, Ru 02.139,

Ru	02.153,	Ru	02.162,	Ru	02.188, Ru 05.057,	Ru	05.064,	Ru	05.071,
Ru	05.081,	Ru	05.084,	Ru	05.101, Ru 05.106,	Ru	05.108,	Ru	05.125,
Ru	05.127, Ru 05.140, Ru				05.141,	Ru	05.173, Ru 05.186, Ru		05.194,
Ru	05.196, Ru 07.215, Ru				09.278,	Ru	09.302, Ru 09.573 Ru		14.011,
Ru	14.152, Ru 14.155, Ru				16.012,	Ru	16.016, Ru 16.032, Ru		16.048,

Ru 16.060, Ru 16.061, Ru 16.113, Ru 16.119, Ru 16.126, Ru 17.038;

i) die in den Unterpunkten „d“ – „h“ dieses Punktes genannten Informationen dürfen in der Begleitdokumentation zum Lebensmittelerzeugnis angegeben werden;

4) für technologische Hilfsstoffe:

a) in der Bezeichnung wird „technologisches Hilfsmittel“, die Funktionsklasse und deren Bezeichnung gemäß den Anlagen 21 – 27 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben (es ist zulässig, auch eine erfundene Bezeichnung des technologischen Hilfsmittels anzugeben);

b) die Zusammensetzung in absteigender Reihenfolge des Massenanteils der Komponenten;

- c) für Enzympräparate wird die Art (Arten) der Enzymaktivität (Enzymaktivitäten), die Herkunftsquelle angegeben;
- d) Angaben über das Vorhandensein von GVO in technologischen Hilfsstoffen, die aus oder unter Verwendung von GVO (GMM) und (oder) mutierten Mikroorganismen hergestellt wurden;
- e) die in den Unterpunkten „b“ – „d“ dieses Punktes genannten Informationen dürfen in der Begleitdokumentation zum technologischen Hilfsmittel angegeben werden.

3. Die Kennzeichnung verpackter (Kennzeichnung der Verbraucherverpackung) Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen muss zusätzlich folgende Informationen auf der Verbraucherverpackung oder dem Etikett oder dem Einlegeblatt enthalten:

- 1) für einen Lebensmittelzusatzstoff wird in der Bezeichnung "Lebensmittelzusatzstoff", seine Bezeichnung und sein Index gemäß Anlage 2 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben;
- 2) die Bezeichnung von Lebensmittelaromen wird unter Berücksichtigung der Einschränkungen gebildet, die in den Unterabsätzen "a" – "c" von Absatz 3 Teil 2 dieses Artikels angegeben sind.

4. Die Kennzeichnung verpackter (Kennzeichnung der Verbraucherverpackung) Lebensmittel, die Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und Enzympräparate enthalten, muss zusätzlich folgende Informationen umfassen, die auf der Verpackung oder dem Etikett oder dem Einlegeblatt angegeben werden:

- 1) für Lebensmittel, die Lebensmittelzusatzstoffe enthalten:
 - a) in der Zusammensetzung des Lebensmittels wird die technologische Funktion des Lebensmittelzusatzstoffs angegeben, die vom Hersteller gemäß den Anlagen 2 – 18 zu diesem Technischen Regelwerk bestimmt

wird, die Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffs oder dessen Index (falls vorhanden) gemäß Anlage 2 zu diesem Technischen Regelwerk. Kleinbuchstaben sind untrennbarer Bestandteil des Index und müssen zur Kennzeichnung des Lebensmittelzusatzstoffs angegeben werden. Römische Ziffern (i – vii) brauchen in der Kennzeichnung des Lebensmittels nicht angegeben zu werden;

b) für Lebensmittel, deren Zusammensetzung modifizierte Stärken enthält, und zwar:

E1400, E1405 darf nach Angabe der technologischen Funktion die Bezeichnung "Stärke" verwendet werden. Zusätzlich wird die Herkunft der Stärke angegeben (z. B. Kartoffel-, Mais-, Weizen-, Erbsenstärke);

E1401 – E1404, E1410, E1412 – E1414, E1420, E1422, E1440,

E1442, E1450 – E1452 darf in der Kennzeichnung nach Angabe der technologischen Funktion die Bezeichnung "modifizierte Stärke" verwendet werden;

c) für Lebensmittel, deren Zusammensetzung einen Süßstoff (Süßstoffe) enthält, muss die Bezeichnung des Produkts mit der Aufschrift "mit Süßstoff (Süßstoffen)" versehen werden oder die Kennzeichnung des Produkts muss unmittelbar nach der Zusammensetzung mit der Aufschrift "enthält Süßstoff (Süßstoffe)" versehen werden;

d) für Lebensmittel, die zugesetzten Zucker (Zucker) und Süßstoff (Süßstoffe) enthalten, muss die Bezeichnung des Produkts mit der Aufschrift "mit Zucker (Zuckerarten) und Süßstoff (Süßstoffen)" versehen werden oder die Kennzeichnung des Produkts muss unmittelbar nach der Zusammensetzung mit der Aufschrift "enthält Zucker (Zuckerarten) und Süßstoff (Süßstoffe)" versehen werden;

- e) bei Vorhandensein von Zuckeralkoholen (Sorbit E420, Mannit E421, Isomalt E953, Maltit E965, Lactit E966, Xylit E967, Erythrit E968) in der Zusammensetzung des Lebensmittels, einschließlich Tafelsüßstoffen, mit einem Massenanteil von mehr als 10 Prozent, muss die Kennzeichnung unmittelbar nach der Angabe der Zusammensetzung des Lebensmittels mit der Aufschrift "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" ergänzt werden;
- f) für Tafelsüßstoffe werden in den Empfehlungen die Bedingungen ihrer sicheren Anwendung angegeben;
- g) es ist zulässig, in der Kennzeichnung der Zusammensetzung des Lebensmittels die Konservierungsstoffe Schwefeldioxid und Sulfite (E221 – E228) nicht anzugeben, wenn ihr Gehalt im Lebensmittel weniger als 10 mg/kg(l), berechnet als Schwefeldioxid, beträgt;
- h) für Lebensmittel, die die Farbstoffe E150a, E150b, E150c, E150d enthalten, darf nach der Funktionsklasse die Bezeichnung "Zuckerkulör I, II, III oder IV" ohne Angabe der Art des Herstellungsverfahrens verwendet werden;
- i) für Lebensmittel, die Farbstoffe enthalten (Azorubin E122, Chinolingelb E104, Gelborange S FCF E110, Allurarot AC E129, Ponceau 4R E124 und Tartrazin E102), ist der Warnhinweis "enthält Farbstoff(e), der (die) die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen kann (können)" anzubringen. Ausgenommen sind alkoholische Getränke und Lebensmittel, in denen die genannten Farbstoffe zur Kennzeichnung von Schlachterzeugnissen und Fleischerzeugnissen oder zur Kennzeichnung oder dekorativen Färbung von Ostereiern verwendet werden;
- j) für Lebensmittel, die Lebensmittelzusatzstoffe aus allen Quellen enthalten, werden nur die Lebensmittelzusatzstoffe angegeben, die in dem für den Verbraucher bestimmten Lebensmittel eine technologische Funktion erfüllen, gemäß Unterabsatz "a" von Absatz 1 Teil 4 dieses

Artikels;

k) für Lebensmittel, die unter Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen – Packgasen – verpackt sind, muss die Aufschrift angebracht werden

"unter Schutzatmosphäre verpackt", "in modifizierter Atmosphäre verpackt" oder sinngemäß gleichwertige Aufschriften;

l) bei Vorhandensein eines komplexen Lebensmittelzusatzstoffs, der ein Aroma enthält, in der Zusammensetzung des Lebensmittels wird die Kennzeichnung des Aromas gemäß Absatz 2 Teil 4 dieses Artikels angegeben;

m) in Lebensmitteln für die Säuglingsernährung für Kleinkinder (von 0 bis 3 Jahren), die Lebensmittelzusatzstoffe enthalten, werden alle Lebensmittelzusatzstoffe angegeben, die Bestandteil der Zutaten dieses Produkts sind, einschließlich derjenigen, die in dem für den Verbraucher bestimmten Lebensmittel keine technologische Funktion erfüllen. Für Lebensmittelzusatzstoffe, die in der Zusammensetzung eines solchen Produkts keine technologische Funktion erfüllen, wird die technologische Funktion nicht angegeben;

n) für Lebensmittelzusatzstoffe, die in der Zusammensetzung von Lebensmitteln als Quelle biologisch aktiver Stoffe zur Herstellung spezialisierter, angereicherter Lebensmittel oder zur Wasseraufbereitung verwendet werden, wird die technologische Funktion in der Zusammensetzung des Lebensmittels nicht angegeben. Die Kennzeichnung solcher Lebensmittel erfolgt gemäß den Anforderungen des Technischen Regelwerks der Zollunion "Lebensmittel hinsichtlich ihrer Kennzeichnung" (TR ZU 022/2011) und der Technischen Regelwerke der Zollunion, die für solche Lebensmittel gelten;

2) für Lebensmittel, die Aromen enthalten:

a) in der Zusammensetzung des Lebensmittels wird "Aroma" angegeben oder

"Raucharoma";

b) die Bezeichnung des Aromas kann durch das Wort ergänzt werden

"natürlich", wenn der geschmackgebende Teil des Aromas nur natürliche Aromastoffe und (oder) Aromaextrakte enthält;

c) die Zusammensetzung des geschmackgebenden Teils des Aromas muss nicht angegeben werden;

d) für Lebensmittel, die einen Aromaextrakt enthalten, ist es zulässig, entweder seine konkrete Art (Extrakt, Aufguss, ätherisches Öl, Ölharz u. a.) und seine Bezeichnung anzugeben, die den für die Gewinnung verwendeten Rohstoff charakterisiert, oder

"natürliches Aroma";

e) es ist zulässig, Aromaextrakte, die bei der Gewinnung konzentrierter Produkte abgetrennt wurden, bei ihrer Verwendung zur Herstellung rekonstituierter Lebensmittel nicht in die Kennzeichnung aufzunehmen;

f) Coffein und (oder) Chinin, die in der Zusammensetzung von Aromen bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, müssen in der Zusammensetzung des Lebensmittels unmittelbar nach dem Wort "Aroma" angegeben werden;

g) bei Verwendung von Aromastoffen in Süßwaren oder Getränken, die geschmacksaromatische Präparate oder Stoffe aus der Süßholzwurzel (*Glycyrrhiza glabra*), Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz enthalten, ist in der Kennzeichnung dieser Lebensmittel unmittelbar nach der Zusammensetzung anzugeben:

"Enthält Süßholzwurzel" – bei einem Gehalt an Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz in einer Menge von 100 mg/kg und mehr (bei Süßwaren) und 10 mg/l und mehr (bei Getränken);

"Enthält Süßholzwurzel. Übermäßiger Verzehr ist von Personen mit Neigung zu erhöhtem Blutdruck zu vermeiden" – bei einem Gehalt an Glycyrrhizinsäure oder deren Ammoniumsalz in einer Menge von 4 g/kg und mehr (bei Süßwaren), 50 mg/l und mehr (bei alkoholfreien Getränken) und 300 mg/l und mehr (bei alkoholischen Getränken mit einem Volumenanteil an Ethylalkohol von mehr als 0,5 Prozent);

h) sind in dem Aromastoff Lebensmittelzusatzstoffe enthalten, werden in der Zusammensetzung des für den Verbraucher bestimmten Lebensmittels nur diejenigen Lebensmittelzusatzstoffe angegeben, die in diesem Lebensmittel eine technologische Funktion erfüllen;

i) bei Lebensmitteln für die Säuglings- und Kleinkinderernährung (von 0 bis 3 Jahren) werden alle im Aromastoff enthaltenen Lebensmittelzusatzstoffe angegeben, einschließlich derjenigen, die in dem für den Verbraucher bestimmten Lebensmittel keine technologische Funktion erfüllen. Bei Lebensmittelzusatzstoffen, die in der Zusammensetzung dieses Lebensmittels keine technologische Funktion erfüllen, wird die technologische Funktion nicht angegeben;

bei Lebensmitteln, die unter Verwendung von Starter- oder Animpfkulturen gewonnen werden und (oder) Enzyme oder Enzympräparate in aktiver Form enthalten, werden in der Kennzeichnung die Wörter "Enzym" oder "Enzympräparat", die Herkunftsquelle und deren Gattungsbezeichnung angegeben.

Fußnote. Artikel 9 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Artikel 10. Konformitätsbewertung

1. Die Übereinstimmung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen und technologischen Hilfsstoffen mit diesem Technischen Regelwerk wird durch die Erfüllung seiner Sicherheitsanforderungen und die Erfüllung der Anforderungen des technischen Regelwerks der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) sowie der technischen Regelwerke der Zollunion, deren Geltungsbereich sich auf diese Produkte erstreckt, gewährleistet.

2. Die Konformitätsbewertung von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich komplexer, Aromen und technologischer Hilfsstoffe mit den Anforderungen dieses Technischen Regelwerks erfolgt gemäß dem technischen Regelwerk der Zollunion „Über die Sicherheit von Lebensmitteln“ (TR ZU 021/2011) und den Anforderungen dieses Artikels in folgenden Formen:

1) Konformitätsbestätigung (Konformitätserklärung) von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich komplexer, Aromen und technologischer Hilfsstoffe;

2) Staatliche Registrierung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen und technologischen Hilfsstoffen neuer Art.

3. Die Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen werden in den Dokumenten festgelegt, die in das Verzeichnis der internationalen und regionalen (zwischenstaatlichen) Standards aufgenommen sind, und falls diese fehlen – in den nationalen (staatlichen) Standards, die die Regeln und Methoden der Untersuchungen (Prüfungen) und Messungen enthalten, einschließlich der Regeln für die Probenahme, die für die Anwendung und Erfüllung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks und die Durchführung der Konformitätsbewertung der Objekte der technischen Regulierung erforderlich sind.

4. Bei der Konformitätsbestätigung (Konformitätserklärung) von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich komplexer, Aromen und technologischer Hilfsstoffe müssen beim Antragsteller folgende Angaben über die Produkte (in der Spezifikation, Begleitdokumentation) vorliegen:

- 1) über die Zusammensetzung komplexer Lebensmittelzusatzstoffe (Zusammensetzung und Angabe über den Gehalt normierter Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den Anlagen 3 – 8, 10 – 18 und 29 zu diesem Technischen Regelwerk);
- 2) über die Zusammensetzung von Aromen hinsichtlich der Angabe von Trägerstoffen, reglementierten Aromastoffen, Aromazubereitungen und biologisch aktiven Stoffen gemäß den Anlagen 19 und 20 zu diesem Technischen Regelwerk, normierter Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den Anlagen 3 – 8, 10 – 18 und 29 zu diesem Technischen Regelwerk;
- 3) Informationen über den Anwendungsbereich der Aromen;
- 4) über die Zusammensetzung technologischer Hilfsstoffe gemäß den Anlagen 21 – 27 zu diesem Technischen Regelwerk;
- 5) eine Erklärung über das Fehlen (Vorhandensein) von Bestandteilen in der Zusammensetzung von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen und technologischen Hilfsstoffen, die aus GVO (GMM) und (oder) mutierten Mikroorganismen und ihren toxischen Metaboliten gewonnen wurden;
- 6) eine Erklärung über das Fehlen (Vorhandensein) von Nanomaterialien und Produkten der Nanotechnologien;
- 7) über die technologische Funktion des Lebensmittelzusatzstoffs, des technologischen Hilfsstoffs, einschließlich des Enzympräparats im Lebensmittelprodukt;
- 8) technische Dokumentation, die Angaben über die physikalisch-chemischen Eigenschaften und die Übereinstimmung mit den festgelegten

Sicherheitsparametern für den Lebensmittelzusatzstoff, das Aroma, den technologischen Hilfsstoff enthält;

9) Angabe der Methode zur Bestimmung der Hauptstoffe im Lebensmittelzusatzstoff, technologischen Hilfsstoff, sofern vorhanden.

5. Bei der Konformitätsbestätigung (Konformitätserklärung) von Produkten (technologische Hilfsstoffe, Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe, Aromazubereitungen, Aromavorstufen) mikrobiellen Ursprungs nimmt der Antragsteller in die Dokumentensammlung Informationen in Form einer Erklärung über den Produzentenstamm auf, die folgende Angaben enthält:

1) über die taxonomische Zugehörigkeit des Stamms, festgestellt bis zur Ebene der Gattung (Art, Stamm);

2) binäre Bezeichnung des Stamms in englischer Sprache;

3) individuelle Nummer (Code) des Produzentenstamms, vergeben vom Hersteller;

4) über das Fehlen von Pathogenität, Toxigenität, Antibiotikaresistenz und allergenen Eigenschaften bei den Produzentenstämmen.

6. Bei der Konformitätsbewertung von Enzympräparaten werden zusätzlich in Form einer Erklärung folgende Daten vorgelegt:

1) Bezeichnung (systematische und triviale (sofern vorhanden)), Synonyme und Klassifikationszugehörigkeit des Enzyms;

2) binäre Bezeichnung des Stamms in englischer Sprache;

3) individuelle Nummer (Code) des Produzentenstamms;

4) Angaben zur Stabilität während der Haltbarkeitsdauer;

5) Informationen über die Aktivität (in Aktivitätseinheiten);

6) Bedingungen, die für die Entfaltung der Aktivität des Enzympräparats erforderlich sind (Optimum von pH-Wert und Temperatur u. a.);

7) Bedingungen der Inaktivierung des Enzympräparats (Bedingungen des Fehlens der Restaktivität des Enzyms im Lebensmittelprodukt), Angaben über das Fehlen antibiotischer Aktivität, Charakteristik der Nebenaktivität (sofern vorhanden);

8) Angaben über das Verfahren (Submersverfahren (Oberflächenverfahren)) und das allgemeine Produktionsschema;

9) Beschreibung der Methode zur Bestimmung der Enzymaktivität im Enzympräparat;

10) Angaben über die technologische Funktion, den Anwendungsbereich und die Dosierungen.

7. Bei der Staatlichen Registrierung von Produkten neuer Art (Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen und technologische Hilfsstoffe) wird zusätzlich zu den in den Teilen 5 und 6 dieses Artikels genannten Angaben folgende Information vorgelegt:

1) Charakteristik der Stoffe, ihre Herkunft und chemische Formel (für Einzelstoffe), Zusammensetzung, physikalisch-chemische Eigenschaften, Herstellungsverfahren, Gehalt des Hauptstoffs (Reinheitsgrad, Vorhandensein und Gehalt von Verunreinigungen), technologische Funktion, Übereinstimmung mit den festgelegten Anforderungen für die jeweilige Art von Lebensmittelprodukten;

2) für Aromastoffe und Aromazubereitungen Angaben über den verwendeten Teil (z. B. Pflanzenteile) der Quelle, Zusammensetzung und Gehalt der Hauptkomponenten, einschließlich biologisch aktiver, Beschreibung des organoleptischen Profils des Produkts (falls anwendbar), Dosierungen;

3) für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen (Aromastoffe, Aromazubereitungen, Aromavorstufen), Enzympräparate mikrobiellen Ursprungs folgende Angaben über den Produzentenstamm:

a) über die taxonomische Zugehörigkeit des Stamms, festgestellt bis zur Ebene der Gattung (Art, Stamm) nach phänotypischen und genotypischen Eigenschaften, bestätigt unter Verwendung reproduzierbarer molekulargenetischer Methoden, die Quelle der Isolierung des Stamms oder eines Stamms, der unter Verwendung synthetischer Gene gewonnen wurde;

b) binäre Bezeichnung des Stamms in englischer Sprache;

c) individuelle Nummer (Code) des Produzentenstamms, vergeben vom Hersteller;

d) über die Hinterlegung in amtlichen Sammlungen mikrobieller Kulturen nationaler oder internationaler Ebene (unter den Bedingungen der Kontrollaufbewahrung);

e) über das Fehlen von Pathogenität, Toxigenität, Antibiotikaresistenz und allergenen Eigenschaften bei den Produzentenstämmen;

f) über die Art der bestimmungsgemäßen Verwendung des Produzentenstamms und die Charakteristik der Hauptart des Metaboliten – des Inhaltsstoffs (Bestandteils);

g) für mutante Mikroorganismen (im Falle des Erhalts einer zusätzlichen Mutation) – Angaben über die Art der Mutation, die Sicherheit und die Stabilität der genotypischen und phänotypischen Merkmale;

h) für genetisch modifizierte Mikroorganismen:

Beschreibung der genetischen Modifikation der DNA (Angaben über das Transformationsereignis), der Nukleotidsequenz des inserierten

(konstruierten) DNA-Locus in Form des tertiären Codes;

Angaben über seine regulatorischen Elemente (sofern vorhanden), das Ziel der Modifikation;

Angaben über die Herkunft des Rezipientenstamms und des Spenderstamms, ihre taxonomische Stellung auf der Ebene der Gattung (Art, Stamm) und die Beschreibung ihrer Eigenschaften;

Daten über Vektorsequenzen, die Verwendung von Transposons bei der Konstruktion von GMM-Produzenten, Mittel zur Einbringung des Zielgens in die Rezipientenzellen, selektive Marker der GMM-Stämme, die Stabilität der genotypischen und phänotypischen Merkmale;

Angaben über das Profil extrachromosomaler Elemente (Plasmide, Transposons, Bakteriophagen u. a.) der Produzentenstämmen (sofern extrachromosomale Elemente vorhanden sind, ist die funktionelle Rolle der Letzteren zu charakterisieren und ihre Unfähigkeit zum Gentransfer nachzuweisen);

Angaben über die Stabilität der technologischen Eigenschaften;

4) für Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe (Aromastoffe, Aromazubereitungen, Aromavorstufen), Enzympräparate, die unter Verwendung mutanter und (oder) GMM-Stämme von Mikroorganismen gewonnen wurden, werden zusätzlich Daten über das Vorhandensein von Veränderungen in ihrer Struktur im Vergleich zu den verwendeten und auf dem Markt der Zollunion in Verkehr gebrachten Inhaltsstoffen vorgelegt;

5) Daten der Risikobewertung: Angaben über die biologischen und toxikologischen Eigenschaften des Lebensmittelzusatzstoffs, des Aromastoffs, des technologischen Hilfsstoffs, einschließlich des Enzympräparats;

6) technologische Begründung der Anwendung, Vorteile ihrer Verwendung im Vergleich zu den verwendeten Inhaltsstoffen, Verzeichnis der Lebensmittelerzeugnisse, in denen die Verwendung vorgeschlagen wird, Dosierungen, die zur Erzielung des technologischen Effekts erforderlich sind;

7) technische Unterlagen, die Angaben über die physikalisch-chemischen Eigenschaften, die Übereinstimmung mit den festgelegten Sicherheitsindikatoren und die Beschreibung der Methode zur Bestimmung der Hauptstoffe im Lebensmittelzusatzstoff, Aromastoff, technologischen Hilfsstoff enthalten;

8) Angaben über die Registrierung im Ausland (sofern vorhanden);

9) Angaben über die Risikobewertung im Ausland (sofern vorhanden).

8. Die staatliche Kontrolle (Aufsicht) über die Einhaltung der Anforderungen dieses Technischen Regelwerks in Bezug auf Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich komplexer Zusatzstoffe, Aromastoffe, technologische Hilfsstoffe, Lebensmittelerzeugnisse mit ihrer Verwendung, Prozesse der Herstellung, Lagerung, Beförderung, des Inverkehrbringens und der Entsorgung erfolgt nach dem durch die Gesetzgebung des Mitgliedstaats der Zollunion festgelegten Verfahren.

Fußnote. Artikel 10 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung).

Artikel 11. KENNZEICHNUNG MIT DEM EINHEITLICHEN VERKEHRSZEICHEN DER PRODUKTE AUF DEM MARKT DER MITGLIEDSTAATEN DER ZOLLUNION

1. Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe, die den Anforderungen des vorliegenden Technischen Regelwerks entsprechen und die Konformitätsbewertung (Konformitätsbestätigung) gemäß Artikel 10 des vorliegenden Technischen Regelwerks durchlaufen haben, müssen mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion gekennzeichnet werden.
2. Die Kennzeichnung mit dem einheitlichen Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion erfolgt vor dem Inverkehrbringen der Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologischen Hilfsstoffe auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion.
3. Das einheitliche Verkehrszeichen der Produkte auf dem Markt der Mitgliedstaaten der Zollunion wird auf der Verpackung auf beliebige Weise angebracht, die während der gesamten Haltbarkeitsdauer der Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologischen Hilfsstoffe ein deutliches und klares Bild gewährleistet.

Artikel 12. SCHUTZKLAUSEL

1. Die Mitgliedstaaten der Zollunion sind verpflichtet, alle Maßnahmen zu ergreifen, um das Inverkehrbringen von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen und technologischen Hilfsstoffen, die den Sicherheitsanforderungen dieses Technischen Regelwerks nicht entsprechen, im einheitlichen Zollgebiet der Zollunion zu verhindern sowie deren Rücknahme aus dem Verkehr zu bewirken.

2. Die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats der Zollunion ist verpflichtet, die zuständigen Behörden der anderen Mitgliedstaaten der Zollunion über die getroffene Entscheidung zu unterrichten und dabei die Gründe für diese Entscheidung anzugeben und Nachweise vorzulegen, die die Notwendigkeit dieser Maßnahme erläutern.

Anlage 1
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Sicherheitsanforderungen an Aromastoffe

Fußnote. Anlage 1 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

1. Der Gehalt an toxischen Elementen in Aromastoffen darf

folgende Werte nicht überschreiten:

Blei – 5,0 mg/kg; Cadmium – 1,0 mg/kg;

Arsen – 3,0 mg/kg; Quecksilber – 1,0 mg/kg;

2. Raucharomen müssen folgenden

zusätzlichen Anforderungen entsprechen:

1) der Gehalt an Benz(a)pyren darf 2 µg/kg (l) nicht überschreiten;

2) der Gehalt an Benz(a)anthracen darf 20 µg/kg (l) nicht überschreiten.

3. Hinsichtlich der mikrobiologischen Kennwerte müssen Aromastoffe (mit Ausnahme flüssiger und pastöser Aromastoffe auf nichtwässriger Basis, einschließlich solcher auf Ölbasis und auf Basis ätherischer Öle) folgenden Anforderungen entsprechen:

Arten von Aromastoffen	GKZ KBE/g, nicht mehr	Masse des Produkts, in der nicht zulässig sind, g		Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr	Hefen, KBE/g, nicht mehr	Anmerkungen
		Coliforme Bakterien	Pathogene, einschl. Salmonellen			
Aromastoffe auf Wasserbasis, flüssig und pastös ¹	5 x 10 ²	1,0	25	100		Schimmelpilze und Hefen Summe
Trockene Aromastoffe auf Basis von Zuckern, Gummen, Salz und anderen Produkten	5 x 10 ³	0,1	25	100	100	
Trockene Aromastoffe auf Basis von Stärke und Gewürzen	5 x 10 ⁵	0,01	25	500	100	Für Gewürze: Sulfite, Clostridium perfringens zulässig in 0,01

Aromastoffe auf Basis von Aminosäuren	1×10^4	1,0	5,0	50	50	E. coli nicht zu 5,0 g; S. aureus nicht zu 5,0 g
---	-----------------	-----	-----	----	----	---

Anmerkung:

¹ – ausgenommen wässrige Lösungen mit einem Massenanteil an Ethylalkohol oder Propylenglykol über 15 %.

Anlage 2
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Verzeichnis der Lebensmittelzusatzstoffe, die für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind

Fußnote. Anlage 2 mit den Änderungen, die durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 eingeführt wurden (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen nach dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Index	Bezeichnung der Zusatzstoffe	Technologische Hauptfunktionen
E100	Kurkumin (CURCUMIN)	Farbstoff
E101	Riboflavin (RIBOFLAVINS): (i) Riboflavin (Riboflavin), (ii) Natriumsalz des Riboflavin- 5- phosphats (Riboflavin 5- phosphate sodium).	Farbstoff
E102	Tartrazin (TARTRAZINE)	Farbstoff
E104	Chinolin (QUINOLINE YELLOW)	Farbstoff

E110	Sonnenfärbstoff FCF (SUNSET YELLOW FCF)	gelb
E120	KarmineFarbstoff (CARMINES)	
E122	AzorubinFarbstoff Karmoisin (AZORUBINE)	
E124	PonceauFarbstoff 4R, Karmesinrot 4R (PONCEAU 4R)	
E129	AllurarotFarbstoff AC (ALLURA RED AC)	

E131	Patentblau V (PATENT BLUE V)	Farbstoff
E132	Indigokarmin (INDIGOTINE)	Farbstoff
E133	Brilliantblau FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	Farbstoff
E140	Chlorophyll und Chlorophylline (CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS) (i) Chlorophylle (Chlorophylls) (ii) Chlorophylline (Chlorophyllins)	Farbstoff

E141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline (COPPER COMPLEXES OF CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS):(i) Kupferkomplexe der Chlorophylle copper complexes of chlorophylls),(ii) Kupferkomplexe der Chlorophylline copper complexes of chlorophyllins)	Farbstoff
E142	Grün S (GREEN S)	Farbstoff

E143	Echtgrün FCF (FAST GREEN FCF)	Farbstoff
E150a	Zuckerkuh I einfach (CARMEL I - Plain)	Farbstoff
E150b	Zuckerkuh II, hergestellt nach dem „Alkali- Sulfit“- Verfahren (Caramel II - Caustic sulphite process)	Farbstoff

E150c	Zuckerfarbstoff III, hergestellt nach dem „Ammoniak“- Verfahren (CARMEL III - Ammonia process)
E150d	Zuckerfarbstoff IV, hergestellt nach dem „Ammoniak- Sulfit“- Verfahren (CARMEL IV - Ammonia- sulphite process)

E151	Brillantschwarz PN (BRILLIANT BLACK PN)	Farbstoff
E153	Pflanzenschwarz (VEGETABLE CARBON)	Farbstoff
E155	Braun HT (BROWN HT)	Farbstoff

E160a	KarotineFarbstoff (CAROTENES): Beta- Karotin (BETA- CAROTENE) Pflanzliche Karotine (PLANT CAROTENES) Beta- Karotin aus Blakeslea trispora (BETA- CAROTENE FROM BLAKESLEA TRISPORA) Karotine aus Algen (ALGAL CAROTENES)	
-------	--	--

E160b	Annatto, Farbstoff Bixin, Norbixin (ANNATO, BIXIN, NORBIXIN)	
E160c	Paprikae Farbstoff Capsanthin, Capsorubin (PAPRIKA EXTRACT, CAPSANTHIN, CAPSORUBIN)	
E160d	Lycopin Farbstoff (LY COPENE)	
E160e	Beta- apo- 8'- Carotinal (C30) (BETA- APO- 8'- CAROTENAI (C30))	Farbstoff

E160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C30) Ethylester (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID (C30) OF ETHYL ESTER)	Farbstoff
E161b	Lutein (LUTEIN)	Farbstoff
E162	Beetenrot (BEET RED)	Farbstoff
E163	Anthocyane (ANTHOCYANINS)	Farbstoff
E170	Calciumcarbonat (CALCIUM CARBONATE)	Farbstoff, Oberflächen-, Trennmittel, Stabilisator, Trägerstoff

E171	Titandioxid (TITANIUM DIOXIDE)	Farbstoff
E172	Eisenoxide und - hydroxide (IRON OXIDES AND HYDROXIDES)	Farbstoff, Kontrastverstärker
E174	Silber (SILVER)	Farbstoff
E175	Gold (GOLD)	Farbstoff
E200	Sorbinsäure (SORBIC ACID)	Konservierungsstoff
E202	Kaliumsorbat (POTASSIUM SORBATE)	Konservierungsstoff
E210	Benzoesäure (BENZOIC ACID)	Konservierungsstoff

E211	Natriumbenzoat (SODIUM BENZOATE)	Konservierungsstoff
E212	Kaliumbenzoat (POTASSIUM BENZOATE)	Konservierungsstoff
E213	Calciumbenzoat (CALCIUM BENZOATE)	Konservierungsstoff
E214	Ethylester der para-Hydroxybenzoesäure (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Konservierungsstoff

E215	Natrium-Konservierungsstoff des Ethylesters der para- Hydroxybenzoesäure (SODIUM ETHYL p- HYDROXYBENZOATE)
E218	Methylester-Konservierungsstoff der para- Hydroxybenzoesäure (METHYL p- HYDROXYBENZOATE)
E219	Natrium-Konservierungsstoff des Methylesters der para- Hydroxybenzoesäure (SODIUM METHYL p- HYDROXYBENZOATE)

E220	Schwefelknoxer Konservierungsstoff, (SULPHUR DIOXIDE)	Antioxidationsmittel
E221	Natriumkulfiservierungsstoff, (SODIUM SULPHITE)	Antioxidationsmittel
E222	Natriumhydrogensulfid Konservierungsstoff, (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	Antioxidationsmittel
E223	Natriummetabisulfit Konservierungsstoff, (SODIUM METABISULPHITE)	Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel
E224	Kaliummetabisulfit Konservierungsstoff, (POTASSIUM METABISULPHIT)	Antioxidationsmittel
E225	Kaliumsulfid Konservierungsstoff, (POTASSIUM SULPHITE)	Antioxidationsmittel
E226	Calciumkulfiservierungsstoff, (CALCIUM SULPHITE)	Antioxidationsmittel

E227	Calciumhydrogensulfit, (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E228	Kaliumhydrogensulfit, (Bisulfit) (POTASSIUM HYDROGEN SULPHITE (BISULPHITE))	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E231	ortho-Phenylphenol (ORTO-PHENYLPHENOL)	Konservierungsstoff
E232	Natrium Salz des ortho-Phenylphenols (SODIUM O-PHENYLPHENOL)	Konservierungsstoff
E234	Nisin (NISIN)	Konservierungsstoff

E235	Pimaricin Natamycin (PIMARICIN, NATAMYCIN)	Konservierungsstoff
E242	Dimethylkohlendioxid (DIMETHYL DICARBONATE)	Konservierungsstoff
E243	Ethyllaurylsulfat (ETHYL LAUROYL SULFATE)	Konservierungsstoff
E249	Kaliumnitrit (POTASSIUM NITRITE)	Konservierungsstoff, Farbfixiermittel
E250	Natriumnitrit (SODIUM NITRITE)	Konservierungsstoff, Farbfixiermittel
E251	Natriumnitrat (SODIUM NITRATE)	Konservierungsstoff, Farbfixiermittel
E252	Kaliumnitrat (POTASSIUM NITRATE)	Konservierungsstoff, Farbfixiermittel

E260	Eisessig Konservierungsstoff, (ACETIC Säureregulator ACID GLACIAL)
E261	Kaliumacetat Konservierungsstoff, (POTASSIUM Säureregulator ACETATES): (i) Kaliumacetat (Potassium acetate), (ii) Kaliumdiacetat (Potassium diacetate).
E262	Natriumacetat Konservierungsstoff, (SODIUM Säureregulator ACETATES): (i) Natriumacetat (Sodium acetate), (ii) Natriumdiacetat (Sodium diacetate).

E263	Calciumacetat (Calciumacetate) ACETATE	Konservierungsstoff, Stabilisator, Säureregulator, Trägerstoff
E265	Dehydroessigsäure (DEHYDROACETIC ACID)	Konservierungsstoff
E266	Natriumdehydroacetat (SODIUM DEHYDROACETATE)	Konservierungsstoff
E270	Milchsäure L-, D- und DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	Säureregulator
E280	Propionsäure (PROPIONIC ACID)	Konservierungsstoff
E281	Natriumpropionat (SODIUM PROPIONATE)	Konservierungsstoff

E282	Calciumpropionat (CALCIUM PROPIONATE)	Konservierungsstoff
E283	Kaliumpropionat (POTASSIUM PROPIONATE)	Konservierungsstoff
E290	Kohlendioxid (CARBON DIOXIDE)	Säureregulator, Treibgas, Schutzgas
E296	Äpfelsäure (MALIC ACID, DL-)	Säureregulator
E297	Fumarsäure (FUMARIC ACID)	Säureregulator
E300	Ascorbinsäure L- (ASCORBIC ASID, L-)	Antioxidationsmittel

E301	Natriumascorbat (SODIUM ASCORBATE)	Antioxidationsmittel
E302	Calciumascorbat (CALCIUM ASCORBATE)	Antioxidationsmittel
E303	Kaliumascorbat (POTASSIUM ASCORBATE)	Antioxidationsmittel
E304	(i) Ascorbylpalmitat (ASCORBYL PALMITATE) (ii) Ascorbylstearat (ASCORBYL STEARATE)	Antioxidationsmittel
E306	Tocopherol Mischkonzentrat (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	Antioxidationsmittel

E307	alpha-Tocopherol (ALPHA-TOCOPHEROL)	Antioxidationsmittel
E308	gamma-Tocopherol synthetisch (SYNTETHIC GAMMATOCOPHEROL)	Antioxidationsmittel
E309	delta-Tocopherol synthetisch (SYNTETHIC DELTA-TOCOPHEROL)	Antioxidationsmittel
E310	Propylgallat (PROPYL GALLATE)	Antioxidationsmittel
E311	Octylgallat (OCTYL GALLATE)	Antioxidationsmittel
E312	Dodecylgallat (DODECYL GALLATE)	Antioxidationsmittel

E314	Guajakharz (GUAIAIC RESIN)	Antioxidationsmittel
E315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	Antioxidationsmittel
E316	Natriumisoascorbat (SODIUM ISOASCORBATE)	Antioxidationsmittel
E319	tert-Butylhydrochinon (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	Antioxidationsmittel
E320	Butylhydroxyanisol (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	Antioxidationsmittel
E321	Butylhydroxytoluol „Ionol“ (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	Antioxidationsmittel

E322	Lecithine, Phosphatide (LECITHINS)	Antioxidationsmittel, Emulgator
E325	Natriumlactat (SODIUM LACTATE)	Feuchthaltemittel, Füllstoff
E326	Kaliumlactat (POTASSIUM LACTATE)	Säureregulator
E327	Calciumlactat (CALCIUM LACTATE)	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel
E329	Magnesiumlactat, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel
E330	Citronensäure (CITRIC ACID)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Farbstabilisator

E331	Natriumcitrate Säure-Regulator, Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff (SODIUM CITRATES): (i) Natriumcitrat 1-substituiert (Sodium dihydrogen citrate), (ii) Natriumcitrat 2-substituiert (Disodium monohydrogen citrate), (iii) Natriumcitrat 3-substituiert (Trisodium citrate).	
------	--	--

E332	Kaliumcitrate (POTASSIUM CITRATES): (i) Kaliumcitrat 1- substituiert (Potassium dihydrogen citrate), (ii) Kaliumcitrat 3- substituiert (Tripotassium citrate).	Säureregulator, Stabilisator, Stärkungsmittel
E333	Calciumcitrate (CALCIUM CITRATES)	Säureregulator, Stabilisator
E334	Weinsäure L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	Säureregulator, Antioxidationsmittel

E335	Natriumstabilisator (SODIUM TARTRATES): (i) Natriumtartrat 1- substituiert (Monosodium tartrate), (ii) Natriumtartrat 2- substituiert (Disodium tartrate).	
------	---	--

E336	Kaliumtartrat (POTASSIUM TARTRATES): (i) Kaliumtartrat 1- substituiert (Monopotassium tartrate), (ii) Kaliumtartrat 2- substituiert (Dipotassium tartrate).	Stabilisator
E337	Kaliumnatriumtartrat (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	Stabilisator
E338	Orthophosphorsäure, (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	Säureregulator, Antioxidationsmittel

E339	Natriumphosphat, Emulgator, (SODIUM PHOSPHATES): (i) ortho-Natriumphosphat 1-substituiert (Monosodium orthophosphate), (ii) ortho-Natriumphosphat 2-substituiert (Disodium orthophosphate), (iii) ortho-Natriumphosphat 3-substituiert (Trisodium orthophosphate).	Flüssigmachmittel, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Schmelzsalz
E340	Kaliumphosphat, Emulgator, (POTASSIUM PHOSPHATES):	

	(i) ortho-Kaliumphosphat 1-substituiert (Monopotassium orthophosphate), (ii) ortho-Kaliumphosphat 2-substituiert (Dipotassium orthophosphate), (iii) ortho-Kaliumphosphat 3-substituiert (Tripotassium orthophosphate).	Emulgator, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Schmelzsalz
--	--	--

E341	Calciumphosphat, Säureregulator, (CALCIUMPHOSPHATE), Mehlbehandlungsmittel, (E341) Stabilisator, Backtriebmittel, (i) Trennmittel, ortho- Feuchthaltemittel, Calciumphosphat, Schmelzsalz, Trägerstoff 1-substituiert (Monocalcium orthophosphate), (ii) ortho- Calciumphosphat 2-substituiert (Dicalcium orthophosphate), (iii) ortho- Calciumphosphat 3-substituiert (Tricalcium orthophosphate).
------	---

E342	Ammoniumphosphat, (AMMONIUM- PHOSPHATES): (i) ortho- Ammoniumphosphat einfach- substituiert (Monoammonium orthophosphate), (ii) ortho- Ammoniumphosphat zweifach- substituiert (Diammonium orthophosphate).	Superphosphat, Müllbehandlungsmittel
------	--	---

E343	Magnesiumphosphat, Trennmittel (MAGNESIUM PHOSPHATES): (i) i) ortho- Magnesiumphosphat 1- substituiert (Monomagnesium orthophosphate), (ii) ortho- Magnesiumphosphat 2- substituiert (Dimagnesium orthophosphate), (iii) ortho- Magnesiumphosphat 3- substituiert (Trimagnesium orthophosphate).
------	--

E350	Natrium-Säure-Regulator, (SODIUM-Feuchthaltemittel, Emulgator, MALATES)-Stabilisator, Schmelzsalz (i) Natriummalat 1- substituiert (Sodium hydrogen malate), (ii) Natriummalat (Sodium malate).	
E351	Kalium-Säure-Regulator, (POTASSIUM-Feuchthaltemittel, Emulgator, MALATES)-Stabilisator, Schmelzsalz (i) Kaliummalat 1- substituiert (Potassium hydrogen malate), (ii) Kaliummalat (Potassium malate).	

E352	Calciummalat (CALCIUM MALATE) (i) Calciummalat 1- substituiert (Calcium hydrogen malate), (ii) Calciummalat (Calcium malate).	Säureregulator, Feuchthaltemittel, Emulgator, Stabilisator, Schmelzsalz
E353	meta-Weinsäure (METATARTARIC ACID)	Säureregulator
E354	Calciumtartrat (CALCIUM TARTRATE)	Säureregulator
E355	Adipinsäure (ADIPIIC ACID)	Säureregulator

E356	Natriumadipate (SODIUM ADIPATES)	Säure- regulator
E357	Kaliumadipate (POTASSIUM ADIPATES)	Säure- regulator
E359	Ammoniumadipate (AMMONIUM ADIPATES)	Säure- regulator
E363	Bernsteinsäure (SUCCINIC ACID)	Säure- regulator
E365	Natriumfumarate (SODIUM FUMARATES)	Säure- regulator
E380	Ammoniumcitrate (AMMONIUM CITRATES)	Säure- regulator
E381	Eisenammoniumcitrate (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	Säure- regulator

E384	Isopropylantioxidationsmittel (ISOPROPYL CITRATES)	
E385	Ethylendiaminetetraacetat Calcium-Natrium, EDTA Calcium-Natrium (CALCIUM DISODIUM EDTA)	
E386	Ethylendiaminetetraacetat Dinatrium, EDTA Dinatrium (DISODIUM ETHYLENE DIAMINE-TETRA-ACETATE, DISODIUM EDTA)	
	DIAMINE-TETRA-ACETATE)	Konservierungsmittel

E392	Rosmarin-Extrakt (EXTRACTS OF ROSEMARY)	Aroma-Mittel
E400	Alginsäure (ALGINIC ACID)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E401	Natriumalginat (SODIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E402	Kaliumalginat (POTASSIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E403	Ammoniumalginat (AMMONIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E404	Calciumalginat (CALCIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Entschäumer, Trägerstoff

E405	Propyleneglycolalginat (PROPYLENGLYCOLALGINATE)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Trägerstoff
E406	Agar (AGAR)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator, Trägerstoff

E407	Carrageen (CARRAGEENAN)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator, Trägerstoff
E407a	Carrageen aus EUCHEUMA- Algen (CARRAGEENAN PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator, Trägerstoff
E409	Arabinogalactan (ARABINO GALACTAN)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator
E410	Johannisbrotkernmehl (CAROB BEAN GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E412	Guarkernmehl (GUAR GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E413	Traganth (TRAGACANTH GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Emulgator, Trägerstoff

E414	Gummi arabicum (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E415	Xanthan (XANTAN GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E416	Karaya (KARAYA GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E417	Tarakernmehl (TARA GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E418	Gellan (GELLAN GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel
E420	Sorbit (SORBITOL) (Sorbit (SORBITOL) (p)Sorbit-Sirup (SORBITOL SYRUP)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Emulgator, Trägerstoff
E421	Mannit (MANNITOL)	Süßungsmittel, Trennmittel, Trägerstoff

E422	Glycerin (GLYCEROL)	Feuchthaltemittel, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E423	Mit Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum (OCTENIL SUCCINIC ACID MODIFIED GUMARABIC)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E425	Konjak (Konjakmehl (KONJAC FLOUR)): (i) Konjak- Gummi (KONJAC GUM), (ii) Konjak- Glucomannan (KONJAC GLUCOMANNANE).	Verdickungsmittel
E426	Sojabohnen- Hemicellulose (SOYBEAN HEMICELLULOSE)	Verdickungsmittel, Stabilisator

E427	Cassia-Gummi (CASSIA GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator
E430	Polyoxyethylen(8)Stearat (POLYOXYETHYLENE (8)	Emulgator
	STEARATE)	
E431	Polyoxyethylen(40)Stearat (POLY OXYETHYLENE (40) STEARATE)	Emulgator
E432	Polyoxyethylen(20)Emulgator, Trägerstoff sorbitanmonolaurat, Tween 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAUATE)	
E433	Polyoxyethylen(20)Emulgator, Trägerstoff sorbitanmonooleat, Tween 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	

E434	Polyoxyethylen(20%)-Emulgator, Trägerstoff sorbitanmonopalmitat, Tween 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	
E435	Polyoxyethylen(20%)-Emulgator, Trägerstoff sorbitanmonostearat, Tween 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	
E436	Polyoxyethylen(20%)-Emulgator, Trägerstoff sorbitantristearat (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	
E440	Pektine (PECTINS)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel, Trägerstoff

E442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäure (Ammoniumphosphatide) (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	Emulgator, Trägerstoff
E444	Saccharoseacetatisobutyrat (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	Emulgator, Stabilisator
E445	Glycerinester aus Wurzelharz (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	Emulgator, Stabilisator

E451	Triphosphate (TRIPHOSPHATES): (i) Pentanatriumtriphosphat (5-substituiert) (Pentasodium triphosphate), (ii) Pentakaliumtriphosphat (5-substituiert) (Pentapotassium triphosphate).	Säureregulator
------	---	----------------

E452	Polyphosphate (POLYPHOSPHATES) (i) Natriumpolyphosphat (Sodium polyphosphate), (ii) Kaliumpolyphosphat (Potassium polyphosphate), (iii) Natriumcalciumpolyphosphat (Sodiumcalcium polyphosphate), (iv) Calciumpolyphosphate (Calcium polyphosphates), (v) Ammoniumpolyphosphate (Ammonium polyphosphates).	Emulgator, Stabilisator, Feuchthaltemittel
E459	beta- Cyclodextrin (BETA- CYCLODEXTRIN)	Stabilisator, Trägerstoff

E460	Cellulose (CELLULOSE): (i) Mikrokristalline Cellulose (Microcrystalline cellulose), (ii) Cellulosepulver (Powdered cellulose).	Emulgator, Trennmittel, Trägerstoff
E461	Methylcellulose (METHYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff
E462	Ethylcellulose (ETHYL CELLULOSE)	Füllstoff, Trägerstoff
E463	Hydroxypropylcellulose (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator
E464	Hydroxypropylmethylcellulose (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff

E465	Methylethylcellulose (METHYL ETHYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Schaummittel, Trägerstoff
E466	Carboxymethylcellulose (CARBOXYMETYL CELLULOSE) Natriumcarboxymethylcellulose (SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE) Cellulosegummi (CELLULOSE GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E467	Ethylhydroxyethylcellulose (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	Emulgator, Verdickungsmittel, Stabilisator
E468	Croscarmellose (vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose) - CROSCARMELLOSE (CROSS-LINKED SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE)	Stabilisator, Trägerstoff

E469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETYL CELLULOSE) Enzymatisch hydrolysierter Cellulosegummi (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren (SODIUM, POTASSIUM AND CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Stabilisator, Trennmittel, Trägerstoff

E470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren (MAGNESIUM SALTS OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Stabilisator, Trennmittel, Trägerstoff
E471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff
E472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff

E472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator,
E472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff

E472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Stabilisator
E472e	Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff

E472f	Mischester von Glycerin mit Wein-, Essig- und Speisefettsäuren (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator,
E473	Zuckerester von Speisefettsäuren (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Trägerstoff
E474	Zuckerglyceride (SUCROGLYCERIDES)	Emulgator
E475	Polyglycerinester von Fettsäuren (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Trägerstoff

E476	Polyglycerinester von veresterten Rizinusfettsäuren (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	Emulgator
E477	Propylenglycolester von Fettsäuren (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	Emulgator

E479	Thermisch oxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren (THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Emulgator
E481	Natriumstearoyl- 2-lactylat (SODIUM STEAROYL -2- LACTYLATE)	Emulgator, Stabilisator
E482	Calciumstearoyl- 2-lactylat (CALCIUM STEAROYL -2- LACTYLATE)	Emulgator, Stabilisator
E483	Stearyl tartrat (STEARYL TARTRATE)	Mehlbehandlungsmittel

E484	Stearylцитрат (STEARYL CITRATE)	Emulgator
E491	Sorbitanmonostearat SPAN 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	Emulgator, Trägerstoff
E492	Sorbitantristearat (SORBITAN TRISTEARATE)	Emulgator, Trägerstoff
E493	Sorbitanmonolaurat SPAN 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	Emulgator, Trägerstoff
E494	Sorbitanmonooleat SPAN 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	Emulgator, Trägerstoff
E495	Sorbitanmonopalmitat SPAN 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	Emulgator, Trägerstoff

E500	Natriumcarbonate (SODIUM CARBONATES): (i) Natriumcarbonat (Sodium carbonate), (ii) Natriumhydrogencarbonat (Sodium hydrogen carbonate), (iii) Gemisch aus Natriumcarbonat und Natriumhydrogencarbonat (Sodium sesquicarbonate)	Säureregulator, Backtriebmittel, Trennmittel
E501	Kaliumcarbonate (POTASSIUM CARBONATES): Kaliumcarbonat (POTASSIUM CARBONATE), Kaliumhydrogencarbonat (POTASSIUM HYDROGENCARBONATE)	Säureregulator, Backtriebmittel (nur für E501ii), Stabilisator, Trägerstoff

E503	Ammoniumcarbonat (AMMONIUM CARBONATES): (i) Ammoniumcarbonat (Ammonium carbonate), (ii) Ammoniumhydrogencarbonat (Ammonium hydrogen carbonate).	Säureregulator, Backtriebmittel
E504	Magnesiumcarbonat (MAGNESIUM CARBONATES): (i) Magnesiumcarbonat (Magnesium carbonate), (ii) Magnesiumhydrogencarbonat (Magnesium hydrogen carbonate).	Säureregulator, Trennmittel, Farbstabilisator, Trägerstoff
E507	Salzsäure (HYDROCHLORIC ACID)	Säureregulator

E508	Kaliumchlorid (POTASSIUM CHLORIDE)	Geliermittel, Trägerstoff
E509	Calciumchlorid (CALCIUM CHLORIDE)	Festigungsmittel, Trägerstoff
E510	Ammoniumchlorid (AMMONIUM CHLORIDE)	Mehlbehandlungsmittel
E511	Magnesiumchlorid (MAGNESIUM CHLORIDE)	Festigungsmittel, Trägerstoff
E513	Schwefelsäure (SULPHURIC ACID)	Säureregulator
E514	Natriumsulfate (SODIUM SULPHATES)	Säureregulator, Trägerstoff
E515	Kaliumsulfate (POTASSIUM SULPHATES)	Säureregulator, Trägerstoff

E516	Calciumsulfat (CALCIUM SULPHATE)	Mehlbehandlungsmittel, Festigungsmittel, Trägerstoff
E517	Ammoniumsulfat (AMMONIUM SULPHATE)	Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E518	Magnesiumsulfat (MAGNESIUM SULPHATE)	Festigungsmittel
E520	Aluminiumsulfat (ALUMINIUM SULPHATE)	Festigungsmittel
E521	Aluminiumnatriumsulfat Natriumalaun (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	Festigungsmittel
E522	Aluminiumkaliumsulfat Kaliumalaun (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	Säureregulator, Stabilisator

E523	Aluminiumammoniumsulfat, Ammoniumalaun (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	Stabilisator, Festigungsmittel
E524	Natriumhydroxid (SODIUM HYDROXIDE)	Säureregulator
E525	Kaliumhydroxid (POTASSIUM HYDROXIDE)	Säureregulator
E526	Calciumhydroxid (CALCIUM HYDROXIDE)	Säureregulator, Festigungsmittel
E527	Ammoniumhydroxid (AMMONIUM HYDROXIDE)	Säureregulator
E528	Magnesiumhydroxid (MAGNESIUM HYDROXIDE)	Säureregulator, Stabilisator
		Farbstabilisator

E529	Calciumoxid (CALCIUM OXIDE)	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel
E530	Magnesiumoxid (MAGNESIUM OXIDE)	Trennmittel
E535	Natriumferrocyanid (SODIUM FERROCYANIDE)	Trennmittel
E536	Kaliumferrocyanid (POTASSIUM FERROCYANIDE)	Trennmittel
E538	Calciumferrocyanid (CALCIUM FERROCYANIDE)	Trennmittel
E541	Saures Natriumaluminiumphosphat (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)	Säureregulator, Emulgator

E542	Knochenphosphat Emulgator, Trennmittel, (Calciumphosphat) Feuchthaltemittel (BONE PHOSPHATE (essentielle Calcium phosphate, tribasic)	
E551	Amorphes Siliciumdioxid (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	Trennmittel, Trägerstoff
E552	Calciumsilicat (CALCIUM SILICATE)	Trennmittel, Trägerstoff
E553	Magnesiumsilicate (MAGNESIUM SILICATES): (i) Magnesiumsilicat (Magnesium silicate), (ii) Magnesiumtrisilicat (Magnesium trisilicate), (iii) Talkum (Talc)	Trennmittel

E554	Natriumaluminiumtrifluorsilicat (SODIUM ALUMINOSILICATE)	Trübungsmittel
E570	Fettsäuren (FATTY ACIDS)	Stabilisator, Überzugsmittel, Schaumverhüter, Trägerstoff
E574	Gluconsäure (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Backtriebmittel
E575	Glucono-delta-lacton (GLUCONO DELTA-LACTONE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Backtriebmittel
E576	Natriumgluconat (SODIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel
E577	Kaliumgluconat (POTASSIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Trägerstoff

E578	Calciumgluconat (CALCIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Festigungsmittel
E579	Eisengluconat (FERROUS GLUCONATE)	Farbstabilisator
E580	Magnesiumgluconat (MAGNESIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Festigungsmittel
E585	Eisenlactat (FERROUS LACTATE)	Farbstabilisator
E586	4-Hexylresorcin (4- HEXYLRESORCINOL)	Antioxidationsmittel
E620	Glutaminsäure, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	Geschmacksverstärker

E621	Mononatriumglutamat einfach substituiert (MONOSODIUM GLUTAMATE)	Geschmacksverstärker
E622	Monokaliumglutamat 1-substituiert (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	Geschmacksverstärker
E623	Calciumglutamat (CALCIUM GLUTAMATE)	Geschmacksverstärker
E624	Monoammoniumglutamat 1-substituiert (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	Geschmacksverstärker
E625	Magnesiumglutamat (MAGNESIUM GLUTAMATE)	Geschmacksverstärker
E626	Guanylsäure (GUANYLIC ACID)	Geschmacksverstärker

E627	Dinatrium-5'-guanylat, 2-substituiert (DISODIUM 5'-GUANYLATE)	Geschmacksverstärker
E628	Dikalium-5'-guanylat, 2-substituiert (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE)	Geschmacksverstärker
E629	Calcium-5'-guanylat (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	Geschmacksverstärker
E630	Inosinsäure (INOSINIC ACID)	Geschmacksverstärker
E631	Dinatrium-5'-inosinat, 2-substituiert (DISODIUM 5'-INOSINATE)	Geschmacksverstärker

E632	Dikalium-5'-inosinat, 2-substituiert (DIPOTASSIUM 5'- INOSINATE)	Geschmacksverstärker
E633	Calcium-5'-inosinat (CALCIUM 5'- INOSINATE)	Geschmacksverstärker
E634	Calcium-5'-ribonucleotide (CALCIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES)	Geschmacksverstärker
E635	5'-Ribonucleotide, Natrium, 2-substituiert (DISODIUM 5' - RIBONUCLEOTIDES)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E640	Glycin und sein Natriumsalz (GLYCINE AND ITS SODIUM SALT)	Geschmacks- und Aromaverstärker, Trägerstoff

E650	Zinkacetat (ZINC ACETATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker
E900	Polydimethylsiloxan (POLYDIMETHYLSILOXAN)	Schaumverhüter, Emulgator, Trennmittel

E901	Bienenwachs, weiß und gelb (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	Überzugsmittel, Trägerstoff
E902	Candelillawachs (CANDELILLA WAX)	Überzugsmittel
E903	Carnaubawachs (CARNAUBA WAX)	Überzugsmittel
E904	Schellack (SHELLAC)	Überzugsmittel
E905c(i)	Mikrokristallines Wachs (MICROCRYSTALLINE WAX),	Überzugsmittel

E905d	Mineralöl (hoher Viskosität) - MINERAL OIL (HIGH VISCOSITY)	Überzugsmittel
E905e	Mineralöl (mittlerer und niedriger Viskosität, Klasse I) - MINERAL OIL (MEDIUM AND LOW VISCOSITY, CLASS I)	Überzugsmittel
E907	Hydriertes Poly-1- decen (HYDROGENATED POLY- 1- DECENE)	Überzugsmittel

E914	Oxidiertes Überzugsmittel Polyethylenwachs (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)	
E920	Cystein, L-, und seine Hydrochloride - Natrium- und Kaliumsalze (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES-SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	Mehlbehandlungsmittel
E927b	Carbamid (Harnstoff) (CARBAMIDE (UREA))	Geschmacks- und Aromaverstärker

E928	Benzoylperoxid (BENZOYL PEROXIDE)	Müllbehandlungsmittel, Konservierungsmittel
E 930	Calciumperoxid (CALCIUM PEROXIDE)	Müllbehandlungsmittel
E938	Argon (ARGON)	Treibgas, Packgas
E939	Helium (HELIUM)	Treibgas, Packgas
E941	Stickstoff (NITROGEN)	Treibgas, Packgas
E942	Distickstoffmonoxid (NITROUS OXIDE)	Treibgas, Packgas
E943a	Butan (BUTANE)	Treibgas, Packgas
E943b	Isobutan (ISOBUTANE)	Treibgas, Packgas

E944	Propan (PROPANE)	Treibgas, Packgas
E948	Sauerstoff (OXYGEN)	Treibgas, Packgas
E949	Wasserstoff (HYDROGEN)	Treibgas, Packgas
E950	Acesulfam- Kalium (ACESULFAME POTASSIUM)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E951	Aspartam (ASPARTAME)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E952	Cyclaminsäure und ihre Natrium- und Calciumsalze (CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts)	Süßungsmittel

E953	Isomalt, hydrierte Isomaltulose (ISOMALT, HYDROGENATED ISOMALTULOSE)	Süßungsmittel, Trennmittel, Füllstoff, Trägerstoff, Überzugsmittel
E954	Saccharin (Natrium-, Kalium-, Calciumsalze) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	Süßungsmittel
E955	Sucralose (Trichlorgalactosaccharose) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))	Süßungsmittel
E957	Thaumatococcus (THAUMATOCOCUS)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker

E959	Neohesperidin Dihydrochalcone (NEOHESPERIDIN DIHYDROCHALCONE)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E960	Steviolglycosides (STEVIOL GLYCOSIDES)	Süßungsmittel
E961	Neotam (NEOTAME)	Süßungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker
E962	Aspartam- Acesulfam- Salz (SALT OF ASPARTAMEACESULFAME)	Süßungsmittel
E965	Maltit und Maltitsirup (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	Süßungsmittel, Stabilisator, Emulgator, Trägerstoff
E966	Lactit (LACTITOL)	Süßungsmittel, Trägerstoff

E967	Xylit (XYLITOL)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Emulgator
E968	Erythrit (ERYTHRITOL)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Stabilisator
E999	Quillajaextrakt (QUILLAIA EXTRACTS)	Schaummittel
E1200	Polydextrose (POLYDEXTROSE)	Stabilisator, Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Trägerstoff
E1201	Polyvinylpyrrolidon (POLYVINYLPYRROLIDONE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E1202	Polyvinylpyrrolidon (POLYVINYLPYRROLIDONE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
E1203	Polyvinylalkohol (POLYVINYL ALCOHOL)	Mittel

		feuchthaltend, Überzugsmittel
E1204	Pullulan (PULLULAN)	Überzugsmittel, Verdickungsmittel
E1205	Basisch Methacrylat- Copolymer (BASIC METHACRYLATE COPOLYMER)	Überzugsmittel
E1206	Neutrales Methacrylat- Copolymer (NEUTRAL METHACRYLATE COPOLYMER)	Überzugsmittel
E1207	Anionisches Methacrylat- Copolymer (ANIONIC METHACRYLATE COPOLYMER)	Überzugsmittel

E1209	Pfropfcopolymer aus Polyvinylalkohol und Polyethylenglykol (POLYVINYL ALCOHOL- POLYETHYLENE GLYCOL- GRAFT- CO- POLYMER)	Überzugsmittel
E1400	Dextrin, geröstete Stärke (weiß, gelb) (DEXTRIN, ROASTED STARCH (WHITE, YELLOW)	Stabilisator, Verdickungsmittel
E1401	Säurebehandelte Stärke (ACID TREATED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel

E1402	Alkalibehandelte Stärke (ALKALINE TREATED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel
E1403	Gebleichte Stärke (BLEACHED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel
E1404	Oxidisierte Stärke (OXIDIZED STARCH)	Emulgator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1405	Enzymbehandelte Stärken (STARCHES ENZYME-TREATED)	Verdickungsmittel
E1410	Monostärkephosphat (MONOSTARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1412	Distärkephosphat (DISTARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff

E1413	Phosphatisierte Stabilisator, Distärkephosphat (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1414	Acetyliertes Emulgator, Distärkephosphat (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	Emulgator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1420	Acetylierte Stabilisator, Stärke (ACETYLATED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel
E1422	Acetyliertes Stabilisator, Distärkeadipat (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1440	Hydroxypropylstärke, (HYDROXYPROPYL STARCH)	Stärke, Verdickungsmittel, Trägerstoff

E1442	Hydroxypropylstärkephosphat (HYDROXYPROPYL STARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Emulgator, Trägerstoff
E1451	Acetylierte, oxidierte Stärke (ACETYLATED OXIDISED STARCH)	Emulgator, Verdickungsmittel
E1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)	Stabilisator, Überzugsmittel
E1503	Rizinusöl (CASTOR OIL)	Überzugsmittel, Trennmittel, Füllstoff

E1505	Triethylcitrat (TRIETHYL CITRATE)	Schaummittel, Trägerstoff
E1517	Diacetin (Glyceryldiacetat) - DIACETIN (GLYCERYL DIACETATE)	Feuchthaltemittel, Trägerstoff
E1518	Triacetin (TRIACETIN)	Feuchthaltemittel, Trägerstoff
E1519	Benzylalkohol (BENZYL ALCOHOL)	Trägerstoff
E1520	Propylenglykol (PROPYLENGLYCOL)	Feuchthaltemittel, Trägerstoff
E1521	Polyethylenglykol (POLYETHYLENGLYCOL)	Überzugsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
-	Dihydroquercetin, Taxifolin (DIHYDROQUERCETIN, TAXIFOLIN)	Antioxidationsmittel

-	Quercetin (QUERCETIN)	Antioxidationsmittel
-	Süßholzwurzel (Glycyrrhiza sp.) Extrakt	Stabilisator, Schaummittel
-	Seifenwurzel (Acanthophyllum sp.) Extrakt	Stabilisator, Schaummittel
-	Succinate von Natrium, Kalium, Calcium	Säureregulatoren
-	Chitosan, Chitosoniumhydrochlorid	Füllstoff, Verdickungsmittel, Stabilisator
Anmerkung:	E XXXX – Index des Lebensmittelzusatzstoffes; E XXXXa – Index des Lebensmittelzusatzstoffes mit lateinischem Kleinbuchstaben (untrennbarer Bestandteil des Index); (i)....(vii) – römische Ziffern, die die chemische Struktur und (oder) die Herkunft des Lebensmittelzusatzstoffes präzisieren (zusätzlicher Bestandteil der Bezeichnung).	

Anhang 3
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Verarbeitungshilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Verwendung von Antibackmitteln (Antiklumpmitteln)

Fußnote. Anlage 3 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Lebensmittelprodukt	Maximaler Gehalt im Produkt
Amorphes Siliciumdioxid (E551), Calciumsilikat (E552), Magnesiumsilikate (E553i, E553ii, E553iii), Natriumaluminiumsilikat (E554) – gemäß Salze der Fettsäuren (Myristin-, Öl-, Palmitin-, Stearinsäure und deren Gemische) von Aluminium, Ammonium, Kalium, Calcium, Magnesium, Natrium (E470a, E470b)	Gewürze	30 g/kg
	Lebensmittel, dicht mit Folie umwickelt	30 g/kg
	Trockene pulverförmige Produkte, einschließlich Zucker	10 g/kg, 15 g/kg für Puderzucker
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungen	gemäß TD
	Zuckerhaltige Süßwaren, außer Schokolade (Oberflächenbehandlung)	gemäß TD
	Reis (nur E553iii)	gemäß TD
	Wurstwaren (Oberflächenbehandlung, nur E553iii)	gemäß TD
	Salz	10 g/kg

Salzsubstitute	20 g/kg	
Kaugummi (nur E553iii)	gemäß TD	
Amorphes Siliciumdioxid (E551), Calciumsilikat (E552), Magnesiumsilikate (E553i, E553ii, E553iii), Natriumaluminiumsilikat (E554) – gemäß	Gemäß TD	gemäß TD
Isomaltit, Isomalt (E953)	Gemäß TD	gemäß TD
Calciumcarbonat (E170), Magnesiumcarbonat (E504)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhang Nr. 7	
Rizinusöl (E1503)	Kakaoprodukte und Schokoladeprodukte	350 mg/kg
	Zuckerhaltige Süßwaren	500 mg/kg
	Kaugummi	2,1 g/kg
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungen	1 g/kg

Siehe Anhänge Nr. 6 und Nr. 12

Magnesiumoxid (E530)	Gemäß TD	gemäß TD
Polydimethylsiloxan (E900)	Spezialfette, pflanzliche Öle, die zum Frittieren bestimmt sind	10 mg/kg
	Konserviertes und pasteurisiertes Obst und Gemüse	10 mg/kg
	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte auf Fruchtbasis zum Aufstreichen, einschließlich kalorienreduzierte	10 mg/kg
	Zuckerhaltige Süßwaren, außer Schokolade	10 mg/kg
	Kaugummi	100 mg/kg
	Produkte aus Getreide, hergestellt durch Extrusionstechnologie	10 mg/kg

Konservierte, konzentrierte Suppen und Brühen	10 mg/kg
Alkoholfreie Getränke mit Aromastoffen	10 mg/kg
Weine, Cidre	10 mg/kg
Flüssiger Teig, auch zum Panieren, für Geflügel und Fisch	10 mg/kg

Siehe Anhänge Nr. 12 und Nr. 15

Kaliumferrocyanid (E536), Calciumferrocyanid (E538), Natriumferrocyanid (E535) – einzeln oder in Kombination	Speisesalz, Salzsubstitute	20 mg/kg, berechnet als $K_4Fe(CN)_6$
Calciumphosphat 3-fach substituiert (E341iii), Magnesiumphosphat 3-fach substituiert (E343iii)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhänge Nr. 5, Nr. 7, Nr. 12 und Nr. 15	

Ammoniumeisencitrat (E381)	Konzentrate (flüssig und pulverförmig) für alkoholfreie aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	10 mg/kg
-------------------------------	---	----------

Anlage 4
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Anwendung von Antioxidantien

Fußnote. Anlage 4 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Lebensmittel	Höchstgehalt im Erzeugnis
Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze und Ester: Kaliumascorbat (E303), Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304i), Ascorbylstearat (E304ii)	gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 5, Nr. 17 und Nr. 18	
tert.-Butylhydrochinon (E319, TBHQ, TBHQ)	Siehe Butyloxylanisol (E320, BOA, BHA)	

Butyloxyanisol (E320, BOA, BHA), Butyloxytoluol (E321, "Ionol", BOT, BHT), tert.-Butylhydrochinon (E319, TBHQ, TBHQ), Gallussäureester (Gallate): Propylgallat (E310), Octylgallat (E311), Dodecylgallat (E312)- einzeln oder in Kombination¹	Ausgelassene tierische Fette, Fette für besondere Zwecke, pflanzliche Öle und deren Mischungen für die industrielle Herstellung von Lebensmitteln unter Anwendung hoher Temperaturen; Fette für besondere Zwecke, pflanzliche Öle (außer kaltgepresstem Olivenöl), die zum Braten bestimmt sind; Schmalz, Rinder-, Schaf-, Geflügel-, Schweinefett, Fett von Fischen und Meeressäugetieren	BOA- 200 mg/kg, BOT- 100 mg/kg, TBHQ- 200 mg/kg, Gallate- 200 mg/kg (bezogen auf das Fett des Erzeugnisses)
---	---	--

Trockenfleisch Trockenmischungen (Konzentrate) für Kuchen und Torten Trockene Frühstückscerealien auf Getreidebasis Soßen auf der Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisesoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen Getreide, vorher thermisch behandelt Nüsse, technologisch behandelt	BOA- 200 mg/kg, TBHQ- 200 mg/kg Gallate- 200 mg/kg (bezogen auf das Fett des Erzeugnisses)
Würzmittel und Gewürze	BOA- 200 mg/kg, Gallate- 200 mg/kg (bezogen auf das Fett des Erzeugnisses)
Trockenkartoffeln	BOA- 25 mg/kg, TBHQ- 25 mg/kg Gallate- 25 mg/kg
Kaugummi Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	BOA- 400 mg/kg, BOT- 400 mg/kg TBHQ- 400 mg/kg Gallate- 400 mg/kg

Butyloxytoluol (E321, "Ionol", BOT, BHT)	Siehe Butyloxyanisol (E320, BOA, BHA)	
Gallussäureester (Gallate): Propylgallat (E310), Octylgallat (E311), Dodecylgallat (E312)	Siehe Butyloxyanisol (E320, BOA, BHA)	
Guajakharz (E314)	Fette und Öle (pflanzliche und tierische)	1 g/kg
	Kaugummi	1,5 g/kg
	Soßen auf der Basis pflanzlicher Öle, Soßen Mayonnaisesoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, Mayonnaisen	600 mg/kg
4-Hexylresorcin (E586)	Krebstiere frisch und gefroren	2 mg/kg Restmengen im Fleisch von Krebstieren

Gluconsäure (E574) und ihre Salze Gluconate: Kalium (E577), Calcium (E578), Magnesium (E580), Natrium (E576) Glucono-delta-lacton (E575)	gemäß TD gemäß TD	
	Siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7 und Nr. 12	
Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) (E315), Natriumisoascorbat (E316)- einzeln oder in Kombination, berechnet als Isoascorbinsäure Isopropylcitrat-Mischung (E384)	Fleischerzeugnisse aus zerkleinertem Fleisch, Hackfleisch, Schinkenerzeugnisse, Prserven, Konserven	500 mg/kg
	Fisch- und Rogenprserven, Konserven, gesalzener und getrockneter Fisch, gefrorener Fisch mit roter Haut	1,5 g/kg
	Siehe Anlage Nr. 17	

Pflanzliche Öle, Fette für besondere Zwecke, MilCHFettersatzstoffe, ausgelassene Mischungen, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, Schmalz, Speck, Fett von Fischen und Meeressäugetieren	200 mg/kg
Margarinen (weich und flüssig), Streichfette butter-pflanzlich, pflanzlich-butterig, pflanzlich-fettig (mit MilCHFett)	100 mg/kg

Fleisch und Geflügel (von Schlacht- und Wildtieren und Geflügel): frisches, zerkleinertes Fleisch; konservierte (einschließlich gesalzene) und getrocknete Fleischerzeugnisse (am Stück, geschnitten, zerkleinert) ohne Wärmebehandlung	200 mg/kg	
Alkoholfreie Getränke aromatisiert, einschließlich spezialisierte	200 mg/kg	
Quercetin, Dihydroquercetin – einzeln oder in Kombination	Konzentrierte Sahne, Trockenmilch, aromatisierte milchhaltige Getränke	200 mg/kg (berechnet auf Fett)
	Schmelzkäse, einschließlich mit Zutaten; Quarkkäse und Sahne-	

	käse; Käsepulver für die Zubereitung von Käsesoßen; milchhaltige Erzeugnisse mit MilCHFettersatz, hergestellt nach Käsetechnologie (Schmelzkäse)	
Dihydroquercetin	Ausgelassene tierische Fette, Fette für besondere Zwecke, pflanzliche Öle und deren Mischungen für die industrielle Herstellung von Lebensmitteln unter Anwendung hoher Temperaturen	
	Fette für besondere Zwecke, pflanzliche Öle (außer kaltgepresstem Olivenöl), die zum Braten bestimmt sind	
	Schmalz, Rinder-, Schaf-, Geflügel-, Schweinefett, Fett von Fischen und Meeressäugetieren	

Pflanzliche Öle und deren Mischungen (außer kaltgepressten Ölen)	
Margarinen, Streichfette, ausgelassene Mischungen	
Butter-pflanzliche Streichfette mit einem Massenanteil an Fett von 39 - 95 %	
Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Soßen auf der Basis pflanzlicher Öle, Cremes auf pflanzlichen Ölen	
Fettfüllungen für Schokoladen- und Mehlkonditoreiwaren	
Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ	

Prserven aus Fisch, Krebstieren und Weichtieren	
Trockene Frühstückscerealien (Snacks) auf der Basis von Getreide, Kartoffeln oder Stärke, Kartoffelchips	
Trockenmischungen (Konzentrate) für Kuchen und Torten, Backmischungen	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	

Fleischerzeugnisse, einschließlich aus Geflügelfleisch, verzehrfertig aus zerkleinertem Fleisch, Hackfleisch: Schinkenerzeugnisse, gekochte, gekocht- geräucherte und halbgeräucherte Wursterzeugnisse; Konserven		
Lecithine (E322)	Gemäß TD	gemäß TD
Zitronensäure (E330)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage	Nr. 7
Kaliumlactat (E326), Calciumlactat (E327), Natriumlactat (E325)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 5 und Nr. 7	

Schweflige Säure (Schwefeldioxid E220) und Salze: Kaliumhydrogensulfit (Bisulfit) E228, Calciumhydrogensulfit E227, Natriumhydrogensulfit E222, Kaliumpyrosulfit E224, Natriumpyrosulfit E223, Kaliumsulfit E225, Calciumsulfit E226, Natriumsulfit E221.	Siehe Anlagen Nr. 8	
Tocopherole: Alpha-Tocopherol (E307), synthetisches Gamma- Tocopherol (E308), synthetisches Delta- Tocopherol (E309), Konzentrat der Tocopherolmischung (E306)	Gemäß TD	gemäß TD

Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (E385, EDTA Calcium-Natrium), (E386 EDTA Dinatrium) – einzeln oder in Kombination	Soßen auf der Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen	75 mg/kg
Rosmarinextrakte (E392), berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosinsäure	Pflanzenöle (außer Olivenöl), Spezialfette, MilCHFettersatzstoffe, Butterschmalzmischungen, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, mit einem Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren von mehr als 15 Vol.-% der Gesamtfettsäuren, bestimmt für die Herstellung von Lebensmitteln ohne Wärmebehandlung	30 mg/kg (auf das Fett des Erzeugnisses)

Schmalz, Speck, Fisch- und Meeressäugetierfette; ausgelassene tierische Fette und Pflanzenöle zur Verwendung bei der Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln; Pflanzenöle (außer Olivenöl), bestimmt zum Braten; Frühstückscerealien (Snacks) auf der Basis von Getreide, Kartoffeln oder Stärke.	50 mg/kg (auf das Fett des Erzeugnisses)
Soßen auf der Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis	100 mg/kg (auf das Fett des Erzeugnisses)
Feine Backwaren	200 mg/kg (auf das Fett des Erzeugnisses)
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	400 mg/kg

Trockenkartoffeln; Eiprodukte; Kaugummi	200 mg/kg
Gewürze und Würzmittel; Nüsse, technologisch behandelt	200 mg/kg (auf das Fett des Erzeugnisses)
Suppen und Brühen (Konzentrate)	50 mg/kg
Trockenfleisch	150 mg/kg
Fleisch- und Fischerzeugnisse (außer Trockenfleisch und trockenen (luftgetrockneten) Würsten)	150 mg/kg (auf das Fett des Erzeugnisses)
Rohgeräucherte und rohgetrocknete Wurstwaren	100 mg/kg
Trockenmilch für die Herstellung von Speiseeis auf Milchbasis	30 mg/kg

Anmerkung:

¹- Für die Antioxidationsmittel Butylhydroxyanisol, Butylhydroxytoluol, tert.-Butylhydrochinon und Gallate sind die Höchstmengen bei ihrer individuellen Verwendung angegeben; bei kombinierter Verwendung sind die Höchstmengen der einzelnen Antioxidationsmittel proportional zu verringern, d. h. die Gesamtmasse (ausgedrückt in % der Höchstmengen der einzelnen Antioxidationsmittel) darf nicht mehr als 100 % betragen.

Anlage 5
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Anwendung von Stoffen zur Mehlbehandlung

Fußnote. Anhang 5 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Saures Natriumaluminiumphosphat (E541)	Siehe Anhang Nr. 7	
Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze und Ester: Kaliumascorbat (E303), Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304i), Ascorbylstearat (E304ii)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhang Nr. 4, Nr. 17 und Nr. 18	
Glycerin (E422)	Gemäß TD gemäß TD	
Siehe Anhang Nr. 12		
Calciumgluconat (E578), Glucono-delta-lacton (E575)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhänge Nr. 4 und Nr. 7	

Milchsäure (E270) und ihre Salze, Laktate: Kaliumlaktat (E326), Calciumlaktat (E327), Magnesiumlaktat (E329), Natriumlaktat (325)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anhänge Nr. 4 und Nr. 7	
Calciumoxid (E529)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhang Nr. 7	
Benzoylperoxid (E928)	Mehl	75 mg/kg
	Molke (trocken und flüssig) und Erzeugnisse daraus, ausgenommen Molkenkäse	100 mg/kg (I)
Calciumperoxid (E930)	Mehl	50 mg/kg
Natriumpyrosulfit (E223) berechnet als Schwefeldioxid	Feine Backwaren aus Mehl mit einem Feuchtigkeitsmassenanteil von nicht mehr als 15,5 %	50 mg/kg

Polyoxyethylensorbitane (Ester des Polyoxyethylensorbitans und von Fettsäuren, Tweens): Polyoxyethylensorbitan(20)- monolaurat (E432, Tween 20), Polyoxyethylensorbitan(20)- monooleat (E433, Tween 80), Polyoxyethylensorbitan(20)- monopalmitat (E434, Tween 40), Polyoxyethylensorbitan(20)- monostearat (E435, Tween 60), Polyoxyethylen(20)- sorbitan- tristearat (E436, Tween 65)	Siehe Anhang Nr. 15
Propylenglycolalginat (E405)	Siehe Anhang Nr. 15
Zuckerglyceride (E474), Saccharoseester von Fettsäuren (E473) - einzeln oder in Kombination	Siehe Anhang Nr. 15

Sorbitane, Ester des Sorbits und von Fettsäuren, SPANs: Sorbitanmonostearat (E491, SPAN 60), Sorbitantristearat (E492, SPAN 65), Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20), Sorbitanmonooleat (E494, SPAN 80), Sorbitanmonopalmitat (E495, SPAN 40)	Siehe Anhang Nr. 12 und Nr. 15	
Ammoniumsulfate (E517), Calciumsulfate (E516)	gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhang Nr. 7 und Nr. 12	
Kaliumphosphate (E340), Calciumphosphate (E341), Magnesiumphosphate (E343), Natriumphosphate (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452)	Siehe Anhänge Nr. 3, Nr. 7, Nr. 12 und Nr. 15	
Ammoniumchlorid (E510)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anhang 7	

Cystein und seine Salze – Hydrochloride des Natriums und Kaliums (E920)	Back- und feine Mehlwaren	gemäß TD
--	------------------------------	----------

Anhang 6
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normen für die Verwendung von Überzugsmitteln

Fußnote. Anlage 6 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Bienenwachs, weiß und gelb (E901), Candelillawachs (E902), Schellack (E904)	Oberflächenbehandlung von frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Ananas, Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Bananen (nur E901), Mangos, Avocados (nur E901, E904), Granatäpfeln (nur E901, E904), Papayas (nur E904)	Oberflächenbehandlung von frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Ananas, Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Bananen (nur E901), Mangos, Avocados (nur E901, E904), Granatäpfeln (nur E901, E904), Papayas (nur E904)
	Bonbons, Dragees, Schokolade, Marmelade; Mehlkonfekt, überzogen mit Schokoladenglasur	Bonbons, Dragees, Schokolade, Marmelade; Mehlkonfekt, überzogen mit Schokoladenglasur
	Kaugummi	Kaugummi
	Frühstückscerealien (Snacks), Nüsse	Frühstückscerealien (Snacks), Nüsse
	Kaffee in Bohnen	Kaffee in Bohnen
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel

Waffeln - in Waffeleis auf Milchbasis (nur E901)	Waffeln – in Waffeleis auf Milchbasis (nur E901)	
Carnaubawachs (E903)	Oberflächenbehandlung von frischen: Zitrusfrüchten, Melonen, Ananas, Pfirsichen, Birnen, Äpfeln, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas	200 mg/kg
	Bonbons, Dragees, Schokolade, Marmelade	500 mg/kg
	Mehlkonfekt, überzogen mit Schokoladenglasur	200 mg/kg
	Kaugummi	1,2 g/kg
	Frühstückscerealien (Snacks), Nüsse	200 mg/kg
	Kaffee in Bohnen	200 mg/kg
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	200 mg/kg

Pfropfcopolymer von Polyvinylalkohol und Polyethylen (E1209)	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (tablettiert oder verkapselt)	100 g/kg
Rizinusöl	Siehe Anlage Nr. 3 und Nr. 12	
Stärkealuminiumoctenylsuccinat (E1452)	Siehe Anlage Nr. 15	
Mikrokristallines Wachs (E905ci)	Bonbons, Dragees, Nougat	gemäß TD
	Kaugummi	20 g/kg
	Melone, Mango, Papaya, Avocado	gemäß TD
	Rinde reifer Käse	30 g/kg
	Oberflächenbehandlung von frischem Obst und Gemüse, Pilzen, Hülsenfrüchten, Nüssen und Samen	50 mg/kg
Mineralöl (hohe Viskosität) E905d	Trockenfrüchte	5 g/kg

Kakaoprodukte, Schokoladenerzeugnisse, einschließlich imitierte und Schokoladenersatzstoffe	2 g/kg	
Bonbons, Dragees, Nougat	2 g/kg	
Kaugummi	20 g/kg	
Dekorative Überzüge, Verzierungen (außer Frucht-)	2 g/kg	
Getreide, einschließlich Reis (ganz, geschrotet, Flocken)	800 mg/kg	
Mehlkonfekt (Backwaren)	3 g/kg	
Gefrorene Erzeugnisse aus Fleisch, Geflügel und Wild (am Stück, geschnitten oder gehackt)	950 mg/kg	
Mineralöl (mittlere und niedrige Viskosität, Klasse I) 905e	Trockenfrüchte	5 g/kg
	Süßwaren	2 g/kg
	Brot und Backwaren	3 g/kg

Polyvinylalkohol (E1203)	Gefrorener Fisch (in Glasurlösungen)	gemäß TD
	In Folien und Überzügen zur Oberflächenbehandlung von Wurstwaren, Würsten, Käse und deren Hüllen	gemäß TD
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel in Kapseln und Tabletten	18 g/kg
Poly-1-decen, hydriert (E907)	Zuckerwaren	2 g/kg
	Trockenfrüchte	2 g/kg
Polyethylenglykol (1521)	Frische Früchte	gemäß TD
	Siehe Anlagen Nr. 12 und Nr. 15	
Oxidiertes Polyethylenwachs (E914)	Frische Zitrusfrüchte, Melone, Mango, Papaya, Avocado, Ananas	gemäß TD
Pullulan (E1204)	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel in Kapseln und Tabletten	gemäß TD

Mikrobonbons in Form von Filmen, atemerfrischend	gemäß TD	
Methacrylat-Copolymer neutral (E1206)	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (tablettiert oder verkapselt)	200 g/kg
Methacrylat-Copolymer basisch (E1205), Methacrylat-Copolymer anionisch (E1207)	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (tablettiert oder verkapselt)	100 g/kg

Anlage 7
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienenormative für die Anwendung von Säuren und Säureregulatoren

Fußnote. Anlage 7 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Adipinsäure (E355) und ihre Salze, Adipate: Ammonium (E359), Kalium (E357), Natrium (E356) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Säure	Aromatisierte trockene Desserts	1 g/kg
	Geleeartige Desserts	6 g/kg
	Pulverförmige Mischungen für die Zubereitung von Getränken im Haushalt	10 g/kg
	Füllungen, Überzugsmassen für feine Backwaren und feine Backwaren aus Mehl	2 g/kg
Saures Natriumaluminiumphosphat (E541)	Feine Backwaren aus Mehl (nur für feine Backwaren und Biskuit)	1 g/kg berechnet als Aluminium
	Siehe Anlage Nr. 5	

Weinsäure (E334) und ihre Salze, Tartrate: Kalium (E336), Calcium (E354), Natrium (E335), Natrium-Kalium (E337)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 18	
meta-Weinsäure (E353)	Weine	Nach Rezepturen, abgestimmt mit der zuständigen Behörde
Ammoniumhydroxid (E527)	Gemäß TD	gemäß TD
Kaliumhydroxid (E525)	Gemäß TD	gemäß TD
Calciumhydroxid (E526)	Gemäß TD	gemäß TD
Magnesiumhydroxid (E528)	Gemäß TD	gemäß TD
Natriumhydroxid (E524)	Gemäß TD	gemäß TD

Gluconsäure (E574) und ihre Salze, Gluconate: Kalium (E577), Calcium (E578), Magnesium (E580), Natrium (E576) und Gluconodelta-Lacton (E575)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5 und Nr. 12	
Eisengluconat (E579)	Siehe Anlage Nr. 17	
Citronensäure (E330) und ihre Salze, Citrate: Ammonium (E380), Kalium (E332), Calcium (E333), Natrium (E331) Ammonium-Eisen-Citrat (E381)	Gemäß TD	gemäß TD
	Nr. 4, Nr. 12 und Nr. 18	
	Siehe Anlage Nr. 3	
Milchsäure (E270) und ihre Salze, Lactate: Kalium (E326), Calcium (E327), Magnesium (E329), Natrium (E325)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4 und Nr. 5	

Calciumoxid (E529) Schwefelsäure (E513) und ihre Salze Sulfate: Ammonium (E517), Kalium (E515), Calcium (E516), Magnesium (E518), Natrium (E514)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 5	
	Gemäß TD	gemäß TD
Sulfate: Aluminium (E520), Aluminium-Ammonium (E523), Aluminium-Kalium (E522), Aluminium-Natrium (E521) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Aluminium	Eiklar	30 mg/kg
	Mit Zucker glasierte (kandierte), kristallisierte und gezuckerte Früchte und Gemüse	200 mg/kg
Salzsäure (E507) und ihre Salze: Ammoniumchlorid (E510), Kaliumchlorid (E508), Calciumchlorid (E509), Magnesiumchlorid (E511)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 5 und Nr. 12	

Kohlensäure (Kohlenstoffdioxid, E290) gasförmig, flüssig, fest und ihre Salze: Ammoniumcarbonate (E503), Kaliumcarbonate (E501), Calciumcarbonat (E170), Magnesiumcarbonate (E504), Natriumcarbonate (E500)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 3, Nr. 11, Nr. 12, Nr. 15 und Nr. 17	
Essigsäure (E260) und ihre Salze Acetate: Kalium (E261), Calcium (E263), Natrium (E262)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 8, Nr. 12 und Nr. 15	
Zinkacetat (E650)	Siehe Anlage Nr. 16	
Phosphorsäure (E338) und Lebensmittelphosphate: Kaliumphosphate (E340), Calciumphosphate (E341, E542), Magnesiumphosphate (E343), Natriumphosphate (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452)	Siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 12 und Nr. 15	

Fumarsäure (E297), Natriumfumarat (E365) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Fumarsäure	Weine	Nach Rezepturen, abgestimmt mit der zuständigen Behörde
	Füllungen, Überzugsmassen für feine Backwaren und feine Backwaren aus Mehl	2,5 g/kg
	Zuckerwaren	1 g/kg
	Desserts: Gelee, fruchtaromatisiert, trocken pulverförmig, Dessertmischungen	4 g/kg
	Lösliche pulverförmige Fruchtgrundlagen für Getränke	1 g/kg
	Lösliche Erzeugnisse für die Zubereitung von aromatisiertem Tee und Kräutertee (Aufguss)	1 g/kg

Kaugummi	2 g/kg	
Äpfelsäure (E296) und ihre Salze, Malate: Kalium (E351), Calcium (E352), Natrium (E350)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 18	
Bernsteinsäure (E363) und ihre Salze	Desserts	6 g/kg
Succinate: Kalium Calcium Natrium – einzeln oder in Kombination, berechnet als Bernsteinsäure	Pulverförmige Mischungen für die Zubereitung alkoholfreier Getränke im Haushalt;	3 g/kg
	Suppen und Brühen (Konzentrate);	5 g/kg
	Wodka	100 mg/l

Anlage 8
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für den Einsatz von Konservierungsstoffen¹

Fußnote. Anlage 8 mit Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (E-Nummer)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Benzoessäure (E210) und ihre Salze, Benzoate: Natriumbenzoat (E211), Kaliumbenzoat (E212), Calciumbenzoat (E213) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Benzoessäure	Margarinen, Streichfette, Cremes auf Pflanzenölbasis mit einem Fettgehalt von 60 % und mehr	500 mg/kg
	Margarinen, Streichfette, Cremes auf Pflanzenölbasis mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	1 g/kg
	Oliven und Erzeugnisse daraus	500 mg/kg
	Gekochte Rote Bete	2 g/kg
	Tomatenprodukte (außer Saftprodukten)	1 g/kg
	Konfitüre, Marmelade, Gelee, Pflaumenmus mit niedrigem Zuckergehalt und ohne Zucker von pastöser Konsistenz	500 mg/kg

Soßen auf Pflanzenölbasis, Mayonnaisesoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis	500 mg/kg
Emulgierte Soßen auf Pflanzenölbasis, Mayonnaisen, Dressings, Mayonnaisesoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	1 g/kg
Nicht emulgierte Soßen	1 g/kg
Flüssige Eiprodukte (Eiweiß, Eigelb, Vollei)	5 g/kg
Aromatisierte alkoholfreie Getränke	150 mg/kg
Alkoholfreies Bier in Fässern	200 mg/kg

Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Vol.-%	200 mg/kg
Gelee für Aspikgerichte	500 mg/kg
Flüssige Konzentrate: Tee-, Frucht-, Kräuteraufgusskonzentrate	600 mg/kg
Desserts auf Milchbasis, nicht wärmebehandelt	300 mg/l
Mariniertes, gesalzenes oder in Öl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	2 g/kg
Kandierte Früchte und Gemüse	1 g/kg
Kaugummi	1,5 g/kg
Pasten, Fisch-, Rogen-, Krillbutter	1,5 g/kg

Präserven aus Fischerzeugnissen; körniger Kaviar, Rogenerzeugnisse aus Fisch, gesalzener, von der Eierstockhaut gelöster Rogen – in Dosen	2 g/kg
Gesalzener, einschließlich getrockneter, geräucherter Fisch	200 mg/kg
Gekochte Krebstiere und Weichtiere	1 g/kg
Fertigsalate	1,5 g/kg
Senf	1 g/kg
Gewürze und Würzmittel	1 g/kg
Flüssige Suppen und Brühen, außer konservierten	500 mg/kg

Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke und zur Krankheitsvorbeugung (ausgenommen Erzeugnisse für Kinder), diätetische Mischungen zur Gewichtsreduzierung	1,5 g/kg
Zuckerwaren, Bonbons, Schokolade mit Füllung	1,5 g/kg
Trockenfrüchte	800 mg/kg
Dekorative Verzierungen, auch für Feinbackwaren, dekorative Überzüge (nicht aus Früchten), süße Soßen	1500 mg/kg
Oberflächenbehandlung von Wurstwaren, Würsten, Käse und Hüllen sowie in Folien und Überzügen	gemäß TD

Getrocknete Fleischerzeugnisse (Oberflächenbehandlung)	gemäß TD
Analoge von Fischerzeugnissen auf Algenbasis	500 mg/kg
Bier in Fässern mit zugesetztem (mehr als	200 mg/kg
0,5 %) Zucker zur Fermentation und/oder Fruchtsaft oder Saftkonzentrat	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel, flüssig	2 g/kg
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (in verzehrfertigen pulverförmig, mit Vitamin-A- oder Vitamin-A- und D- Präparaten	1 g/kg (in verzehrfertigen Erzeugnissen)

Dehydracetsäure (E265), Natriumdehydracetat (E266) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Dehydracetsäure	Oberflächenbehandlung von Wurstwaren, Würsten, Käse und Hüllen sowie in Folien und Überzügen	5 mg/kg (Restmenge im Erzeugnis)
Dimethyldicarbonat (E242)	Alkoholfreie Getränke mit Aromastoffen, alkoholfreie Weine, Tee (flüssig) und Kräuteraufgüsse, Kaffee, Kaffeeersatzstoffe und andere heiße Getränke aus Getreide (außer Kakao), Apfel- und Birnencider, Fruchtweine, Leichtweine, Getränke auf Weinbasis	250 mg/l zur Behandlung, Rückstände nicht zulässig 250 mg/l zur Behandlung, Rückstände nicht zulässig
Natamycin (Pimaricin, Delvolid) (E235)	Oberflächenbehandlung: Käse, Rohwürste, halbgeräucherte Würste	1 mg/dm ² in der Schicht bis zu einer Tiefe von 5 mm
Nisin (E234)	Puddings aus Grieß oder Tapioka und ähnliche Erzeugnisse	3 mg/kg

Gereifter Käse und Schmelzkäse	12,5 mg/kg	
Quark- und Frischkäse (Typ "Mascarpone")	10 mg/kg	
Flüssige pasteurisierte Eiprodukte (Eiweiß, Eigelb, Vollei)	6,25 mg/l	
Kaliumnitrat (E252), Natriumnitrat (E251) – einzeln oder in Kombination, berechnet als NaNO_3 (Restmengen)	Fleischerzeugnisse und Geflügelfleischerzeugnisse: Wurstwaren und Erzeugnisse aus Fleisch (Geflügelfleisch), rohgeräuchert, rohgetrocknet, gesalzen	250 mg/kg
	Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse	50 mg/kg
	Käseersatz auf Milchbasis;	50 mg/kg
	Hering, Sprotte gesalzen und in Marinade	200 mg/kg (als NaNO_2 , einschließlich gebildetem Nitrit)

Kaliumnitrit (E249), Natriumnitrit (E250) – einzeln oder in Kombination, berechnet als NaNO_2 (Restmengen) ²	Fleischerzeugnisse: Wurstwaren und Erzeugnisse aus Fleisch	50 mg/kg
	Brühwürste und andere gekochte Fleischerzeugnisse	50 mg/kg
	Fleischkonserven	50 mg/kg

Methylester der para-Hydroxybenzoesäure (E218), Methylester der para-Hydroxybenzoesäure, Natriumsalz (E219), Ethylester der para-Hydroxybenzoesäure (E214), Ethylester der para-Hydroxybenzoesäure, Natriumsalz (E215) – "Parabene" – einzeln oder in Kombination, berechnet als Benzoessäure	Gelee, das Fleischerzeugnisse überzieht (gekocht, gesalzen, getrocknet), Pasteten	1 g/kg
	Frühstückscerealien (Snacks) auf Getreide- und Kartoffelbasis, mit Nüssen überzogen	300 mg/kg
	Zuckerwaren, Bonbons, Schokolade mit Füllung	300 mg/kg
	Getrocknete Fleischerzeugnisse (Oberflächenbehandlung)	gemäß TD

Propionsäure (E280) und ihre Salze, Propionate: Kalium (E283), Calcium (E282), Natrium (E281) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Propionsäure	Brot (Weizen- und Roggenbrot), geschnitten, verpackt, für langfristige Lagerung	3 g/kg
	Brot mit reduziertem Energiewert, Feinbackwaren und Mehlerzeugnisse, Pita, verpackt	2 g/kg
	Brot (Weizenbrot), verpackt für langfristige Lagerung, Osterkuchen, Weihnachtskuchen	1 g/kg
	Käse und Käseersatz (zur Oberflächenbehandlung)	gemäß TD

Schweflige Säure (Schwefeldioxid E220) und Salze: Kaliumhydrogensulfit (Bisulfit) E228, Calciumhydrogensulfit E227, Natriumhydrogensulfit E222, Kaliumpyrosulfit E224, Natriumpyrosulfit E223, Kaliumsulfit E225, Calciumsulfit E226, Natriumsulfit E221 – einzeln oder in Kombination, berechnet als Schwefeldioxid	Getrockneter Kohl	800 mg/kg
	Geschälte Kartoffeln (Behandlung gegen Bräunung)	50 mg/kg
	Kartoffelerzeugnisse, einschließlich gefrorener; trockenes Kartoffelpüree	100 mg/kg
	Getrocknete granuliert Kartoffeln (Grieß)	400 mg/kg
	Getrocknete weiße Wurzelgemüse	400 mg/kg
	Gefrorene weiße Wurzelgemüse	50 mg/kg
	Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, gerieben (Pulpe)	300 mg/kg

Tomatenmark aus sulfittierter Masse (Trockenmassegehalt 30 %) (außer Tomatenmark für die Herstellung von Saftprodukten)	400 mg/kg
Getrocknete Tomaten	200 mg/kg
Pilzerzeugnisse, einschließlich gefrorener	50 mg/kg
Getrocknete Pilze	100 mg/kg
Gemüse und Früchte in Marinade (Essig), Salzlake oder in Öl (außer Oliven)	100 mg/kg
In Zucker glasierte (kandierte) Früchte, Gemüse, Zitronat, Engelwurz	100 mg/kg

Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Pflaumenmuse mit niedrigem Zuckergehalt und ohne Zucker und andere gleichartige Erzeugnisse	50 mg/kg
Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Pflaumenmuse, Pastilenerzeugnisse, hergestellt unter Verwendung von sulfitierten Früchten und Beeren	100 mg/kg
Fruchtfüllungen (auf Fruchtbasis)	100 mg/kg
Würzmittel, hergestellt auf der Basis von Zitronensaft	200 mg/kg
Zitrone, in Scheiben geschnitten, pasteurisiert	250 mg/kg

Rekonstituierte (rehydratisierte) Trockenfrüchte, pasteurisiert	100 mg/kg
Getrocknete Früchte: Aprikosen, Pfirsiche Weiße Rosinen Bananen, Pflaumen, Feigen Äpfel und Birnen Andere, einschließlich Nüsse in der Schale	2 g/kg 1,5 g/kg 1 g/kg 600 mg/kg 500 mg/kg
Getrocknete Früchte und Gemüse, glasiert mit Schokolade, Schokoladen- oder Konfektglasur: Aprikosen, Pfirsiche Weiße Rosinen Bananen, Pflaumen, Feigen Äpfel und Birnen Gemüse, Zitronat	2 g/kg 1,5 g/kg 1 g/kg 600 mg/kg 100 mg/kg

Halbfabrikate (Pulpen) für die industrielle Verarbeitung: -Erdbeeren, Himbeeren -Sauerkirschen -andere Beeren und Früchte	2 g/kg 3 g/kg 1,5 g/kg
Zucker, einschl. weißer Zucker (Kristallzucker) und andere	15 mg/kg
Hochglukosesirup, getrocknet	20 mg/kg
Sirup und Melasse	70 mg/kg
Andere Zuckerarten	40 mg/kg
Bonbons und zuckerhaltige Konfekterzeugnisse auf Hochglukosesirup	50 mg/kg
Feine Backwaren mit einem Feuchtigkeitsmassenanteil von nicht mehr als 15,5 %	50 mg/kg

Stärken (ausgenommen Stärken für Kinderprodukte);	50 mg/kg
Frühstückscerealien (Snacks) auf der Basis von Getreide und Kartoffeln	50 mg/kg
Sago, Perlgrauen	30 mg/kg
Wurstwaren mit einem Gehalt an pflanzlichen oder Getreidezutaten von mehr als 4 %;	450 mg/kg
Getrockneter und gesalzener Fisch	200 mg/kg
Krebstiere und Kopffüßer: -frisch, gefroren -Krebstiere Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae frisch, gefroren -gekocht	150 mg/kg im essbaren Anteil 300 mg/kg im essbaren Anteil 50 mg/kg im essbaren Anteil;

-Krebstiere Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae gekocht	270 mg/kg im essbaren Anteil
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften, die mindestens 2,5 % Gerstenabkochung enthalten	350 mg/kg
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder passierten Früchten	250 mg/kg
Alkoholfreie Getränke auf Fruchtsäften, aromatisiert	20 mg/kg Restmengen aus Konzentraten
Alkoholfreie Getränke, die Hochglukosesirup enthalten (mindestens 235 g/l)	50 mg/kg
Bier, einschließlich alkoholarmes und alkoholfreies	20 mg/kg

Schweflige Säure (Schwefeldioxid E220) und Salze: Kaliumhydrogensulfit (Bisulfit) E228, Calciumhydrogensulfit E227, Natriumhydrogensulfit E222, Kaliumpyrosulfit E224, Natriumpyrosulfit E223, Kaliumsulfit E225, Calciumsulfit E226, Natriumsulfit E221 – einzeln oder in Kombination, berechnet als Schwefeldioxid	Bier mit sekundärer Gärung in Fässern	50 mg/kg
	Traubenweine	300 mg/kg
	Fruchtweine, einschl. Schaumweine, Cidre; Honigweine, aufgespritete und vergoren-aufgespritete Säfte	200 mg/kg
	Alkoholfreie Weine	200 mg/kg
	Durch Gärung gewonnener Essig	170 mg/kg
	Senf	250 mg/kg
	Fruchtseif	100 mg/kg
	Gelierende Fruchtextrakte, flüssiges Pektin (zur Abgabe an den Verbraucher)	800 mg/kg
	Gelatine	50 mg/kg
	Geriebener Meerrettich	800 mg/kg

Getrockneter Ingwer	150 mg/kg
Kokosraspeln, andere geschälte Nüsse und Samen	50 mg/kg
Aromatisierte Sirupe für Milchshakes, Speiseeis, Sirupe für Pfannkuchen, Blini, Kulitsch und dergleichen	40 mg/kg
Analoge von Fleisch-, Fisch- und Krabbenerzeugnissen auf Proteinbasis	200 mg/kg
Marinierte Nüsse	50 mg/kg
Zuckermais, vakuumverpackt	100 mg/kg
Alkoholische Getränke (destilliert), die ganze Birnen enthalten	50 mg/kg
Tafeltrauben	10 mg/kg

FrISChe Litschis	10 mg/kg im essbaren Anteil
Heidelbeeren (nur Vaccinium corybosum)	10 mg/kg
Zimt (nur Cinnamomum ceylanicum)	150 mg/kg

Siehe Anlage Nr. 4

Sorbinsäure (E200) und Kaliumsorbat (E202) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Sorbinsäure	Friskkäse mit Zutaten; Käse in Scheiben geschnitten, abgepackt	1 g/kg
	Schmelzkäse	2 g/kg
	Käse und Käseersatz (Oberflächenbehandlung)	gemäß TD
	Quarkerzeugnisse, Pascha	1 g/kg
	Oliven und Erzeugnisse daraus	1 g/kg

Kartoffelpüree und Kartoffelscheiben zum Braten	2 g/kg
Konservierte und pasteurisierte Erzeugnisse aus Obst und Gemüse, einschließlich Soßen, außer Pürees, Mousse, Kompotten, Salaten, Saftprodukten und ähnlichen Erzeugnissen	1 g/kg
Tomatenprodukte (außer Saftprodukten)	1 g/kg
Trockenfrüchte	1 g/kg
Getreideprodukte, hergestellt nach Extrusionstechnologie	2 g/kg
Brot, Back- und feine Backwaren, einschl. solcher mit reduziertem Kaloriengehalt, abgepackt, verpackt für lange Lagerung	2 g/kg

Analoge von Fleisch- und Fischerzeugnissen, Erzeugnissen aus Krebstieren und Kopffüßern; Käseersatz auf Proteinbasis	2 g/kg
Eierprodukte getrocknet, konzentriert, gefroren	1 g/kg
Flüssige Eierprodukte (Eiweiß, Eigelb, Vollei)	5 g/kg
Streichfette, Margarinen, emulgierte Soßen auf der Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Dressings, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen mit einem Fettgehalt von 60 % und mehr	1 g/kg

Streichfette, Margarinen, emulgierte Soßen auf der Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Dressings, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 g/kg
Nicht emulgierte Soßen	1 g/kg
Aromatisierte alkoholfreie Getränke	300 mg/l
Aromatisierte Getränke auf Weinbasis	200 mg/l
Tafelweine, Fruchtweine, Honigweine, Cidre, alkoholfreie Weine	300 mg/kg
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Vol.-%	200 mg/kg

Gelee für Aspickgerichte	1 g/kg
Aromatisierte Sirupe für Milchshakes, Speiseeis und dergleichen, Sirupe für Pfannkuchen, Kulitsch	1 g/kg
Füllungen für Pelmeni (Ravioli), Klöße	1 g/kg
Oberflächenbehandlung von Wurstwaren, Würsten, Käse und Hüllen sowie in Bestandteilen von Folien und Überzügen	gemäß TD
Desserts auf Milchbasis, nicht wärmebehandelt;	300 mg/l
Mariniertes, gesalzenes oder in Öl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	2 g/kg
In Zucker glasierte (kandierte) Früchte und Gemüse	1 g/kg

Konfitüre, Marmelade, Gelee, Pflaumenmus mit niedrigem Zuckergehalt und ohne Zucker von pastöser Konsistenz	1 g/kg
Frucht-Beeren- und Frucht-Fett-Füllungen für feine Backwaren	1 g/kg
Kaugummi	1,5 g/kg
Pasten, Fischöle, Rogenöle, Krillöle	1,5 g/kg
Präserven aus Fischerzeugnissen; körniger Rogen, Rogenfischerzeugnisse, gesalzener Bruchrogen – in Dosen	2 g/kg
Gesalzener, einschließlich getrockneter und geräucherter Fisch	200 mg/kg

Gekochte Krebstiere und Weichtiere	2 g/kg	
Fertige Salate	1,5 g/kg	
Senf	1 g/kg	
Gewürze und Würzmittel	1 g/kg	
Diätetische therapeutisch-prophylaktische Lebensmittel (ausgenommen Erzeugnisse für Kinder), diätetische Mischungen zur Verringerung des Körpergewichts	1,5 g/kg	
Flüssige Konzentrate: Tee-, Frucht-, aus Kräuteraufgüssen	600 mg/kg	
Sorbinsäure (E200) und Kaliumsorbat (E202) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Sorbinsäure	Gelee, das Fleischerzeugnisse überzieht (gekochte, gesalzene, getrocknete); Pasteten	1 g/kg

Flüssige Suppen und Brühen, außer konservierten	500 mg/kg
Trockenfrühstück (Snacks) auf Getreide- und Kartoffelbasis, mit Nüssen überzogen	1 g/kg
Zuckerwaren, Konfekt, Schokolade mit Füllung	1,5 g/kg
Getrocknete Fleischerzeugnisse (Oberflächenbehandlung)	gemäß TD
Analoge von Fischerzeugnissen auf Algenbasis	1 g/kg
Bier in Fässern mit zugesetztem (mehr als 0,5 %) Zucker zur Fermentation und/oder Fruchtsaft oder Saftkonzentrat	200 mg/kg

FrISChe ungeschälte Zitrusfrüchte (Oberflächenbehandlung)	20 mg/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel, flüssig	2 g/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel, trocken, Quellen von Vitamin A oder der Vitamine A und D in verschiedenen Kombinationen	1 g/kg	in verzehrfertigen Erzeugnissen
Sorbinsäure und Kaliumsorbat (E200, E202) in Kombination mit Benzoessäure und Benzoaten (E210, E211, E212, E213) – einzeln oder in Kombination, berechnet als entsprechende Säure	Desserts auf Milchbasis, nicht wärmebehandelt	300 mg/l
	Streichfette, Margarinen, Mayonnaisen, Cremes auf Pflanzenölbasis, emulgierte Soßen, Dressings, Soßen auf Pflanzenölbasis, Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis mit einem Fettgehalt von 60 % und mehr	1 g/kg darunter Benzoate nicht mehr als 500 mg/kg

Streichfette, Margarinen, Mayonnaisen, Cremes auf Pflanzenölbasis, emulgierte Soßen, Dressings, Soßen auf Pflanzenölbasis, Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 g/kg darunter Benzoate nicht mehr als 1 g/kg
Gemüse, mariniert, gesalzen oder in Öl (außer Oliven)	2 g/kg
Tomatenprodukte (außer Saft- erzeugnissen)	1 g/kg
Oliven und Erzeugnisse daraus;	1 g/kg darunter Benzoate nicht mehr als 500 mg/kg
Mit Zucker glasiert (kandierte)	1 g/kg

Früchte und Gemüse;	
Konfitüre, Marmelade, Gelee, Pflaumenmus mit niedrigem Zuckergehalt und ohne Zucker pastöser Konsistenz	1 g/kg darunter Benzoate nicht mehr als 500 mg/kg
Kaugummi	1,5 g/kg
Pasten, Fischöle, Rogen-, Krill-	1,5 g/kg
Präserven aus Fischerzeugnissen; körniger Kaviar, Rogenerzeugnisse aus Fisch, gesalzener Rogen – in Dosen	2 g/kg
Gesalzener, einschließlich getrockneter, geräucherter Fisch	200 mg/kg
Krebstiere und Weichtiere, gekocht	2 g/kg darunter Benzoate nicht mehr als 1 g/kg

Emulgierte Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Dressings, Mayonnaisesoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen mit einem Fettgehalt von 60 % und mehr	1 g/kg davon Benzoate nicht mehr als 500 mg/kg;
Emulgierte Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Dressings, Cremes auf pflanzlichen Ölen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 g/kg davon Benzoate nicht mehr als 1 g/kg;
Nicht emulgierte Soßen	1 g/kg
Flüssige Eiprodukte (Eiweiß, Eigelb, Vollei)	5 g/kg
Fertige Salate	1,5 g/kg
Senf	1 g/kg
Gewürze und Würzmittel	1 g/kg

Lebensmittel für die diätetische therapeutische und diätetische prophylaktische Ernährung (ausgenommen Erzeugnisse für Kinder), diätetische Mischungen zur Verringerung des Körpergewichts	1,5 g/kg
Aromatisierte alkoholfreie Getränke	400 mg/kg davon Sorbate nicht mehr als 250 mg/kg, Benzoate nicht mehr als 150 mg/kg;
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt	400 mg/kg
von weniger als 15 Vol.-%	davon nicht mehr als 200 mg/kg je Stoff;
Flüssige Konzentrate: Tee-, Frucht-, aus Kräuteraufgüssen	600 mg/kg
Flüssige Suppen und Brühen, außer	500 mg/kg

konservierten	
Zuckerhaltige Süßwaren,	1,5 g/kg
Konfekt, Schokolade mit Füllung	
Getrocknete Fleischerzeugnisse (Oberflächen-	gemäß TD
behandlung)	
Bier in Fässern mit zugesetztem (mehr als	400 mg/kg
0,5 %) Zucker zur Fermentation und/oder Fruchtsaft oder Saftkonzentrat	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel, pulverförmig, enthaltend Vitamin-A-Präparate oder Vitamin-A- und -D-Präparate	1 g/kg (in verzehrfertigen Erzeugnissen)

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel, flüssig	2 g/kg	
Ethyllaurylarginat (E243)	Fleischerzeugnisse, einschließlich Geflügelfleischerzeugnisse, verzehrfertig, ausgenommen streichfähige	160 mg/kg
	Würste, geräucherte Würste und Leberpasteten	
Sorbinsäure und Sorbate (E200, E201, E202, E203) in Kombination mit „Parabenen“ (E214, E215, E218, E219) — einzeln oder in Kombination, berechnet als Sorbinsäure bzw. Benzoessäure	Gelee als Überzug für Fleischerzeugnisse (gekochte, gesalzene, getrocknete), Pasteten	1 g/kg
	Frühstücksgetreide (Snacks) auf Basis von Getreide und Kartoffeln, mit Nüssen überzogen	1 g/kg davon „Parabene“ nicht mehr als 300 mg/kg

Zuckerhaltige Süßwaren, Konfekt, Schokolade mit Füllung	1,5 g/kg davon „Parabene“ nicht mehr als 300 mg/kg;	
Getrocknete Fleischerzeugnisse (Oberflächenbehandlung)	gemäß TD	
Sorbinsäure und Sorbate (E200, E201, E202, E203) in Kombination mit Benzoessäure und Benzoaten (E210, E211, E212, 213) und Parabenen" (E214, E215, E218, E219) — einzeln oder in Kombination, berechnet als Sorbinsäure bzw. Benzoessäure	Getrocknete Fleischerzeugnisse (Oberflächen- behandlung)	gemäß TD
	Zuckerhaltige Süßwaren, Konfekt, Schokolade mit Füllung	1,5 g/kg davon „Parabene“ nicht mehr als 300 mg/kg;

Essigsäure (E260) und ihre Salze, die Acetate: Kaliumacetat (E261), Calciumacetat (E263), Natriumacetat (E262)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 7, Nr. 12, Nr. 15	
ortho-Phenylphenol (E231), ortho-Phenylphenol- Natriumsalz (E232) — einzeln oder in Kombination, berechnet als ortho-Phenylphenol	Zitrusfrüchte (Oberflächenbehandlung)	12 mg/kg

Anmerkung:

¹ Die Koeffizienten für die Umrechnung von Salzen auf die entsprechende Säure sind in Anlage 30 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben.

² Der Höchstgehalt an Kalium- und Natriumnitriten in Lebensmitteln bedeutet deren Restmenge, die in Produkten, die im Einzelhandelsnetz erworben wurden, nachweisbar sein kann. Bei gleichzeitiger Verwendung von Nitraten und Nitriten in Pökelsalzmischungen umfasst der Höchstgehalt an Nitriten in solchen Produkten auch die Nitrite, die aus Nitraten gebildet werden.

Anlage 9
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Verarbeitungshilfsstoffe"

Lebensmittel, bei deren Herstellung die Verwendung von Farbstoffen nicht zulässig ist¹

Fußnote. Anlage 9 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung folgender Lebensmittel ist nicht zulässig:

- 1) unverarbeitete Lebensmittel;
- 2) Trinkmilch und Trinkrahm, Milchgetränke mit Kakao;
- 3) Sauermilcherzeugnisse, nicht aromatisierte Buttermilch;
- 4) Milch und Rahm – getrocknet, konzentriert, kondensiert, nicht aromatisiert;
- 5) frisches Gemüse, Obst, Pilze und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung, einschließlich getrocknete, konservierte, einschließlich Pasten und Pürees;
- 6) Eier und Eierzeugnisse (zum Färben der Schale von Ostereiern sind die in Anlage 11 zu diesem Technischen Regelwerk angegebenen Farbstoffe zulässig);
- 7) Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Krebstiere, Weichtiere im Ganzen oder als Stück oder zerkleinert, einschließlich Hackfleisch, ohne Zusatz anderer Zutaten, roh;
- 8) Mehl, Grütze, Stärken;
- 9) Saftprodukte (mit Ausnahme von safthaltigen Getränken);

- 10) Tomatenmark und Soßen auf Tomatenbasis (mit Ausnahme von Ketchup), konservierte Tomaten;
- 11) Zucker, Glucose, Fructose, Lactose;
- 12) Honig;
- 13) Kakaoprodukte und Schokolade (im abtrennbaren Bestandteil der Schokolade), auch als Bestandteil von Lebensmitteln, mit Ausnahme der Verzierung der Oberfläche;
- 14) Teigwaren;
- 15) gerösteter Kaffee, Zichorie, Tee, Extrakte daraus; Tee-, Pflanzen-, Fruchtzubereitungen für Aufgüsse und deren lösliche Mischungen;
- 16) Malz und Malzgetränke;
- 17) Gewürze und Mischungen daraus;
- 18) Speisesalz, Salzersatz;
- 19) in Flaschen abgefülltes Trinkwasser;
- 20) Wein, Obstbrand, obsthaltige Spirituosen und Wein-essig;
- 21) Öl und Fett tierischen Ursprungs, Pflanzenöle aus direkter und kalter Pressung;
- 22) gereifte und ungereifte nicht aromatisierte Käse;
- 23) Brot;
- 24) spezielle Lebensmittel für die Ernährung von Kindern bis zu 3 Jahren.

Anmerkung:

1- mit Ausnahme der Fälle, die in den Anlagen 10 und 11 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben sind.

Anlage 10
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Lebensmittel, bei deren Herstellung bestimmte Farbstoffe zulässig sind

Fußnote. Anlage 10 mit Änderungen durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Bezeichnung des Lebensmittels	Bezeichnung des Zusatzstoffes	Höchstmenge im Erzeugnis
Malzbrot	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD
Bier, Cidre	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD
Kuhbutter (Sahnebutter), auch mit reduziertem Fettgehalt; ausgelassene Kuhbutter	Carotine (E160a)	gemäß TD
Margarinen, Fette für besondere Zwecke, MilCHFettersatzstoffe, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht temperierbare Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ	Annatto (E160b, Bixin, Norbixin)	10 mg/kg ¹
	Pflanzliche Carotine (E160a, ii)	1000 mg/kg

Beta-Carotin (E160a, i) Beta-Carotin aus Blakeslea trispora (E160a, iii) Beta-apo- 8'-Carotinal (C30) (E160e) Beta-apo-8'-Carotinsäure (C30) Ethylester (E160f)	25 mg/kg	
Curcumin (E100)	5 mg/kg (bestimmt als Gesamtcurcumin)	
Pflanzlich-Butter-Streichfette, pflanzlich-fettige Streichfette, ausgelassene pflanzlich- Butter-Mischungen, pflanzlich-fettige Mischungen	Curcumin (E100)	10 mg/kg
	Riboflavine (E101 i, ii),	300 mg/kg
	Cochineal (E120)	500 mg/kg
	Zuckerkulör (E150 b, c, d)	500 mg/kg
	Pflanzliche Carotine (E160a, ii)	1000 mg/kg

Beta-Carotin (E160a, i) Beta-Carotin aus Blakeslea trispora (E160a, iii) Beta-apo-8'-Carotinal (C30) (E160e) Beta-apo-8'-Carotinsäure (C30) Ethylester (E160f)	35 mg/kg	
Annatto (E160b, Bixin, Norbixin)	100 mg/kg	
Soßen, Mayonnaisesoßen, Mayonnaise, Cremes auf Basis pflanzlicher Öle	Pflanzliche Carotine (E160a, ii)	2000 mg/kg
	Beta-Carotin (E160a, i),	500 mg/kg
	Beta-Carotin aus Blakeslea trispora (E160a, iii),	
	Beta-apo-8'-Carotinal (C30)	
	(E160f),	
	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C30)	

	Ethylester (E160f)	
Aromatisierte Schmelzkäse	Annatto (E160b, Bixin, Norbixin)	15 mg/kg ¹
Bestimmte Käsearten, hergestellt nach Rezepturen, die mit der zuständigen Behörde abgestimmt sind	Annatto (E160b, Bixin, Norbixin)	50 mg/kg ¹
	Cochineal (E120)	125 mg/kg
	Anthocyane (E163)	gemäß TD
	Carotine (E160a)	gemäß TD
	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin (E160c)	gemäß TD
	Pflanzenkohle (E153)	gemäß TD
	Chlorophyll (E140) und seine Kupferkomplexe (E141 i, ii)	gemäß TD

Teigwaren	Pflanzliche Carotine (E160a, ii)	100 mg/kg
Teigwaren aus Hartweizen	Pflanzliche Carotine (E160a, ii)	1000 mg/kg
Glutenfreie und eiweißarme Teigwaren	Pflanzliche Carotine (E160a, ii)	gemäß TD
Essig	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD
Whisky, Rum, Brandy, Cognac, Calvados	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TI
Aromatisierte Weine und aromatisierte Getränke auf Weinbasis, hergestellt nach Rezepturen, die abgestimmt sind mit der zuständigen Behörde	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD
Bittere Sodagetränke und Bitterweine, hergestellt nach Rezepturen, die abgestimmt sind mit der zuständigen Behörde	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD

Curcumin (E100), Riboflavine (E101 i, ii),	100 mg/l	
Tartrazin (E102), Ponceau 4R (E124), Azorubin (E122), Chinolingelb (E104), Allurarot AC (E129), Cochineal (E120), Gelborange S FCF (E110) – einzeln oder in Kombination		
Gemüse in Essig, Salzlake oder Öl, ausgenommen Oliven	Anthocyane (E163)	gemäß TD
	Carotine (E160a)	gemäß TD
	Betenrot (E162)	gemäß TD
	Riboflavine (E101)	gemäß TD
	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD
	Chlorophylle, Chlorophylline (E140) und ihre Kupferkomplexe (E141)	gemäß TD

Frühstückszerealien aus Getreide, extrudiert und gepufft und/oder mit Früchten aromatisiert	Annatto (E160b, Bixin, Norbixin)	25 mg/kg ¹
	Carotine (E160a)	gemäß TD
	Paprikaölarze (Extrakte) (E160c, Capsanthin, Capsarubin)	gemäß TD
	Zuckerkulör (E150c)	gemäß TD
	Anthocyane (E163),	200 mg/kg
	Cochineal (E120), Betenrot (E162) – einzeln oder in Kombination	
Konfitüren, Gelees, Marmeladen, auch mit Fruchtstücken, und andere ähnliche Erzeugnisse aus verarbeiteten Früchten, einschließlich kalorienreduzierte	Anthocyane (E163)	gemäß TD
	Carotine (E160a)	gemäß TD
	Betenrot (E162, Betanin)	gemäß TD

Curcumin (E100)	gemäß TD	
Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin (E160c)	gemäß TD	
Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD	
Chlorophylle und Chlorophylline (E140) und ihre Kupferkomplexe (E141)	gemäß TD	
Gelborange S FCF (E110),	100 mg/kg	
Chinolingelb (E104), Grün S (E142), Cochineal (E120), Lycopin (E160d), Lutein (E161b), Ponceau 4R (E124) – einzeln oder in Kombination		
Würstchen, Brühwürstchen, Brühwürste, Pasteten, gegarte Fleischerzeugnisse; auch aus Geflügelfleisch	Curcumin (E100)	20 mg/kg
	Cochineal (E120)	100 mg/kg
	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD

Carotine (E160a)	20 mg/kg	
Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin (E160c)	10 mg/kg	
Betenrot (E162, Betanin)	gemäß TD	
Geräucherte und getrocknete Würste, auch mit Pfeffer	Cochineal (E120)	200 mg/kg
	Ponceau 4R (E124)	250 mg kg
Wurstwaren mit einem Gehalt an Getreide und Hülsenfrüchten von mehr als 6 %; zerkleinertes Fleisch (Hamburgerfleisch) mit einem Gehalt an Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse von mehr als 4 %	Allurarot AC (E129)	25 mg/kg
	Cochineal (E120)	100 mg/kg
	Zuckerkulör (E150 a, b, c, d)	gemäß TD
Getrocknete granulierte Kartoffeln, Flocken	Curcumin (E100)	gemäß TD
Grüne Erbsen und Püree daraus, verarbeitet und konserviert.	Brillantblau FCF (E133)	20 mg/kg
	Grün S (E142)	10 mg/kg

Tartrazin (E102)	100 mg/kg
------------------	-----------

Anmerkung:

¹ - Gesamtcarotinoide, berechnet als Bixin oder Norbixin.

Anlage 11
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Vorschriften für die Verwendung von Farbstoffen

Fußnote. Anlage 11 mit Änderungen, eingeführt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstwert im Erzeugnis
Azorubin (E122, Carmoisin), Allurarot AC (E129), Beta-apo-8'-Carotinaldehyd (C30) (E160e), Beta-apo-8'-Carotinsäure (C30) Ethylester (E160f), Gelborange S FCF (E110), Chinolingelb (E104), Grün S (E142), Echtgrün FCF (143), Indigocarmin (E132), Karmin (E120, Cochenille), Braun HT (E155), Curcumin (E100), Lycopin (E160d), Lutein (E161b), Ponceau 4R (E124), Brillantblau FCF (E133), Patentblau V (E131), Tartrazin (E102), Brillantschwarz PN (E151) – einzeln oder in Kombination	Aromatisierte alkoholfreie Getränke, saftartige Getränke ¹	100 mg/kg
	Alkoholische Getränke, aromatisierte Weine und Getränke auf deren Basis, Fruchtweine (still und perlend), Cidre	200 mg/kg
	Glasiertes Obst und Gemüse	200 mg/kg
	Konserviertes Obst (gefärbt)	200 mg/kg
	Zuckerwaren ¹	300 mg/kg
	Kaugummi ¹	300 mg/kg
	Überzüge für Dekorationszwecke	500 mg/kg

Feine Back- und Konditorwaren ¹	200 mg/kg
Speiseeis auf Milchbasis, Wassereis ¹	150 mg/kg
Desserts, einschließlich aromatisierte Milcherzeugnisse ¹	150 mg/kg
Aromatisierter Schmelzkäse	100 mg/kg
Soßen, Soßen auf Pflanzenölbasis, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölbasis, Würzmittel (trocken und pastenförmig), Pickles (kleines eingelegtes Gemüse) u. ä.	500 mg/kg
Senf	300 mg/kg
Pasten – aus Fisch und aus Krebstieren	100 mg/kg
Krebstiere – gegarte Halbfertigerzeugnisse	250 mg/kg

Fisch „nach Lachsart“	500 mg/kg
Surimi-Fischfarce	500 mg/kg
Fischrogen	300 mg/kg
Geräucherter Fisch	100 mg/kg
Trockene Snacks auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke, mit Gewürzen: - extrudierte oder gepuffte würzige Snacks - andere würzige Snackprodukte, einschließlich Nüsse	200 mg/kg 100 mg/kg
Essbare Überzüge für Käse und Wurst	gemäß TD
Diätetische vollständige Lebensmittelmischungen, einschließlich zur Kontrolle des Körpergewichts	50 mg/kg
Nahrungsergänzungsmittel:	
-feste	300 mg/kg

-flüssige	100 mg/kg	
Suppen	50 mg/kg	
Fleisch- und Fischanaloge auf Basis pflanzlicher Proteine	100 mg/kg	
Annatto-Extrakte (E160b, Bixin, Norbixin)	Margarinen, Streichfette und Butterschmalzmischungen, Spezialfette, Milchfettersatzstoffe, Kakaobutteräquivalente, Kakaobutterverbesserer vom SOS-Typ, Kakaobutterersatzstoffe vom POP-Typ, nicht- temperierte Kakaobutterersatzstoffe vom Nicht-Laurin-Typ, nicht-temperierte Kakaobutterersatzstoffe vom Laurin-Typ, wasserfreie Fette	10 mg/kg ²
	Speiseeis, Wassereis, Fruchteis	20 mg/kg

Dekorationsartikel und Überzüge	20 mg/kg 2
Feine Back- und Konditorwaren	10 mg/kg 2
Liköre und verstärkte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Vol.-%	10 mg/kg 2
Käse	15 mg/kg ²
Desserts, einschließlich Speiseeis auf Milchbasis	10 mg/kg
Überzüge für Käse (essbar)	20 mg/kg 2
Geräucherter Fisch	10 mg/kg 2
Trockene Snacks auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke, mit Gewürzen	
-extrudierte oder gepuffte würzige Snacks	200 mg/kg

-andere würzige Snackprodukte, einschließlich Nüsse		100 mg/kg
Frühstückscerealien, extrudiert und gepufft und (oder) mit Früchten aromatisiert,		25 mg/kg 2
Kaugummi		300 mg/kg
Anthocyane (E163), Titandioxid (E171), Carotine (E160a), Betenrot (E162, Betanin), Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin (E160c), Eisenoxide (Eisenhydroxide) (E172), Riboflavin (E101), Zuckerkulör (E150a, E150b, E150c, E150d), Pflanzenkohle (E153), Chlorophylle und Chlorophylline (E140), Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline (E141)	Gemäß TD ³	Gemäß TD
Calciumcarbonat (E170)	Gemäß TD ³	Gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3 und Nr. 7	

Silber (E174), Gold (E175)	Zuckerwaren,	gemäß TD
	Schokolade (Oberfläche dekorativer Zutaten von Konditorei-Sets, Torten u. ä.)	
	Liköre, Wodka	gemäß TD

Anmerkung:

¹- Für alkoholfreie und safthaltige Getränke, Konditor- und Backwaren, Desserts, Speiseeis und Wassereis darf die Verwendung jedes der Farbstoffe Azorubin (E122), Gelborange S FCF (E110), Braun HT (E155), Ponceau 4R (E124) 50 mg/kg nicht überschreiten.

²- Gesamtcarotinoide, berechnet als Bixin oder Norbixin.

³- Die genannten Farbstoffe dürfen zur Herstellung aller Lebensmittelerzeugnisse verwendet werden, mit Ausnahme der in Anlage 9 genannten; für die in Anlage 10 genannten Lebensmittelerzeugnisse ist der Gehalt an Farbstoffen geregelt.

Anlage 12
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Verarbeitungshilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

**Hygienische Normative für die Verwendung von
Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich Trägerstoffen, in**

Lebensmittelzusatzstoffen, Aromastoffen, Lebensmittelenzymen und Nährstoffen

Fußnote. Anhang 12 - in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Tabelle 1

Hygienische Normative für die Verwendung von Trägerstoffen in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf	Höchstgehalt im komplexen Lebensmittelzusatzstoff
Agar (E406)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 15		
Alginsäure (E400) und ihre Salze Alginate: Ammonium- (E403), Kalium- (E402), Calcium- (E404), Natrium- (E401)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	
Calciumacetat (E263)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 8, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Weißes und gelbes Bienenwachs (E901)	Farbstoffe	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 6	

Glycerin (E422)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 5		
Glycin und sein Natriumsalz (E640)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 16	
Kaliumgluconat (E577)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 7	
Guarkernmehl (E412)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Gummi arabicum (E414, Akaziengummi)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Amorphes Siliciumdioxid (E551)	Emulgatoren, Farbstoffe	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 21, Nr. 29	
Fettsäuren (E570)	Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD

siehe Anlage Nr. 15

Fettsäuren (Myristin-, Öl-, Palmitin-,	Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf	Höchstgehalt im Lebensmittelzusatzstoff
Stearinsäure und deren Gemische) Ammonium-, Kalium-, Calcium-, Natriumsalze (E470)		
Fettsäuren (Myristin-, Öl-, Palmitin-, Stearinsäure und deren Gemische) Magnesiumsalze (E470)	Farbstoffe, Antioxidantien, Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	

Isomalt (E953), Xylit (E967), Lactit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 13, Nr. 15	
Johannisbrotkernmehl (E410)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Carboxymethylcellulose, Carboxymethylcellulose- Natrium- salz, Cellulosegummi (E466)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	
Kaliumcarbonate (E501), Calciumcarbonat (E170), Magnesiumcarbonate (E504)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 7, Nr. 11, Nr. 14, Nr. 17, Nr. 29	
Carrageen und dessen Ammonium-, Kalium- und Natriumsalze, einschließlich Furcelleran (E407)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Konjak, Konjakmehl (E425), Konjakgummi (E425i), Konjak- Glucomannan (E425ii)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Modifizierte Stärken: Dextrine, thermisch behandelte Stärke, weiß und gelb (E1400), acetyliertes Distärkeadipat (E1422), acetyliertes Distärkephosphat (E1414), hydroxypropyliertes Distärkephosphat (E1442), Distärkephosphat (E1412), phosphatiertes Distärkephosphat (E1413), acetylierte Stärke (E1420), acetylierte oxidierte Stärke (E1451),	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Lebensmittelzusatzstoff (E- Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen, denen der Trägerstoff zugemischt werden darf	Höchstgehalt im Lebensmittelzusatzstoff

mit Säure behandelte Stärke (E1401), mit Enzymen behandelte Stärke (E1405), mit Alkali behandelte Stärke (E1402), oxidierte Stärke (E1404), hydroxypropylierte Stärke (E1440), gebleichte Stärke (E1403), Stärkeester der Octenylbernsteinsäure, Natriumsalz (E1450), Monostärkephosphat (E1410)		
Xanthangummi (E415)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Lecithine (E322)	Farbstoffe, Antioxidantien, Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		

Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	Farbstoffe, Antioxidantien, Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Pektine (E440)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Polyvinylpyrrolidon (E1201) Polyvinylpolypyrrolidon (E1202)	Süßungsmittel	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Polydextrosen (E1200)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Polydimethylsiloxan (E900)	Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	

Polyoxyethylensorbitane (Ester von Polyoxyethylensorbitan und Fettsäuren, Tweens): Polyoxyethylensorbitan (20) Monolaurat (E432, Tween 20), Polyoxyethylensorbitan (20) Monooleat (E433, Tween 80), Polyoxyethylensorbitan (20) Monopalmitat (E434 Tween 40), Polyoxyethylensorbitan (20) Monostearat (E435, Tween 60), Polyoxyethylen (20) Sorbitan Tristearat (E436, Tween 65)	Entschäumer, Farbstoffe, Antioxidantien, Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	
Polyethylenglykol (E1521)	Süßungsmittel	Gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf	Höchstgehalt im Lebensmittelzusatzstoff
Propylenglykol (E1520, Propan-1,2-diol)¹	Antioxidantien, Farbstoffe, Emulgatoren	1 g/kg (Lebensmittelerzeugnis, verzehrfertig)¹

siehe Triacetin (E1518)

Propylenglykolalginat (E405)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15, Nr. 29	
Sulfate: Ammonium- (E517), Natrium- (E514), Calcium- (E516), Kalium- (E515)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5 und Nr. 7	
Calciumsilicat (E552)	Emulgatoren, Farbstoffe	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Sorbitane, Ester von Sorbit und Fettsäuren (E491–E495, SPANs): Sorbitanmonostearat (E491, SPAN 60), Sorbitantristearat (E492, SPAN 65), Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20), Sorbitanmonooleat (E494, SPAN 80), Sorbitanmonopalmitat (E495, SPAN 40)	Farbstoffe, Entschäumer, Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	

Talkum (E553iii)	Farbstoffe	50 mg/kg
siehe Anlage Nr. 3		
Traganth (E413)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 15		
Triacetin (E1518, Glycerintriacetat), Triethylcitrat (E1505)	Gemäß TD ¹	Gemäß TD ¹
	siehe Anlage Nr. 15	
Triethylcitrat (E1505)	siehe Triacetin (E1518)	
	siehe Anlage Nr. 15	
Ammoniumsalze der Phosphatidsäure (E442, Ammoniumphosphatide)	Antioxidantien	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Calciumphosphate (E341), berechnet als P2O5	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29	

Kaliumchlorid (E508), Calciumchlorid (E509), Magnesiumchlorid (E511)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7, Nr. 29	
Cellulose (E460): mikrokristalline Cellulose (E460i), Cellulosepulver (E460ii)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	
Lebensmittelzusatzstoff (E- Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen, denen der Trägerstoff zugemischt werden darf	Höchstgehalt im Lebensmittelzusatzstoff
Modifizierte Cellulose: Hydroxypropylmethylcellulose (E464), Hydroxypropylcellulose (E463), Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi (E466), fermentierte Carboxymethylcellulose, fermentierter Cellulosegummi (E469), Methylcellulose (E461), Methylethylcellulose (E465) Ethylcellulose (E462)		

Croscarmellose (Natriumcarboxymethylcellulose, quervernetzt), E468	Süßungsmittel	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Citrate: Kalium (E332), Natrium (E331)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
beta-Cyclodextrin (E459)	gemäß TD	1 g/kg – Lebensmittelerzeugnisse, verzehrfertig
	siehe Anlage Nr. 15	
Ester von Glycerin und Diacetylweinsäure und Fettsäuren (E472f), Ester von Glycerin und Essigsäure und Fettsäuren (E472a), Ester von Citronensäure und Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren (E472r), Ester von Fettsäuren und Polyglycerin (E475), Ester von Fettsäuren und Saccharose (E473)	Farbstoffe, Antioxidationsmittel	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

¹ Höchstgehalt in Lebensmittelerzeugnissen (sowohl verzehrfertig, als auch nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert, mit Ausnahme der in Anlage 15 genannten Erzeugnisse in Bezug auf E1505 und E1518) aus allen Quellen für E1505, E1517, E1518 und E1520 einzeln oder in Kombination – 3 g/kg;

Höchstgehalt für Getränke, ausgenommen Sahneliköre, aus allen Quellen für E1520 – 1 g/kg.

Tabelle 2

Hygienische Normen für die Anwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, außer Trägerstoffen, in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen¹

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
Agar (E406)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18		
Stickstoff (E941) Argon (E938) Wasserstoff (E949) Helium (E939) Distickstoffmonoxid (E 942) Sauerstoff (E948)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 14, Nr. 29	
Alginsäure (E400) und ihre Salze, Alginat: Ammonium (E403), Kalium (E402), Calcium (E404), Natrium (E401)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze und Ester: Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304i), Ascorbylstearat (E304ii)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29	
Benzoessäure (E210) und ihre Salze, Benzoate: Natriumbenzoat (E211), Kaliumbenzoat (E212), Calciumbenzoat (E213), Sorbinsäure (E200) und ihr Salz Kaliumsorbat (E202) – einzeln oder in Kombination berechnet als Benzoessäure und Sorbinsäure	Farbstoffe	1,5 g/kg (Farbstoffe); 15 mg/kg (verzehrfertig Lebensmittelerzeugnis)
	siehe Anlage Nr. 8	
Butylhydroxyanisol (E320, BOA, BHA), Butylhydroxytoluol (E321, "IonoI", BOT, BHT) – einzeln oder in Kombination	Emulgatoren, die Fettsäuren enthalten	20 mg/kg (Emulgatoren, die Fettsäuren enthalten (berechnet auf Fett)); 0,4 mg/kg (verzehrfertig Lebensmittelerzeugnis)
	siehe Anlage Nr. 4	

Weinsäure (E334) und ihre Salze, Tartrate: Kalium (E336), Calcium (E354),	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
Natrium (E335), Natrium-Kalium (E337)		
Carnaubawachs (E903)	Stabilisatoren für Süßstoffe und (oder) Säuren für Kaugummi	130 g/kg (Lebensmittelzusatzstoffe) 1,2 g/kg (Kaugummi)
	siehe Anlage Nr. 6	
Gellangummi (E418)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	
Ammoniumhydroxid (E527)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18	
Kaliumhydroxid (E525)	gemäß TD	gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29

Calciumhydroxid (E526)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29

Magnesiumhydroxid (E528)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29

Natriumhydroxid (E524)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29

Glycerin (E422)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlage Nr. 5

Glycin und sein Natriumsalz
(E640)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlage Nr. 16

Gluconsäure (E574) und ihre
Salze, Gluconate:
Kalium (E577), Calcium (E578),
Natrium (E576)
Glucono-delta-lacton (E575)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7

Guarkernmehl (E412)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Gummi arabicum (E414, Akaziengummi)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Amorphes Siliciumdioxid (E551)	pulverförmige Farbstoffe, Emulgatoren	50 g/kg
	Kaliumchlorid (E508), Guarkernmehl (E412), pulverförmige Süßstoffe, Zuckeralkohole (Isomalt (E953), Xylit (E967), Lactit (E966),	10 g/kg
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
	Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968))	

Pfropfcopolymer von Polyvinylalkohol und Polyethylen (E1209)	5 g/kg	
Trockenextrakt aus Rosmarin (E392)	30 g/kg	
siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 29		
Fettsäuren (E570)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Salze der Fettsäuren (Myristin-, Öl-, Palmitin-, Stearinsäure und deren Gemische) mit Ammonium, Kalium, Calcium, Natrium, Magnesium (E470)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	
Johannisbrotkernmehl (E410)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Karayagummi (E416)	Farbstoffe	50 g/kg (Farbstoffe); 1 mg/kg (verzehrfertig Lebensmittelerzeugnis
	siehe Anlage Nr. 15	
Carrageen und seine Ammonium-, Kalium- und Natriumsalze, einschließlich Furcelleran (E407), Carrageen aus Algen der Gattung EUCHEUMA (E407a)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Modifizierte Stärken: Dextrine, thermisch behandelte Stärke, weiß und gelb (E1400), acetyliertes Distärkeadipat (E1422), acetyliertes Distärkephosphat (E1414), hydroxypropyliertes Distärkephosphat (E1442), Distärkephosphat (E1412), phosphoryliertes Distärkephosphat (E1413), acetylierte Stärke (E1420), acetylierte oxidierte Stärke (E1451), säurebehandelte Stärke (E1401),	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen

enzymatisch behandelte Stärke (E1405), alkalisch behandelte Stärke (E1402), oxidierte Stärke (E1404), hydroxypropylierte Stärke (E1440), gebleichte Stärke (E1403), Ester der Stärke und des Natriumsalzes der Octenylbernsteinsäure (E1450), Monostärkephosphat (E1410)		
Xanthangummi (E415)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Lecithine (E322)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Citronensäure (E330) und ihre Salze, Citrate: Ammonium (E380), Kalium (E332), Calcium (E333), Natrium (E331)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Milchsäure (E270) und ihre Salze, Lactate: Kalium (E326), Calcium (E327), Natrium (E325)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Calciumoxid (E529)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7	
Magnesiumoxid (E530)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 18	
Pektine (E440)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Polydextrosen (E1200)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	

Polydimethylsiloxan (E900)	Farbstoffe: Carotine (E160a), Annatto, Bixin, Norbixin (E160b), Ölharze (Extrakte) von Paprika, Capsanthin, Capsorubin (E160c)), Lycopin (E160d), beta-Apo-8'-Carotino-	200 mg/kg (Farbstoffe) 0,2 mg/l (verzehrfertig) Lebensmittelerzeugnis
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
	aldehyd (C30) (E160e)	
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	

Polyoxyethylensorbitane (Ester von Polyoxyethylensorbitan und Fettsäuren, Tweens): Polyoxyethylensorbitan (20) Monolaurat (E432, Tween 20), Polyoxyethylensorbitan (20) Monooleat (E433, Tween 80), Polyoxyethylensorbitan (20) Monopalmitat (E434, Tween 40), Polyoxyethylensorbitan (20) Monostearat (E435, Tween 60), Polyoxyethylen (20) Sorbitan Tristearat (E436, Tween 65)	Farbstoffe, Antioxidationsmittel, Überzugsmittel für Früchte, Kontrastverstärker	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	
Schwefelsäure (E513) und ihre Salze Sulfate: Natrium (E514), Calcium (E516), Kalium (E515)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5 und Nr. 7	

Schweflige Säure (Schwefeldioxid E220) und Salze: Kaliumhydrogensulfit (Bisulfit) E228, Calciumhydrogensulfit E227, Natriumhydrogensulfit E222, Kaliumpyrosulfit E224, Natriumpyrosulfit E223, Kaliumsulfid E225, Calciumsulfid E226, Natriumsulfid E221 – einzeln oder in Kombination, berechnet als Schwefeldioxid	Farbstoffe (außer Anthocyane (E163) und Zuckerkulör (E150b, E150d))	100 mg/kg (Farbstoffe) 2 mg/kg (verzehrfertig Lebensmittel)
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 8	
Calciumsilikat (E552)	pulverförmige Emulgatoren	50 g/kg
	pulverförmige Süßungsmittel Zuckeralkohole (Isomalt (E953), Xylit (E967), Laktit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968))	10 g/kg
	siehe Anlage Nr. 15	

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
Magnesiumsilikat (E553i)	pulverförmige Zuckeralkohole (Isomalt (E953), Xylit (E967), Laktit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968))	10 g/kg
	siehe Anlage Nr. 3	
Salzsäure (E507) und ihre Salze: Kaliumchlorid (E508), Calciumchlorid (E509), Magnesiumchlorid (E511)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7, Nr. 29	

Sorbitane, Sorbitanester von Speisefettsäuren (E491 – E495, SPANs): Sorbitanmonostearat (E491, SPAN 60), Sorbitantristearat (E492, SPAN 65), Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20), Sorbitanmonooleat (E494, SPAN 80), Sorbitanmonopalmitat (E495, SPAN 40)	Farbstoffe, Entschäumer, Überzugsmittel für Früchte	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	
Talkum (E553iii)	Pulverförmige Süßungsmittel Zuckeralkohole (Isomalt (E953), Xylit (E967), Laktit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968))	10 g/kg
Tarakernmehl (E417)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Tocopherole: Alpha-Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309), Konzentrat aus gemischten Tocopherolen (E306)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 4, Nr. 18, Nr. 29	
	siehe Anlage Nr. 3	
Traganth (E413)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 15		
Kohlensäure (Kohlendioxid, E290) gasförmig, flüssig, fest und ihre Salze: Ammoniumcarbonate (E503), Kaliumcarbonate (E501), Calciumcarbonat (E170),	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 4, Nr. 7, Nr. 14, Nr. 18, Nr. 29	
Lebensmittelzusatzstoff (E- Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
Magnesiumcarbonate (E504), Natriumcarbonate (E500)		

Essigsäure (E260) und ihre Salze Acetate: Kalium (E261), Calcium (E263), Natrium (E262)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 8, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Calciumphosphate (E341), berechnet als P2O5	Farbstoffe, Emulgatoren	40 g/kg
	Guarkernmehl (E412), Süßungsmittel Zuckeralkohole (Maltit und Maltitsirup (E965), Isomalt (E953), Mannit (E421), Sorbit (E420), Xylit (E967), Laktit (E966), Erythrit (E 968))	10 g/kg
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29	

Phosphorsäure (E338) und Lebensmittelphosphate: Kaliumphosphate (E340), Magnesiumphosphate (E343), Natriumphosphate (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451) – einzeln oder in Kombination, berechnet als P2O5	Farbstoffe Anthocyane (E163)	40 g/kg
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29	
Cellulose (E460): mikrokristalline Cellulose (E460i), Cellulosepulver (E460ii) Modifizierte Cellulose: Hydroxypropylmethylcellulose (E464), Hydroxypropylcellulose (E463), Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi (E466), fermentierte Carboxymethylcellulose, fermentierter Cellulosegummi (E469), Methylcellulose (E461), Methylethylcellulose (E465), Ethylcellulose (E462)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	

Rosmarinextrakte (E392), berechnet als Summe von Carnosol	Farbstoffe	1 g/kg (Farbstoffe); 5 mg/kg (Lebensmitte
---	------------	--

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
und Carnosinsäure		verzehrfertige Lebensmittel)
	siehe Anlage Nr. 4	

Glycerinester der Diacetylweinsäure und von Speisefettsäuren (E472e), Glycerinester der Essigsäure und von Speisefettsäuren (E472a), Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472c), Glycerinester der Wein-, Essig- und Speisefettsäuren (E472f), Glycerinester der Milchsäure und von Speisefettsäuren (E472b), Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472d)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 29	

Polyglycerinester von Speisefettsäuren (E475), Zuckerester von Speisefettsäuren (E473)	Farbstoffe, Antioxidationsmittel	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Polyglycerinester von umgeesterten Ricinolsäuren (Polyglycerin-Polyricinoleat, E476)	Emulgatoren für Farbstoffe (E120 Karmin), die zur Herstellung von Surimi und Fischprodukten der japanischen Küche verwendet werden; Emulgatoren für Farbstoffe (E163 Anthocyane, E100 Kurkumin, E120 Karmin), die zur Herstellung von Fleischprodukten, Fischpasten und Früchten für aromatisierte milchhaltige Produkte und Milchdesserts verwendet werden	50 g/kg (Lebensmittelzusatzstoffe); 500 mg/kg (verzehrfertige Lebensmittel)
	siehe Anlage Nr. 15	

Äpfelsäure (E296) und ihre Salze Malate: Kalium (E351),	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Lebensmittelzusatzstoffen	Höchstgehalt in komplexen Lebensmittelzusatzstoffen
Calcium (E352), Natrium (E350)		
Butan (E943a) Isobutan (E943b) Propan (E944)	Farbstoffe	1 mg/kg (verzehrfertige Lebensmittel (nur zur industriellen Verwendung))
	siehe Anlage Nr. 14	

¹ Zur leichteren Anwendung und besseren Haltbarkeit von Lebensmittelzusatzstoffen dürfen diesen

andere Lebensmittelzusatzstoffe mit verschiedenen technologischen Funktionen zugesetzt werden: Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Emulgator, Trennmittel u. a., die keine technologischen Funktionen im für den Verbraucher bestimmten Lebensmittel ausüben.

Tabelle 3

Hygienische Normative für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich Trägerstoffen, in Aromen

1

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugesetzt werden können	Höchstgehalt in Aromen
Agar (E406)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18		
Stickstoff (E941) Argon (E938) Wasserstoff (E949) Helium (E939) Distickstoffmonoxid (E 942) Sauerstoff (E948)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 14, Nr. 29	
Alginsäure (E400) und ihre Salze Alginate: Ammonium- (E403), Kalium- (E402), Calcium- (E404), Natrium- (E401)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze und Ester: Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304i), Ascorbylstearat (E304ii)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29	
Benzylalkohol (E1519) – in Lebensmittelerzeugnissen (aus allen Quellen), sowohl verzehrfertig als auch gemäß den Anweisungen des Herstellers rekonstituiert	gemäß TD	gemäß TD – Aromen; 100 mg/l (Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte Getränke und

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugemischt werden können	Höchstgehalt in Aromen
		Cocktails auf Weinbasis); 250 mg/kg (Süßwaren, einschl. Schokolade, und Backwaren)
Benzoessäure (E210) und ihre Salze Benzoate: Natriumbenzoat (E211), Kaliumbenzoat (E212), Calciumbenzoat (E213); Sorbinsäure (E200) und ihr Salz Kaliumsorbat (E202) - einzeln oder in Kombination, berechnet als Benzoe- und Sorbinsäure	gemäß TD	1,5 g/kg

Butylhydroxyanisol (E320, BHA), tert-Butylhydrochinon (E319, TBHQ), Gallussäureester (Gallate): Propylgallat (E310), Octylgallat (E311), Dodecylgallat (E312) – einzeln oder in Kombination ²	ätherische Öle	1 g/kg
	andere Arten von Aromen (außer ätherischen Ölen)	100 mg/kg (Gallate (E310, E311, E312)) 200 mg/kg (BHA, TBHQ (E319, E320))
	siehe Anlage Nr. 4	
Weinsäure (E334) und ihre Salze Tartrate: Kalium- (E336), Calcium- (E354), Natrium- (E335), Natrium-Kalium- (E337)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Bienenwachs, weiß und gelb (E901)	Aromen für alkoholfreie aromatisierte Getränke	200 mg/kg (alkoholfreie aromatisierte Getränke)
	siehe Anlage Nr. 6	

Gellan (E418)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	
Ammoniumhydroxid (E527)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18	
Kaliumhydroxid (E525)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Calciumhydroxid (E526)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Magnesiumhydroxid (E528)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29	

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugemischt werden können	Höchstgehalt in Aromen
Natriumhydroxid (E524)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Glycerin (E422)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 5		
Glycin (E640) und sein Natriumsalz	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 16	
Gluconsäure (E574) und ihre Salze Gluconate: Kalium- (E577), Calcium- (E578), Natrium- (E576) Glucono-delta-lacton (E575)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7	
Guarkernmehl (E412)	gemäß TD	gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29

Gummi arabicum (E414, Akaziengummi)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Mit Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum (E423)	Aromen - Fettemulsionen Ätherische Öle	500 mg/kg (Speiseeis; feine Backwaren; verzehrfertige Fleischerzeugnisse, einschl. aus Geflügelfleisch; verzehrfertige Lebensmittelerzeugnisse aus Fisch und Meeresfrüchten, einschließlich Weichtieren, Krebstieren; Desserts, auch auf Milch-, Frucht- und Speiseeisbasis)
		220 mg/kg (aromatisierte alkoholfreie Getränke, die keine Säfte enthalten,

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugesetzt werden können	Höchstgehalt in Aromen
		und kohlenensäurehaltige safthaltige Getränke; alkoholische, einschließlich schwach alkoholische, Getränke) 300 mg/kg (Kakao, Kakaoprodukte, Schokolade; Mikro- Süßwaren; Erfrischungspastillen; dekorative Überzüge, Verzierungen, Glasurmassen; Füllungen, mit Ausnahme von Fruchtfüllungen; Frühstückszerealien) 120 mg/kg (Schmelzkäse)

60 mg/kg (Kaugummi)

240 mg/kg (Analoge von Milcherzeugnissen, einschließlich Getränkeweißer; Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Erzeugnisse; Butter und nusshaltige Streichfette; Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich aus Geflügelfleisch); Suppen und Brühen; löslicher Kaffee, Tee und Getränke auf Getreidebasis

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugesetzt werden können	Höchstgehalt in Aromen
		verzehrfertig)
		140 mg/kg (verzehrfertige Eier und Erzeugnisse auf Eibasis)
		400 mg/kg (aromatisierte Getränke, einschl. nicht kohlenensäurehaltiger aromatisierter safthaltiger Getränke; Frucht- und Gemüsesäfte; Soßen für Fertiggerichte und süße Soßen)
		440 mg/kg (verzehrfertige würzige Gerichte und Snacks)

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29

Amorphes Siliciumdioxid (E551)	gemäß TD	50 g/kg
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 29	
Fettsäuren (E570)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Salze von Fettsäuren (Myristin-, Öl-, Palmitin-, Stearinsäure und deren Gemische) des Aluminiums, Ammoniums, Kaliums, Calciums, Magnesiums, Natriums (E470)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	
Isomalt (E953), Xylit (E967), Laktit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968) (nicht als Süßungsmittel und Geschmacks- und Aromaverstärker)	gemäß TD	gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 13 und Nr. 15

Johannisbrotkernmehl (E410)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Karaya (E416)	gemäß TD	50 g/kg (Aromen)
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 12, Nr. 15, Nr. 29	

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromastoffen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugegeben werden können	Höchstwert in Aromastoffen
Carrageen und seine Ammonium-, Kalium- und Natriumsalze, einschließlich Furcelleran (E407), Carrageen aus Algen EUCHEUMA (E407a)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Quercetin, Dihydroquercetin – einzeln oder in Kombination	Aromastoffe, ätherische Öle	200 mg/kg (berechnet auf Fett)
Konjak, Konjakmehl (E425), Konjakgummi (E425i), Konjak-Glucomannan (E425ii)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	

Modifizierte Stärken: Dextrine, thermisch behandelte Stärke, weiß und gelb (E1400), acetyliertes Distärkeadipat (E1422), acetyliertes Distärkephosphat (E1414), hydroxypropyliertes Distärkephosphat (E1442), Distärkephosphat (E1412), phosphatiertes Distärkephosphat (E1413), acetylierte Stärke (E1420), acetylierte oxidierte Stärke (E1451), säurebehandelte Stärke (E1401), enzymatisch behandelte Stärke (E1405), alkalisch behandelte Stärke (E1402), oxidierte Stärke (E1404), hydroxypropylierte Stärke (E1440), gebleichte Stärke (E1403), Stärke-Natriumsalz des Octenylbernsteinsäureesters (E1450), Monostärkephosphat (E1410)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Xanthan (E415)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Lecithine (E322)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Zitronensäure (E330) und ihre Salze Citrate: Ammoniumcitrat (E380), Kaliumcitrat (E332), Calciumcitrat (E333), Natriumcitrat (E331)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromastoffen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugegeben werden können	Höchstwert in Aromastoffen
Milchsäure (E270) und ihre Salze Lactate: Kaliumlactat (E326), Calciumlactat (E327), Natriumlactat (E325)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 29	
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Calciumoxid (E529)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7	
Magnesiumoxid (E530)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 18	
Pektine (E440)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		

Polydextrosen (E1200)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Polydimethylsiloxan (E900)	gemäß TD	10 mg/kg
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 29	
Polyoxyethylensorbitane (Ester des Polyoxyethylensorbitans und von Fettsäuren, Tweens): Polyoxyethylensorbitan (20) Monolaurat (E432, Tween 20), Polyoxyethylensorbitan (20) Monooleat (E433, Tween 80), Polyoxyethylensorbitan (20) Monopalmitat (E434 Tween 40), Polyoxyethylensorbitan (20) Monostearat (E435, Tween 60), Polyoxyethylen (20) Sorbitantristearat (E436, Tween 65)	alle Aromastoffe, außer flüssigen Raucharomen, Ölharzen und Gewürzen ³	10 g/kg
	flüssige Raucharomen, Ölharze und Gewürze ³	1 g/kg (Lebensmittelerzeugnis)
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	

Schwefelsäure (E513) und ihre Salze Sulfate: Ammoniumsulfat (E517), Natriumsulfat (E514), Calciumsulfat (E516), Kaliumsulfat (E515)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7	
Salzsäure (E507) und ihre Salze: Kaliumchlorid (E508), Calciumchlorid (E509), Magnesiumchlorid (E511)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 29	
Taragummi (E417)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Tocopherole: Alpha-Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309), Konzentrat einer Mischung von Tocopherolen (E306)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 18, Nr. 29	

Traganth (E413)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 15		

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromastoffen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugegeben werden können		Höchster Gehalt in Aromastoffen
Triacetin (E1518, Glyceryltriacetat), Diacetin (E1517, Glyceroldiacetat), Triethylcitrat (E1505), Propylenglykol (E1520 Propan-1,2-diol) – einzeln oder in Kombination ⁴	gemäß TD ⁴	gemäß TD (Aromastoffe)	
	3 g/kg (Lebensmittelerzeugnis, verzehrfertig)		
	1 g/l (Getränke, außer Sahneliköre (für Propylenglykol E1520)) ⁴		
	siehe Anlage Nr. 15		
Kohlensäure (Kohlenstoffdioxid, E290) gasförmig, flüssig, fest und ihre Salze: Ammoniumcarbonate (E503), Kaliumcarbonate (E501), Calciumcarbonat (E170), Magnesiumcarbonate (E504), Natriumcarbonate (E500)	gemäß TD		gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29		

Essigsäure (E260) und ihre Salze Acetate: Kaliumacetat (E261), Calciumacetat (E263), Natriumacetat (E262)	gemäß TD	gemäß
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 8, Nr. 15	
Phosphorsäure (E338) und Lebensmittelphosphate: Kaliumphosphate (E340), Calciumphosphate (E341), Magnesiumphosphate (E343), Natriumphosphate (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452) – einzeln oder in Kombination, berechnet als P ₂ O ₅	gemäß TD	40 g/kg
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29	

Cellulose (E460): mikrokristalline Cellulose (E460i), Cellulosepulver (E460ii) Modifizierte Cellulose: Hydroxypropylmethylcellulose (E464), Hydroxypropylcellulose (E463), Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi (E466), fermentativ gewonnene Carboxymethylcellulose, fermentativ gewonnener Cellulosegummi (E469), Methylcellulose (E461), Methylethylcellulose (E465) Ethylcellulose (E462)	gemäß TD	gemäß
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	
Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Aromastoffen, denen Lebensmittelzusatzstoffe zugegeben werden können	Höchstwert in Aromastoff
beta-Cyclodextrin (E459)	gemäß TD	verkapselte Aromastoff
	verkapselte Aromastoffe	500 mg/l (verzehrfertig aromatisierter Tee und aromatisierte pulverförmige Getränke)

1 g/kg (aromatisierte Snacks)		
siehe Anlage Nr. 15		
Rosmarinextrakte (E392), berechnet als Summe von Carnosol und Carnosinsäure	gemäß TD	1 g/kg
	siehe Anlage Nr. 4	
Glycerinester von Weinsäure, Essigsäure und Fettsäuren (E472f), Glycerinester von Diacetylweinsäure und Fettsäuren (E472e), Glycerinester von Zitronensäure und Fettsäuren (E472c), Glycerinester von Milchsäure und Fettsäuren (E472b), Glycerinester von Essigsäure und Fettsäuren (E472a), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Weinsäure (E472d)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Saccharoseester von Speisefettsäuren (E473)	gemäß TD	15 000 mg/kg (Aromastoffe) 30 mg/l (verzehrfertige aromatisierte Getränke)

siehe Anlage Nr. 15

Äpfelsäure (E296) und ihre Salze Malate: Kaliummalat (E351), Calciummalat (E352), Natriummalat (E350)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29

¹ Zur Erleichterung der Anwendung und zur besseren Haltbarkeit von Aromastoffen können ihnen Lebensmittelzusatzstoffe mit verschiedenen technologischen Funktionen zugesetzt werden: Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Emulgator, Trennmittel u. a., die keine technologischen Funktionen in dem für den Verbraucher bestimmten Lebensmittel ausüben.

² Für die Antioxidationsmittel Butylhydroxyanisol, Butylhydroxytoluol, tert.-Butylhydrochinon und Gallate sind die Höchstmengen bei ihrer individuellen Verwendung angegeben; bei kombinierter Verwendung müssen die Höchstmengen der einzelnen Antioxidationsmittel proportional verringert werden, d. h. die Gesamtmasse (ausgedrückt in Prozent der Höchstmengen der einzelnen Antioxidationsmittel) darf nicht mehr als 100 Prozent betragen.

³ Gewürzölharze (Oleoresine) – Extrakte aus Gewürzen, denen das Extraktionslösungsmittel entzogen wurde (Gemische aus etherischen Ölen und Resinoiden (Harzen)).

⁴ Höchstmenge in Lebensmitteln (sowohl verzehrfertig als auch nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert, ausgenommen die in Anlage 15 bezüglich E1505 und E1518 genannten Erzeugnisse) aus allen Quellen für E1505, E1517, E1518 und E1520 einzeln oder in Kombination – 3 g/kg;

Höchstmenge für Getränke, ausgenommen Sahneliköre, aus allen Quellen für E1520 – 1 g/kg.

Tabelle 4

Hygienische Normative für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich Trägerstoffen, in Enzymen

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Höchstgehalt im Enzympräparat	Höchstgehalt im Lebensmittelerzeugnis aus dem Enzympräparat	Verwendung als Trägerstoff
Agar (E406)	gemäß TD	gemäß TD	ja
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18			
Stickstoff (E941) Argon (E938) Wasserstoff (E949) Helium (E939) Distickstoffmonoxid (E 942) Sauerstoff (E948)	gemäß TD	gemäß TD	nein
	siehe Anlagen Nr. 14, Nr. 29		
Alginsäure (E400) und ihre Salze, die Alginat: Ammoniumalginat (E403), Kaliumalginat (E402), Calciumalginat (E404), Natriumalginat (E401)	gemäß TD	gemäß TD	ja – für Alginsäure (E400), Alginat: Kaliumalginat (E402), Calciumalginat (E404), Natriumalginat (E401); nein – für Ammoniumalginat (E403)

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29

Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze und Ester: Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304i), Ascorbylstearat (E304ii)	gemäß TD	gemäß TD	ja – für Ascorbinsäure (E300), Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301); nein – für Ascorbylpalmitat (E304i) und
--	----------	----------	---

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Höchstgehalt im Enzympräparat	Höchstgehalt im Lebensmittelerzeugnis aus dem Enzympräparat	Nutzung als Träger
			Ascorbylstearat (E304ii)
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29		
Kaliumacetate (E261)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 16		

Benzoessäure (E210), Natriumbenzoat (E211) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Benzoessäure ¹	5 g/kg – Enzympräparate; 12 g/kg – Labenzympräparat 1	1,7 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittelerzeugnisse; 5 mg/kg – Käse, unter Verwendung von Labenzympräparat; 0,85 mg/l – Getränke; 2,5 mg/l – Molkengetränke unter Verwendung von Labenzympräparat 1	nein
	siehe Anlage Nr. 8		

Weinsäure (E334) und ihre Salze, die Tartrate: Kaliumtartrat (E336), Calciumtartrat (E354), Natriumtartrat (E335), Natrium-Kaliumtartrat (E337)	gemäß TD	gemäß TD	ja – für Kaliumtartrat nein – für Weinsäure Calciumtartrat (E354) (E337)
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29		
Gellangummi (E418)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18		
Ammoniumhydroxid (E527)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18		
Kaliumhydroxid (E525)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18		
Calciumhydroxid (E526)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18		

Magnesiumhydroxid (E528)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29	
Natriumhydroxid (E524)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18	
Glycerin (E422)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 5		
Glycin (E640) und sein Natriumsalz	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 16	
Gluconsäure (E574) und ihre Salze, die Gluconate: Kaliumgluconat (E577), Calciumgluconat (E578), Natriumgluconat (E576), Gluconodeltalacton (E575)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7	
Guargummi (E412)	gemäß TD	gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29

Gummi arabicum (E414, Akaziengummi)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Amorphes Siliciumdioxid (E551)	50 g/kg - pulverförmige Präparate	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 29	
Fettsäuren (E570)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Kalium-, Calcium-, Magnesium-, Natriumsalze von Fettsäuren (Myristinsäure, Ölsäure, Palmitinsäure, Stearinsäure und deren Gemische) (E470)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	
Johannisbrotkernmehl (E410)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Carrageen und seine Ammonium-, Kalium- und Natriumsalze, einschließlich Furcelleran (E407), Carrageen aus EUCHEUMA-Algen (E407a)	gemäß TD	gemäß TD	
			Furcelleran (E407); nein – für Carrageen aus EUCHEUMA (E407a)
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Ammoniumcarbonate (E503), Calciumcarbonat (E170), Magnesiumcarbonate (E504), Natriumcarbonate (E500)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 7, Nr. 14, Nr. 15, Nr. 17, Nr. 29		
Kaliumcarbonate (E501)	gemäß TD	gemäß TD	ja – für Kaliumcarbonat nein – für Kaliumhydrogencarbonat (E501ii)
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29		
Carboxymethylcellulose (E466)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		

Xanthangummi (E415)	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Xylit (E967), Lactit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420)	gemäß TD	gemäß TD	nur als Trägerstoff - f und Lactit (E966); ja - (E965), Mannit (E421) Sorbit (E420)
	siehe Anlagen Nr. 13 und Nr. 15		
Modifizierte Stärken: Dextrine, thermisch behandelte Stärke, weiß und gelb (E1400), acetyliertes Distärkeadipat (E1422), acetyliertes Distärkephosphat (E1414), Distärkephosphat	gemäß TD	gemäß TD	ja
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
hydroxypropyliert			
(E1442),			
Distärkephosphat,			
(E1412), Distärkephosphat			

phosphatiert (E1413),

acetylierte Stärke

(E1420),

acetylierte Stärke

oxidiert (E1451),

mit Säure behandelte

Stärke (E1401),

mit Enzymen behandelte

Stärke (E1405),

mit Alkali behandelte

Stärke (E1402),

oxidierte Stärke

(E1404),

Stärke

hydroxypropyliert		
(E1440),		
gebleichte Stärke		
(E1403),		
Stärke und Natriumsalz der		
Octenylbernsteinsäure		
Ester (E1450),		
Monostärkephosphat		
(E1410)		
Lecithine (E322)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Citronensäure (E330)	gemäß TD	gemäß TD
und ihre Salze, die Citrate:		
Ammoniumcitrat (E380),		

Kaliumcitrat (E332),		
Calciumcitrat (E333),		
Natriumcitrat (E331)		
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Milchsäure (E270)	gemäß TD	gemäß TD
und ihre Salze, die Lactate:		
Kaliumlactat (E326),		
Calciumlactat (E327),		
Natriumlactat (E325)		

	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 29	
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Natriumnitrit (E250)	500 mg/kg	0,01 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittel; in Getränken – wird nicht verwendet
	nein	
	siehe Anlagen Nr. 8, Nr. 17	
Calciumoxid (E529)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7	
Magnesiumoxid (E530)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 18	

Methylester der para-Hydroxybenzoesäure (E218), Methylester der para-Hydroxybenzoesäure, Natriumsalz (E219), Ethylester der para-Hydroxybenzoesäure (E214), Ethylester der para-Hydroxybenzoesäure, Natriumsalz (E215) – "Parabene" – einzeln oder in Kombination, berechnet als Benzoessäure	2 g/kg	2 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittel; 1 mg/l – Getränke	nein
	siehe Anlage Nr. 8		
Pektine (E440)	gemäß TD	gemäß TD	
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29			
Polydextrosen (E1200)	gemäß TD	gemäß TD	
	siehe Anlage Nr. 15		
Natriumpropionat (E281)	gemäß TD	gemäß TD – verzehrfertige Lebensmittel	
		; 50 mg/l – Getränke	
	siehe Anlage Nr. 8		

Propylenglycol (E1520, Propan-1,2-diol) ²	500 g/kg	3 g/kg – verzehrfertige Lebensmittel ² ;
	1 g/l – Getränke, außer Sahneliköre (für Propylenglycol E1520) ²	
Schwefelsäure (E513) und ihre Salze, Sulfate: Calcium- (E516), Kalium- (E515)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 7	
Ammoniumsulfat (E517)	100 g/kg	100 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittel; 50 mg/l – Getränke
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7	
Natriumsulfate (E514)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 7	

Schweflige Säure (Schwefeldioxid E220) und Salze: Natriumhydrogensulfit (E222), Kaliumpyrosulfit (E224), Natriumpyrosulfit (E223), Natriumsulfit (E221) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Schwefeldioxid	2 g/kg – Enzyme; 5 g/kg – für Enzyme, die beim Bierbrauen verwendet werden; 6 g/kg – für das Enzym Beta-Amylase aus Gerste; 10 g/kg – für das Enzym Papain	2 mg/kg (l) – verzehrfertige Lebensmittel, einschließlich Getränke
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 8	
Salzsäure (E507) und ihre Salze: Kaliumchlorid (E508), Calciumchlorid (E509), Magnesiumchlorid (E511)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 29	

Sorbinsäure (E200), Kaliumsorbat (E202) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Sorbinsäure	20 g/kg	20 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittel; 10 mg/l – Getränke	nein
	siehe Anlage Nr. 8		
Taragummi (E417)	gemäß TD	gemäß TD	
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Tragant (E413)	gemäß TD	gemäß TD	
siehe Anlage Nr. 15			
Tocopherole: Alpha- Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309), Konzentrat aus gemischten Tocopherolen (E306)	gemäß TD	gemäß TD	
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 18, Nr. 29		
Kohlensäure (Kohlenstoffdioxid, E290) gasförmig, flüssig, fest	gemäß TD	gemäß TD	
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 7, Nr. 14, Nr. 18, Nr. 29		

Essigsäure (E260) und ihre Salze, Acetate: Kalium- (E261), Calcium- (E263), Natrium- (E262)	gemäß TD		gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 8, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Phosphate: Kaliumphosphate (E340), Calciumphosphate (E341), Magnesiumphosphate (E343), Natriumphosphate (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452) – einzeln oder in Kombination, berechnet als P2O5	50 g/kg	gemäß TD	ja – für Natriumphosphate (E339), Kaliumphosphate (E340), Calciumphosphate (E341), Magnesiumphosphate (E343); nein – für Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452)
			siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29
Phosphorsäure (E338), berechnet als P2O5	10 g/kg	gemäß TD	nein

siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29

Cellulose (E460):
mikrokristalline Cellulose
(E460i),
Cellulosepulver (E460ii)
Modifizierte Cellulose:
Hydroxypropylmethylcellulose
(E464),
Hydroxypropylcellulose
(E463),
Carboxymethylcellulose,
Natriumsalz der
Carboxymethylcellulose,
Cellulosegummi (E466),
fermentierte
Carboxymethylcellulose,
fermentierter Cellulosegummi
(E469), Methylcellulose
(E461), Methylethylcellulose
(E465),
Ethylcellulose (E462)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18

Cystein und seine Salze -
Natrium- und
Kaliumhydrochloride (E920)

10
g/kg

10 mg/kg -
verzehrfertige
Lebensmittel; 5
mg/l - Getränke

nein

siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 29

Ester von Glycerin mit Wein-,
Essig-
und Fettsäuren (E472f),

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29

Ester von Glycerin mit
Diacetylwein-
und Fettsäuren (E472e), Ester
von Glycerin
mit Zitronen- und Fettsäuren
(E472c), Ester von Glycerin
mit Milch- und Fettsäuren
(E472b), Ester von Glycerin
mit Essig- und Fettsäuren
(E472a), Ester von Mono- und
Diglyceriden von Fett-
säuren mit Weinsäure
(E472d)

Ester von Fettsäuren mit Saccharose (E473)	50 g/kg	50 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittel; 25 mg/l – Getränke	nur als Trägerstoff
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15, Nr. 29		
Äpfelsäure (E296) und ihre Salze, Malate: Kalium- (E351), Calcium- (E352), Natrium- (E350)	gemäß TD	gemäß TD	
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29		

¹ Berechnete Werte aus dem Enzympräparat.

² Höchstgehalt in Lebensmitteln (sowohl verzehrfertig als auch nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert, außer bei den in Anlage 15 für E1505 und E1518 genannten Produkten) aus allen Quellen für E1505, E1517, E1518 und E1520 einzeln oder in Kombination – 3 g/kg; Höchstgehalt für Getränke, ausgenommen Sahneliköre, aus allen Quellen für E1520 – 1 g/kg.

Tabelle 5

Hygienische Normative für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, einschließlich

Trägerstoffe in Nährstoffen, Komponenten (Ingredienzien)

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Arten von Nährstoffen, in denen der Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden kann	Höchstgehalt in Nährstoffen
Agar (E406)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18		
Stickstoff (E941) Argon (E938) Wasserstoff (E949) Helium (E939) Distickstoffmonoxid (E 942) Sauerstoff (E948)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 14, Nr. 29	
Alginsäure (E400) und ihre Salze, Alginate: Ammonium (E403), Kalium (E402), Calcium (E404), Natrium (E401)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Natriumaluminosilikat (E554)	Präparate fettlöslicher Vitamine	15 g/kg nein

siehe Anlage Nr. 3		
Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze und Ester: Calciumascorbat (E302), Natriumascorbat (E301), Ascorbylpalmitat (E304i), Ascorbylstearat (E304ii)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 17, Nr. 18, Nr. 29	
Kaliumacetate (E 261)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 16	
Weinsäure (E334) und ihre Salze, Tartrate: Kalium (E336), Calcium (E354), Natrium (E335), Natrium-Kalium (E337)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Weißes und gelbes Bienenwachs (E901)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 6	
Gellangummi (E418)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18	

Ammoniumhydroxid (E527)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Calciumhydroxid (E526)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Kaliumhydroxid (E525)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Magnesiumhydroxid (E528)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Natriumhydroxid (E524)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr.7, Nr. 18, Nr. 29	
Glycin und sein Natriumsalz (E640)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 16	
Glycerin (E422)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 5		

Gluconsäure (E574) und ihre Salze, Gluconate: Kalium (E577), Calcium (E578), Natrium (E576) Gluconodelta-Lacton (E575)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7	
Guargummi (E412)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Gummi arabicum (E414, Akaziengummi)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Amorphes Siliciumdioxid (E551), Calciumsilicat (E552) – einzeln oder in Kombination	trockene pulverförmige Nährstoffpräparate	50 g/kg
	Kaliumchloridpräparate in Salzersatzmitteln (nur Siliciumdioxid (E551))	10 g/kg – Salzersatz
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 29	

Fettsäuren (E570)	gemäß TD, außer Nährstoffen, die ungesättigte Fettsäuren enthalten	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Salze der Fettsäuren (Myristin-, Öl-, Palmitin-, Stearinsäure und deren Gemische) mit Aluminium, Ammonium, Kalium, Calcium, Magnesium, Natrium (E470)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 15	
Isomalt (E953), Xylit (E967), Lactit (E966), Maltit und Maltit-	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 13 und Nr. 15	
Sirup (E965), Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968)		
Johannisbrotkernmehl (E410), Xanthangummi (E415)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Carrageen und seine Ammonium-, Kalium- und Natriumsalze, einschließlich Furcelleran (E407), Carrageen aus Algen EUCHEUMA (E407a)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Carboxymethylcellulose (E466)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Modifizierte Stärken: Dextrine, thermisch behandelte Stärke, weiß und gelb (E1400), acetyliertes Distärkeadipat (E1422), acetyliertes Distärkephosphat (E1414), hydroxypropyliertes Distärkephosphat (E1442), Distärkephosphat (E1412), phosphatiertes Distärkephosphat (E1413), acetylierte Stärke (E1420), acetylierte oxidierte Stärke (E1451), mit Säure behandelte Stärke (E1401), mit Enzymen behandelte Stärke (E1405), mit Alkali behandelte Stärke (E1402), oxidierte Stärke (E1404), hydroxypropylierte Stärke (E1440), gebleichte Stärke (E1403),	gemäß TD	gemäß TD
Stärke und Natriumsalz der Octenylbernsteinsäure, Ester (E1450), Monostärkephosphat (E1410)	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	

Stärke und Aluminiumsalz der Octenylbernsteinsäure, Ester (E1452)	verkapselte biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel auf Basis von Vitaminpräparaten (nur für Verkapselungszwecke)	35 g/kg – biologisch Nahrungsergänzung
	siehe Anlagen Nr. 6, Nr. 15	
Lecithine (E322)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29		
Citronensäure (E330) und ihre Salze, Citrate: Ammonium (E380), Kalium (E332), Calcium (E333), Natrium (E331)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Milchsäure (E270) und ihre Salze, Lactate: Kalium (E326), Calcium (E327), Natrium (E325)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Calciumoxid (E529)	gemäß TD	gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7

Magnesiumoxid (E530)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 18

Pektine (E440)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29

Polydextrosen (E1200)

gemäß TD

gemäß TD

siehe Anlage Nr. 15

Polydimethylsiloxan (E900)

Präparate von Beta-Carotin
und
Lycopin

200 mg/kg –
Nährstoffpräparate;
mg/kg (l) – verzehrf
Lebensmittelerzeug

siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 29

Polyoxyethylensorbitane (Ester von Polyoxyethylensorbitan und Fettsäuren, Tweens): Polyoxyethylensorbitan (20)-Monolaurat (E432, Tween 20), Polyoxyethylensorbitan (20)-Monooleat (E433, Tween 80), Polyoxyethylensorbitan (20)-Monopalmitat (E434 Tween 40), Polyoxyethylensorbitan (20)-Monostearat (E435, Tween 60), Polyoxyethylen(20)sorbitan-Tristearat (E436, Tween 65)	Präparate von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitaminen E, A und D	gemäß TD – für Präparate von Beta-Carotin, Lycopin und Vitaminen E, A und D 2 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittelerzeugnisse (für Präparate der Vitamine A und D)
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	
Propylenglycol (E1520, Propan-1,2-diol)¹	gemäß TD	1 g/kg – verzehrfertige Lebensmittelerzeugnisse (für Propylenglycol (E1520) aus Nährstoffkomponenten (Ingredienzien)¹; siehe Anlage Nr. 15

Schwefelsäure (E513) und ihre Salze, Sulfate: Kalium (E515), Calcium (E516), Natrium (E514)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 5 und Nr. 7	
Sorbitane, Sorbitester und Fettsäureester, (E491 – E495, SPANe): Sorbitanmonostearat (E491, SPAN 60), Sorbitantristearat (E492, SPAN 65), Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20), Sorbitanmonooleat	Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E	gemäß TD
	Zubereitungen der Vitamine A und D	2 mg/kg – verzehrte Lebensmittel
	siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 15	
(E494, SPAN 80), Sorbitanmonopalmitat (E495, SPAN 40)		
Salzsäure (E507) und ihre Salze: Kaliumchlorid (E508), Calciumchlorid (E509), Magnesiumchlorid (E511)	gemäß TD	gemäß TD

siehe Anlagen Nr. 5, Nr. 7, Nr. 29

Tarakernmehl (E417)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15	
Tocopherole: Alpha-Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309), Konzentrat aus gemischten Tocopherolen (E306)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 4, Nr. 18, Nr. 29	
Traganth (E413)	gemäß TD	gemäß TD
siehe Anlage Nr. 15		
Triacetin (E1518, Glycerintriacetat) ¹	siehe Propylenglycol (E1520) ¹	

Kohlensäure (Kohlenstoffdioxid, E290) gasförmig, flüssig, fest und ihre Salze: Ammoniumcarbonate (E503), Kaliumcarbonate (E501), Calciumcarbonat (E170), Magnesiumcarbonate (E504), Natriumcarbonate (E500)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 7, Nr. 14, Nr. 18, Nr. 29	
Essigsäure (E260) und ihre Salze Acetate: Kaliumacetat (E261), Calciumacetat (E263), Natriumacetat (E262)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 29	
Phosphorsäure (E338) und Lebensmittelphosphate: Kaliumphosphate (E340),	gemäß TD	40 g/kg
	siehe Anlagen Nr. 3, Nr. 5, Nr. 7, Nr. 15, Nr. 29	

Calciumphosphate (E341), Magnesiumphosphate (E343), Natriumphosphate (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452) – einzeln oder in Kombination, berechnet als P2O5		
beta-Cyclodextrin (E459)	gemäß TD	100 g/kg – Nährstoffzubereitung 1 g/kg – verzehrfertige Lebensmittel
	siehe Anlage Nr. 15	

Cellulose (E460): mikrokristalline Cellulose (E460i), Cellulosepulver (E460ii) Modifizierte Cellulose: Hydroxypropylmethylcellulose (E464), Hydroxypropylcellulose (E463), Carboxymethylcellulose, Carboxymethylcellulose-Natriumsalz, Cellulosegummi (E466), fermentativ gewonnene Carboxymethylcellulose, fermentativ gewonnener Cellulosegummi (E469), Methylcellulose (E461), Methylethylcellulose (E465), Ethylcellulose (E462)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15, Nr. 18	
Rosmarinextrakte (E392), berechnet als Summe von Carnosol und Carnosinsäure	Zubereitungen von Beta-Carotin, Lycopin	1 g/kg - Nährstoffzubereitung mg/kg - Lebensmittel,
		verzehrfertig
	siehe Anlage Nr. 4	

Glycerinester von Wein-, Essig- und Fettsäuren (E472f), Glycerinester von Diacetylweinsäure und Fettsäuren (E472e), Glycerinester von Citronensäure und Fettsäuren (E472c), Glycerinester von Milchsäure und Fettsäuren (E472b), Glycerinester von Essigsäure und Fettsäuren (E472a), Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, verestert mit Weinsäure (E472d)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlage Nr. 15, Nr. 18, Nr. 29	
Fettsäureester von Polyglycerin (E475), Fettsäureester von Saccharose (E473)	Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E	gemäß TD
	Zubereitungen der Vitamine A und D	2 mg/kg – verzehrte Lebensmittel
Äpfelsäure (E296) und ihre Salze, Malate: Kaliummalat (E351), Calciummalat (E352), Natriummalat (E350)	gemäß TD	gemäß TD
	siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 18, Nr. 29	

¹ Höchstgehalt in Lebensmitteln (sowohl verzehrfertig,

als auch nach Anweisung des Herstellers rekonstituiert, ausgenommen die in Anlage 15 genannten Erzeugnisse hinsichtlich E1505 und E1518) aus allen Quellen für E1505, E1517, E1518 und E1520 einzeln oder in Kombination – 3 g/kg;

Höchstgehalt für Getränke, ausgenommen Sahneliköre, aus allen Quellen für E1520 – 1 g/kg.

Tabelle 6

Hygienische Normative für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Nährstoffen, die in Erzeugnissen der Kindernahrung für Kinder im frühen Alter (von 0 bis 3 Jahren) verwendet werden

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Nährstoffe, in denen der Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden kann	Höchstgehalt der Lebensmittelzusatzstoffe	Lebensmittelzusatzstoffe
Alginate: Kalium (E402), Calcium (E404), Natrium (E401)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt der Lebensmittelzusatzstoffe E401, E402 und E404 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnissen	Beikostensuppe gesunde Lebensmittel Alter Jahre
Natriumascorbat (E301)	Hüllen für Präparate mehrfach ungesättigter Fettsäuren	100 000 mg/kg – Vitamin- D-Präparate; 1 mg/l verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis, aus dem Nährstoffpräparat	Mutter für g erste Folge für g 6 Mo
		75 mg/l – verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis, aus dem Nährstoffpräparat	Prod erste Kind bis 3

Ascorbylpalmitat (E304i)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E304i in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnissen	Produkt für Kinder bis 3 Jahre
Acetylierte oxidierte Stärke (E1451)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E1451 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnissen	Beikost für gesunde Lebewesen ab 1 Jahr

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Nährstoffe, in denen der Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden kann	Höchstgehalt der Lebensmittelzusatzstoffe
Gummi arabicum (E414, Akaziengummi)	gemäß TD	150 g/kg – Nährstoffpräparate; 10 mg/kg – verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis, aus dem Nährstoffpräparat
Amorphes Siliciumdioxid (E551)	Nährstoffpräparate, trockene pulverförmige	10 g/kg – Nährstoffpräparate
Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi (E466)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E466 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse

Xanthangummi (E415)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E415 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Acetylierte Stärke (E1420)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E1420 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Lecithine (E322)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E322 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Zitronensäure (E330)	gemäß TD	gemäß TD

Mannit (E421)	Träger für Vitamin B12	mehr als 99,9 g/100 g – Nährstoff; 3 mg/kg – verzehrfertige Lebensmittelerzeugnis, aus dem Nährstoffpräparat
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E471 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Pektine (E440)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E440 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse

Tocopherole: Alpha-Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309), Konzentrat eines Tocopherolgemisches (E306)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt der Lebensmittelzusatzstoffe E306, E307, E308 und E309 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Tricalciumphosphat E341iii, berechnet als P2O5	gemäß TD	1 g/kg – im Lebensmittelerzeugnis aus allen Quellen
		150 mg/kg – verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis,
Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Nährstoffe, in denen der Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden kann	Höchstgehalt der Lebensmittelzusatzstoffe

		aus Calcium- und Phosphorpräparaten unter Berücksichtigung der Verzehrnormen für Calcium
Citrate: Kalium (E332), Natrium (E331)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt der Lebensmittelzusatzstoffe E331 und E332 in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Calciumcitrat (E333), berechnet als Calcium	gemäß TD	0,1 mg/kg – verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis, aus dem Nährstoffpräparat, innerhalb der festgelegten Werte für den Calciumgehalt und das Calcium/Phosphor-Verhältnis in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse

Glycerin- und Zitronen- und Fettsäureester (E472c)	gemäß TD	in Übereinstimmung mit den festgelegten Regelungen für den Gehalt des Lebensmittelzusatzstoffs E472c in verzehrfertigen Lebensmittelerzeugnisse
Stärkenatriumoctenylsuccinat (E1450)	Vitaminpräparate	100 mg/kg - verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis, aus dem Nährstoffpräparat
	Präparate mehrfach	1 g/kg - verzehrfertiges Lebensmittelerzeugnis,
	ungesättigter Fettsäuren	aus dem Präparat der Nährstoffe

Anlage 13
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Verwendung von Süßungsmitteln

Fußnote. Anlage 13 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (E-Nummer)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Aspartam (E951)	Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, Getränke mit Saft; Nektare, saftthaltige Getränke; Getränke auf der Basis von Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	600 mg/kg
Aromatisierte Desserts auf Wasserbasis, auf Getreide-, Obst-, Gemüse-, Milch-, Ei- und Fettbasis – ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	1 g/kg	
„Snacks“: aromatisierte, verzehrfertige, verpackte trockene Würzprodukte auf der Basis von Stärke und Nüssen	500 mg/kg	
Süßwaren ohne Zuckerzusatz	1 g/kg	

Süßwaren mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz: -auf der Basis von Stärke -auf der Basis von Kakao, getrockneten Früchten	
	2 g/kg
	2 g/kg
Streichfette, weiche Margarinen	1 g/kg
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	5,5 g/kg
Speiseeis, Wassereis (essbares Eis) – mit reduziertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	800 mg/kg
Konserviertes und pasteurisiertes Obst mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	1 g/kg
Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Fruchtgelees mit reduziertem Kaloriengehalt	1 g/kg

Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit reduziertem Kaloriengehalt	1 g/kg
Süß-saure Obst- und Gemüsekonserven (Preserven)	300 mg/kg
Soßen, Soßen auf der Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölen, Senf, geriebener Meerrettich	350 mg/kg
Süß-saure Konserven (Preserven) aus Fisch, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	300 mg/kg
Feine Back- und Mehlkonditoreiwaren für die diätetische Ernährung	1,7 g/kg

Trockenfrühstücke aus Getreide mit einem Gehalt an Ballaststoffen über 15 % oder an Kleie von mindestens 20 %, mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	1 g/kg
Suppen mit reduziertem Kaloriengehalt	110 mg/l
Apfel- und Birnencidre	600 mg/l
Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	600 mg/l
Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre, Wein, Spirituosenerzeugnissen enthalten	600 mg/l
Alkoholfreies Bier oder mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol.; andere Arten von Spezialbier	600 mg/l

„Erfrischende" (den Atem erfrischende) Mini-Bonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	6 g/kg
Bier mit reduziertem Kaloriengehalt	25 mg/l
Diätetische Erzeugnisse, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	800 mg/kg
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:	
-flüssig	600 mg/kg
-fest	2 g/kg
-Vitamine und Mineralstoffe in	5,5 g/kg
Form von Sirupen und Kautabletten	

Aspartam-Acesulfam- Salz (E962)- Höchstgehalt nach dem Gehalt im Erzeugnis: Acesulfam-Kalium - AC, Aspartam - AS¹ Acesulfam-Kalium (E950)	Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, Getränke mit Saft; Nektare, safthaltige Getränke; Getränke auf der Basis von Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	350 mg AC/l
	Aromatisierte Desserts auf Wasserbasis, auf Getreide-, Obst-, Gemüse-, Milch-, Ei- und Fettbasis – ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	350 mg AC/kg
	„Snacks“: aromatisierte, verzehrfertige, verpackte trockene Würzprodukte auf der Basis von Stärke und Nüssen	500 mg AC/kg
	Süßwaren ohne Zuckerzusatz	500 mg AC/kg
	Süßwaren mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz: -auf der Basis von Stärke -auf der Basis von Kakao, getrockneten Früchten	1 g AC/kg 500 mg AC/kg
	Streichfette, weiche Margarinen	1 g AS/kg

Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2 g AC/kg
Speiseeis, Speiseeis (essbares Eis) – mit reduziertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	800 mg AS/kg
Konserviertes und pasteurisiertes Obst mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	350 mg AC/kg
Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Fruchtgelees mit reduziertem Kaloriengehalt	1 g AS/kg
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit reduziertem Kaloriengehalt	350 mg AC/kg
Süß-saure Obst- und Gemüsekonservern (Preserven)	200 mg AC/kg

Soßen, Soßen auf der Basis von Pflanzenölen, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf Pflanzenölen, Senf, geriebener Meerrettich	350 mg AS/kg
Süß-saure Konserven (Preserven) aus Fisch, Fischmarinaden, Krebstieren und Weichtieren	200 mg AC/kg
Trockenfrühstücke aus Getreide mit einem Gehalt an Ballaststoffen über 15 % oder an Kleie von mindestens 20 % mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	1 g AS/kg
Suppen mit reduziertem Kaloriengehalt	110 mg AS/l
Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350 mg AC/l
Apfel- und Birnencidre	350 mg AC/l

Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre (Apfel-, Birnencidre), Wein, Spirituosenerzeugnissen enthalten	350 mg AC/l
Alkoholfreies Bier oder mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol.; andere Arten von Spezialbier	350 mg AC/l
Bier mit reduziertem Kaloriengehalt	25 mg AS/l
„Erfrischende“ (Atem, Hals erfrischende) Mini-Bonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	2,5 g AC/kg
Feine Back- und Mehlkonditoreiwaren für die diätetische Ernährung	1 g AC/kg
Diätetische Erzeugnisse, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	450 mg AC/kg

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel: -flüssig -fest	350 mg AC/kg 500 mg AC/kg
-Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	2 g AC/kg
Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, Getränke mit Saft; Nektare, safthaltige Getränke; Getränke auf der Basis von Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	350 mg/kg
Aromatisierte Desserts auf Wasser-	350 mg/kg
basis, auf Getreide-, Obst-, Gemüse-, Milch-, Ei- und Fettbasis – ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	

„Snacks“: aromatisierte, verzehrfertige, verpackte trockene Würzprodukte auf der Basis von Stärke und Nüssen	350 mg/kg
Süßwaren ohne Zuckerzusatz	500 mg/kg
Süßwaren mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz:	
-auf der Basis von Stärke	1 g/kg
-auf der Basis von Kakao, getrockneten Früchten	500 mg/kg
Streichfette, weiche Margarinen	1 g/kg
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2 g/kg
Speiseeis (außer Sahne- und Milcheis), Fruchteis – mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	800 mg/kg

Konserviertes und pasteurisiertes Obst mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	350 mg/kg	
Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Fruchtgelees mit reduziertem Kaloriengehalt	1 g/kg	
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit reduziertem Kaloriengehalt	350 mg/kg	
Aspartam-Acesulfam- Salz (E962)- Höchstgehalt nach dem Gehalt im Erzeugnis: Acesulfam-Kalium - AC, Aspartam - AS ¹ Acesulfam-Kalium (E950)	Süß-saure Obst- und Gemüsekonserven (Preserven)	200 mg/kg
	Süß-saure Konserven (Preserven) aus Fisch, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	200 mg/kg
	Feine Backwaren und feine Konditorwaren aus Mehl für diätetische Ernährung	1 g/kg
	Frühstückszerealien aus Getreide mit einem Gehalt an Ballaststoffen von mehr als 15 % oder an Kleie von mindestens 20 %, mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	1,2 g/kg

Suppen mit reduziertem Kaloriengehalt	110 mg/l
Apfel- und Birnencidre	350 mg/l
Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350 mg/kg
Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre, Wein, Spirituosenerzeugnissen enthalten	350 mg/kg
Alkoholfreies Bier; Bier mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 0,5 % vol.; Spezialbier	350 mg/l
„Erfrischende“ (den Atem erfrischende) Kleinbonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	2,5 g/kg
Waffeln und Tüten ohne Zuckerzusatz für Speiseeis	2 g/kg

Bonbons in Tablettenform mit reduziertem Kaloriengehalt	500 mg/kg
Bier mit reduziertem Kaloriengehalt	25 mg/l
Soßen, Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, Senf, geriebener Meerrettich	350 mg/kg
Diätetische Erzeugnisse, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	450 mg/kg
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:	350 mg/kg 500 mg/kg 2 g/kg
- flüssige	
- feste	
- Vitamine und Mineralstoffe in	

Form von Sirupen und Kautabletten		
Mehrwertige Alkohole – Polyole: Maltit und Maltitsirup (E965), Isomalt (E953), Mannit (E421), Sorbit (E420), Xylit (E967), Lactit (E966), Erythrit (E 968) ²	Desserts und ähnliche Erzeugnisse: auf Wasserbasis aromatisiert, auf der Grundlage von Milch und Milcherzeugnissen, auf der Grundlage von Verarbeitungserzeugnissen aus Obst und Gemüse, auf Getreidegrundlage, auf Eibasis, auf Fettgrundlage – mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD
	Frühstückszerealien auf der Grundlage von Getreideverarbeitungserzeugnissen – mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD
	Speiseeis, Speiseeis (essbares Eis) – mit reduziertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD

Konfitüre, Marmelade, Gelee, Gelee-Erzeugnisse, mit Zucker glasierte Früchte, Obsterzeugnisse (ausgenommen die für die Herstellung von Getränken auf Frucht- und Saftbasis bestimmten) – mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD
Konditorwaren: Bonbons, u. a. Karamell, Kakaoerzeugnisse ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD
Konditorwaren auf der Grundlage von Trockenfrüchten und Stärke mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD
Feine Backwaren und feine Konditorwaren aus Mehl mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	Gemäß TD
Kaugummi	Gemäß TD

Soßen, Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, Senf, geriebener Meerrettich	Gemäß TD	
Diätetische Erzeugnisse und biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel, feste	Gemäß TD	
Neohesperidin-Dihydrochalkon (E959)	Alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, aromatisiert, Getränke mit Saft; Nektare, safthaltige Getränke; Getränke auf der Grundlage von Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	30 mg/kg
	Aromatisierte Desserts auf Wasserbasis, auf Getreide-, Obst-, Gemüse-, Milch-, Ei- und Fettgrundlage – ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	50 mg/kg

„Snacks“: aromatisierte, verzehrfertige, verpackte trockene Würzerzeugnisse auf der Grundlage von Stärke und Nüssen	50 mg/kg
Konditorwaren ohne Zuckerzusatz	100 mg/kg
Konditorwaren mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz:	
- auf Stärkegrundlage	150 mg/kg
- auf der Grundlage von Kakao, Trockenfrüchten	100 mg/kg
Streichfette, weiche Margarinen	50 mg/kg
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	400 mg/kg
„Erfrischende“ (den Atem erfrischende) Kleinbonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	400 mg/kg

Speiseeis, Speiseeis (essbares Eis) – mit reduziertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg
Konservierte und pasteurisierte Früchte mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg
Konfitüren, Marmeladen, Gelee, Marmelade mit reduziertem Kaloriengehalt	50 mg/kg
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit reduziertem Kaloriengehalt	50 mg/kg
Süß-saure Obst- und Gemüsekonserven	100 mg/kg
Süß-saure Konserven aus Fisch, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	30 mg/kg
Feine Backwaren und feine Konditorwaren aus Mehl für diätetische Ernährung	150 mg/kg

Frühstückszerealien aus Getreide mit einem Gehalt an Ballaststoffen von mehr als 15 % oder an Kleie von mindestens 20 %, mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg
Suppen mit reduziertem Kaloriengehalt	50 mg/kg
Apfel- und Birnencidre	20 mg/l
Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	30 mg/kg
Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre, Wein, Spirituosenerzeugnissen enthalten	30 mg/kg
Alkoholfreies Bier oder Bier mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol.; andere Arten von Spezialbier	10 mg/l

Waffeln und Tüten ohne Zuckerzusatz für Speiseeis	50 mg/kg
Bier mit reduziertem Kaloriengehalt	10 mg/kg
Soßen, Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, Senf, geriebener Meerrettich	50 mg/kg
Diätetische Erzeugnisse, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	100 mg/kg

Neotam (E961)	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:	
50 mg/kg	- flüssige	
100 mg/kg	- feste	
400 mg/kg	- Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten.	
20 mg/kg	Alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, aromatisiert, auf der Grundlage von Fruchtsäften, Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	
Aromatisierte Desserts auf Wasserbasis, auf Getreide-, Obst-, Gemüse-, Milch-, Ei-, Fettgrundlage, ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	32 mg/kg	
„Snacks“: aromatisierte, verzehrfertige, verpackte trockene Würzzeugnisse auf der Grundlage von Stärke und Nüssen	18 mg/kg	

Bonbons in Tablettenform (Pastillen) mit reduziertem Kaloriengehalt	15 mg/kg
Konditorwaren ohne Zuckerzusatz	32 mg/kg
Konditorwaren mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz: auf Stärkegrundlage auf der Grundlage von Kakao, Trockenfrüchten	65 mg/kg
	65 mg/kg
Streichfette, weiche Margarinen	32 mg/kg
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	250 mg/kg
Speiseeis, Speiseeis (essbares Eis) – mit reduziertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	26 mg/kg

Waffeln und Tüten ohne Zuckerzusatz für Speiseeis (Rahmeis, Milcheis)	60 mg/kg
Konservierte und pasteurisierte Früchte mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	32 mg/kg
Konfitüren, Marmeladen, Gelee, Marmelade mit reduziertem Kaloriengehalt	32 mg/kg
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit reduziertem Kaloriengehalt	32 mg/kg
Süß-saure Obst- und Gemüsekonserven	10 mg/kg
Soßen, Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisesoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, Senf, geriebener Meerrettich	12 mg/kg
Süß-saure Präserven aus Fisch, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	10 mg/kg

Frühstückscerealien aus Getreide mit einem Gehalt an Ballaststoffen von mehr als 15 % oder an Kleie von mindestens 20 %, mit verringertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	32 mg/kg
Suppen mit verringertem Kaloriengehalt	5 mg/l
Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	20 mg/l
Apfel- und Birnencidre	20 mg/l
Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre (Apfel-, Birnencidre), Wein, Spirituosenerzeugnissen enthalten	20 mg/l

Alkoholfreies Bier oder mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol.; andere Arten von Spezialbier	20 mg/l
Bier mit verringertem Kaloriengehalt	1 mg/l
"Erfrischende" (den Atem erfrischende) Mikrobonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	200 mg/kg
Stark aromatisiert (für den Hals)	65 mg/kg
Pastillen ohne Zuckerzusatz	
Butterfeine Back- und Mehlwaren	55 mg/kg
Konditoreierzeugnisse für diätetische Ernährung	

Diätetische Produkte zur Verringerung des Körpergewichts	26 mg/kg	
Diätetische Produkte, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	32 mg/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:		
flüssig	20 mg/kg	
fest	60 mg/kg	
Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	185 mg/kg	
Neotam (E961)	Tafelsüßstoffe	gemäß TI
Saccharin und seine Natrium-, Kalium- und Calciumsalze (E954) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Saccharin	Alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, aromatisiert, Getränke mit Saft; Nektare, saft haltige Getränke; Getränke auf Basis von Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit verringertem Kaloriengehalt	80 mg/kg

Aromatisierte Desserts auf Wasserbasis, auf Getreide-, Obst-, Gemüse-, Milch-, Ei-, Fettbasis – ohne Zuckerzusatz oder mit verringertem Kaloriengehalt	100 mg/kg
"Snacks": aromatisierte, verzehrfertige, verpackte trockene würzige Produkte auf Basis von Stärke und Nüssen	100 mg/kg
Konditoreierzeugnisse ohne Zuckerzusatz	500 mg/kg
Konditoreierzeugnisse mit verringertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz:	
- auf Stärkebasis	300 mg/kg
- auf Basis von Kakao, Trockenfrüchten	500 mg/kg
Streichfette, weiche Margarinen	200 mg/kg

Kaugummi ohne Zuckerzusatz	1,2 g/kg
Speiseeis, Speiseeis (essbares Eis) – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	100 mg/kg
Konservierte und pasteurisierte Früchte mit verringertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	200 mg/kg
Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Marmeladen mit verringertem Kaloriengehalt	200 mg/kg
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit verringertem Kaloriengehalt	200 mg/kg
Süß-saure Obst- und Gemüsepräserven	160 mg/kg

Süß-saure Präserven aus Fisch, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	160 mg/kg
Butterfeine Back- und Mehlkonditoreierzeugnisse für diätetische Ernährung	170 mg/kg
Frühstückscerealien aus Getreide mit einem Gehalt an Ballaststoffen von mehr als 15 % oder an Kleie von mindestens 20 %, mit verringertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	100 mg/kg
Suppen mit verringertem Kaloriengehalt	110 mg/kg
Apfel- und Birnencidre	80 mg/l
Alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	80 mg/kg

Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre, Wein, Likörweinerzeugnissen enthalten	80 mg/kg
Alkoholfreies Bier oder mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol.; andere Arten von Spezialbier	80 mg/l
"Erfrischende" (den Atem erfrischende) Mikrobonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	3 g/kg
Waffeln und Hörnchen ohne Zuckerzusatz für Speiseeis	800 mg/kg
Senf	320 mg/kg
Soßen, Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen	160 mg/kg

Senf, geriebener Meerrettich	320 mg/kg	
Diätetische Lebensmittel, einschließlich solcher zur Verringerung des Körpergewichts	240 mg/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:		
-flüssige	80 mg/kg	
-feste	500 mg/kg	
-Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	1,2 g/kg	
Steviolglycoside (E960), berechnet als Stevioläquivalente ³	Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, Getränke mit Saft, saftenthaltige Getränke und Fruchtgetränke - mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	80 mg/l

Aromatisierte fermentierte Milchprodukte oder aromatisierte gesäuerte Milchprodukte, einschließlich solcher mit Früchten – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	100 mg/kg (l)
Nektare mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	100 mg/l
Desserts, außer Milch-, Frucht- und Gemüsedesserts, mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	100 mg/kg (l)
Snacks (Imbiss) auf der Grundlage von Kartoffeln, Getreide, Mehl oder Stärke	20 mg/kg
Technologisch behandelte Nüsse	20 mg/kg

Süßwaren, einschließlich Verzierungen, Überzüge und Füllungen, mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt)	350 mg/kg
Kakaoerzeugnisse und Schokoladenerzeugnisse – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	270 mg/kg
Süßwaren, einschließlich Verzierungen, Überzüge und Füllungen, auf der Grundlage von Kakao, Trockenfrüchten – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	270mg/kg
Brotaufstriche für Sandwiches auf der Grundlage von Kakao, Milch- und Fetterzeugnisse, Trockenfrüchte – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	330 mg/kg

Kaugummi ohne Zuckerzusatz	3300 mg/kg
Speiseeis, Frucht- und Gemüsedesserts, Desserts auf Milchbasis, aufgeschlagene Tiefkühl Desserts, Puddings, Speiseeis/Eis zum Verzehr – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	200 mg/kg
Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Obstgelees mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt)	200 mg/kg (I)
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse (außer Kompotten) mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt)	200 mg/kg (I)
Süßsaure Obst- und Gemüsekonservern in Essig, Öl oder Salzlake	100 mg/kg

Sojasoße (fermentiert und nicht fermentiert)	175 mg/kg (l)
Soßen (außer Sojasoße), Mayonnaisen	120 mg/kg (l)
Süßsaure Fischkonserven, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	200 mg/kg
Getreidefrühstücke mit einem Gehalt an Ballaststoffen von mehr als 15 % oder Kleie von mindestens 20 % – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	330 mg/kg
Suppen mit verringertem, mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt)	40 mg/l

Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre (Apfel-, Birnen-), Wein, Likörweinerzeugnissen enthalten	150 mg/l
Alkoholfreies Bier oder mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol; andere Arten von Spezialbier	70 mg/l
"Erfrischende" (den Atem erfrischende) Mikrobonbons ohne Zuckerzusatz	2000 mg/kg
Stark aromatisierte erfrischende Pastillen ohne Zuckerzusatz	670 mg/kg
Diätetische Lebensmittel zur Verringerung des Körpergewichts	270 mg/kg
Diätetische Lebensmittel	330 mg/kg

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:	
flüssige,	200 mg/kg
feste,	670 mg/kg
in Form von Sirupen und Kautabletten	1800 mg/kg
Tafelsüßstoffe	gemäß TD
Platten zur Herstellung von Waffeln (Waffelblatt)	330 mg/kg
Getränke auf Malzbasis, aromatisierte Getränke auf Schokoladenbasis, Cappuccino-Kaffee – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz ⁴	20 mg/kg

Löslicher Kaffee (einschließlich Cappuccino und aromatisierter Kaffee), Tee und Getränke auf Kräuterbasis – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz ⁴	30 mg/kg	
Löslicher Kaffee (einschließlich Cappuccino und aromatisierter Kaffee), Tee und Getränke auf Kräuterbasis – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz ⁴	30 mg/kg	
Erythrit (E 968)	Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, Getränke mit Saft, safthaltige Getränke – mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	16 g/kg

Sucralose (E955, Trichlorgalactosaccharose)	Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, Getränke mit Saft; Nektare, safthaltige Getränke; Getränke auf der Grundlage von Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit verringertem Kaloriengehalt	300 mg/kg
	Aromatisierte Desserts auf Wasser-, Getreide-, Frucht-, Gemüse-, Milch-, Ei-, Fettbasis, ohne Zuckerzusatz oder mit verringertem Kaloriengehalt	400 mg/kg
	"Snacks": aromatisierte, verzehrfertige	200 mg/kg
	verpackte trockene würzige Erzeugnisse auf der Grundlage von Stärke und Nüssen	
	Süßwaren in Form von Tabletten (Pastillen) mit verringertem Kaloriengehalt	200 mg/kg
	Süßwaren ohne Zusatz	1 g/kg

von Zucker	
Süßwaren mit verringertem	
Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz:	
auf Stärkebasis	1 g/kg
auf der Grundlage von Kakao, Trockenfrüchten	800 mg/kg
Brotaufstriche, weiche Margarinen	400 mg/kg
Kaugummi ohne Zusatz	3 g/kg
von Zucker	
Speiseeis, Speiseeis (zum Verzehr bestimmtes Eis) - mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	320 mg/kg
Waffeln und Hörnchen ohne Zuckerzusatz für	800 mg/kg

Speiseeis (Sahneis, Milcheis)	
Obstkonserven und	400 mg/kg
pasteurisierte Obstkonserven mit verringertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	
Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Obstgelees mit	400 mg/kg
verringertem Kaloriengehalt	
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse	400 mg/kg
mit verringertem Kaloriengehalt	
Süßsaure Obst- und Gemüse-	180 mg/kg
konserven	
Soßen, Soßen auf der Grundlage pflanzlicher	450 mg/kg

Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen	
Senf, geriebener Meerrettich	320 mg/kg
Senf	140 mg/kg
Süßsaure Fischkonserven, Marinaden für Fisch, Krebstiere und Weichtiere	120 mg/kg
Trockene Getreidefrühstücke mit	400 mg/kg
einem Gehalt an Ballaststoffen von mehr als 15% oder Kleie von mindestens 20%, mit verringertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	
Suppen mit verringertem Kaloriengehalt	45 mg/l
Alkoholische Getränke mit einem Gehalt von	250 mg/l

Alkohol von weniger als 15 % vol.		
Apfel- und Birnencidre	50 mg/l	
Getränke, die eine Mischung enthalten	250 mg/l	
aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre (Apfel-, Birnencidre), Wein, Spirituosenerzeugnissen		
Sucralose (E955, Trichlorgalactosaccharose)	Alkoholfreies Bier oder mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol.; andere Arten von Spezialbier	250 mg/l
	Bier mit reduziertem Kaloriengehalt	10 mg/l
	„Erfrischende“ (den Atem erfrischende) Kleinstbonbons (Tabletten, Pastillen) ohne Zuckerzusatz	2,4 g/kg
	Feine Back- und Konditoreiwaren aus Mehl für diätetische Ernährung	700 mg/kg

Diätetische Produkte, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	320 mg/kg	
Diätetische Produkte für die medizinische Ernährung	400 mg/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel: flüssige feste Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	240 mg/kg 800 mg/kg 2,4 g/kg	
Thaumatococcus (E957)	Süßwaren ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg
Süßwaren auf Basis von Kakao und Trockenfrüchten mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg	
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg	

Speiseeis, essbares Eis – mit reduziertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	50 mg/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel: Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	400 mg/kg	
Cyclaminsäure und ihre Salze Natrium- und Calciumcyclamat (E952) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Säure	Aromatisierte alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, auf Basis von Fruchtsäften, Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	250 mg/kg
	Aromatisierte Desserts auf Wasserbasis, auf Getreide-, Frucht-, Gemüse-, Milch-, Ei-, Fettbasis – ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	250 mg/kg
	Streichfette, weiche Margarinen	500 mg/kg

Konservierte und pasteurisierte Früchte mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz	1 g/kg	
Konfitüren, Marmeladen, Gelees mit reduziertem Kaloriengehalt	1 g/kg	
Verarbeitungserzeugnisse aus Obst und Gemüse mit reduziertem Kaloriengehalt	250 mg/kg	
Feine Back- und Konditoreiwaren aus Mehl für diätetische Ernährung	1,6 g/kg	
	Getränke, die eine Mischung aus alkoholfreien Getränken und Bier oder Cidre, Wein, Spirituosenerzeugnissen enthalten	250 mg/kg
	Diätetische Produkte, u. a. zur Verringerung des Körpergewichts	400 mg/kg
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel:	

- flüssige	400 mg/kg
- feste	500 mg/kg
- Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	1,25 g/kg

Anmerkung:

¹- Der Höchstgehalt im Erzeugnis für Aspartam-Acesulfamsalz (E962) wird nach dem Gehalt an Aspartam (AS) oder Acesulfam-Kalium (AK) festgelegt; bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz (E962) bei der Herstellung von Lebensmitteln, allein oder in Kombination mit Aspartam (E951) und/oder Acesulfam-Kalium (E950), darf der Höchstgehalt der einzelnen Süßstoffe (E950 und/oder E951) die für sie festgelegten Normwerte nicht überschreiten.

² Zulässige Verzehrsmengen von Zuckeralkoholen (Polyolen) in Tafelsüßstoffen, nicht mehr als, g/Tag:

Sorbit (E420) – 40; Mannit (E421) – 3; Isomalt (E953) – 20; Maltit (E965) – 20; Lactit (E966) – 30; Xylit (E967) – 30; Erythrit (E968) – 35.

³ Umrechnungsfaktoren von Steviolglycosiden in Stevioläquivalente:

Steviol – 1,0; Steviosid – 0,4; Rebaudiosid A – 0,33; Rebaudiosid C – 0,34; Dulcosid A – 0,4; Rubusosid – 0,5; Steviolbiosid – 0,5; Rebaudiosid B – 0,4; Rebaudiosid D – 0,29; Rebaudiosid E – 0,33; Rebaudiosid F – 0,34; Rebaudiosid M – 0,25.

⁴ Im rekonstituierten, verzehrfertigen Erzeugnis.

Anlage 14
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienenormen für die Anwendung von Treibmitteln und Packgasen

Fußnote. Anlage 14 mit der durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 eingeführten Änderung (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum ihrer offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt
Stickstoff (E941)	Gemäß TD	gemäß TD
Argon (E938)		
Wasserstoff (E949)		
Helium (E939)		
Lachgas (E 942)		
Sauerstoff (E948)		
Kohlenstoffdioxid (E290)		
Butan (E943a)	Für Sprays – pflanzliche Öle (nur	gemäß TD
Isobutan (E943b)	für die industrielle Verwendung)	
Propan (E944)	Für Emulsionssprays auf Wasserbasis	

Anlage 15
zum Technischen Regelwerk

"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Anwendung von Stabilisatoren, Emulgatoren, Füllstoffen und Verdickungsmitteln¹

Fußnote. Anlage 15 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (E-Index)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Agar (E406)	Gemäß TD ²	gemäß TD
Siehe Anlage Nr. 12		
Akaziengummi	siehe Gummi arabicum	
Arabinogalaktan (E409)	Gemäß TD ²	gemäß TD
Alginsäure (E400) und ihre Salze: Ammoniumalginat (E403), Kaliumalginat (E402), Calciumalginat (E404), Natriumalginat (E401)	Gemäß TD ²	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Calciumacetat (E263)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlagen Nr. 7, Nr. 8, Nr. 12	
Gellangummi (E418)	Gemäß TD ²	gemäß TD
Sojabohnen-Hemicellulose (E426)	Milchhaltige Getränke	5 g/l

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	1,5 g/l (kg)
Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, auch emulgierte	30 g/l
Verpackte feine Backwaren	10 g/kg
Verpackte, verzehrfertige orientalische Nudeln	10 g/kg
Verpackter, verzehrfertiger Reis	10 g/kg
Verpackte technologisch verarbeitete Erzeugnisse aus Kartoffeln und Reis, auch gekühlte, gefrorene und getrocknete	10 g/kg
Eiprodukte, getrocknete, konzentrierte, gefrorene	10 g/kg
Gelierte Süßwaren, außer Gelee in Minipackungen	10 g/kg

Guargummi (E412)	Gemäß TD ^{2,3}	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Gummi arabicum (E414)	Gemäß TD ²	gemäß TD
Mit Octenylbernsteinsäure modifiziertes Gummi arabicum (E423)	Konservierte Früchte und Gemüse glasierte	10 g/kg
	Soßen	10 g/kg
Fettsäuren (E570)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Der Fettsäuren (Myristin-,	Siehe Anlage Nr. 3 und Nr. 12	
Öl-, Palmitin-, Stearinsäure		
und ihre Gemische), Ammonium-, Kalium-,		
Calcium-, Magnesium-, Natriumsalze (E470)		
Isomalt (E953), Xylit (E967),	Gemäß TD ⁴	gemäß TD
	Lebensmittel außer	Gemäß TI

Lactit (E966), Maltit und Maltitsirup (E965).	alkoholfreien Getränken	
	Gefrorener Fisch, Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßer ⁴	Gemäß TI
Mannit (E421), Sorbit (E420), Erythrit (E968)	Liköre ⁴	
	Gemäß TI	
	Siehe Anlagen Nr. 12 und Nr. 13	
Johannisbrotkernmehl (E410)	Gemäß TD ^{2, 3}	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	

Cassia-Gummi (E427)	Speiseeis, Fruchteis, Fruchtsspeiseeis; Fermentierte Milch-erzeugnisse, außer nichtaromatisierten, die lebende Starter-mikroorganismen enthalten; Desserts auf Milchbasis, u. a. Speiseeis, und ähnliche Erzeugnisse Füllungen, Glasuren und Überzüge für feine Backwaren und Desserts; Schmelzkäse; Soßen und Salatgewürze; Suppen und Brühen (Konzentrate)	2,5 g/kg
	Fleischerzeugnisse, thermisch behandelt	1,5 g/kg
Karaya-Gummi (E416)	Frühstücksgetreide aus Getreide und Kartoffeln	5 g/kg
	Überzüge für Nüsse	10 g/kg
	Füllungen, Glasuren, Dekor-überzüge für feine Back- und Mehl-süßwaren	5 g/kg

Desserts	6 g/kg	
Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, auch emulgierte	10 g/kg	
Eierliköre	10 g/kg	
Kaugummi	5 g/kg	
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	gemäß TD	
Kaliumcarbonat (E501)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 7 und Nr.	12
Carrageen und seine Ammonium-, Kalium- und Natriumsalze, einschließlich Furcelleran (E407), Carrageen aus Algen EUCHEUMA (E407a)	Gemäß TD ²	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	

Quillaja-Extrakt (E999)	Alkoholfreie Getränke auf Aromastoffen, Cidre	200 mg/l berechnet als wasserfreier Extrakt
Konjak, Konjakmehl (E425), Konjak-Gummi (E425i),	Gemäß TD ^{2, 3}	10 g/kg
Konjak-Glucomannan (E425ii)	Siehe Anlage Nr. 12 ^{2, 3}	

Modifizierte Stärken: Dextrine, thermisch behandelte Stärke, weiß und gelb (E1400), Acetyliertes Distärkeadipat (E1422), Acetyliertes Distärkephosphat (E1414), Hydroxypropyliertes Distärkephosphat (E1442), Distärkephosphat (E1412), phosphatiertes Distärkephosphat (E1413), acetylierte Stärke (E1420), acetylierte oxidierte Stärke (E1451), säurebehandelte Stärke (E1401), enzymbehandelte Stärke (E1405), alkalibehandelte Stärke (1402), oxidierte Stärke (1404), hydroxypropylierte Stärke (E1440), gebleichte Stärke (1403).	Gemäß TD	gemäß TD
--	-----------------	-----------------

Siehe Anlage Nr. 12		
Ester der Stärke und des Aluminiumsalzes	Verkapselte Vitaminpräparate	35 g/kg
der Octenylbernsteinsäure (E1452)		
Xanthangummi (E415)	Gemäß TD ^{2, 3}	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Lecithine (E322)	Gemäß TD	gemäß TD
Siehe Anlage Nr. 12		
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Extrakt (Abkochung) der Seifenwurzel (Acanthophyllum sp.)	Süßwaren	gemäß TD
Pektine (E440)	Gemäß TD ²	gemäß TD
Siehe Anlage Nr. 12		

Polyvinylpyrrolidon (E1201),	Siehe Anlage Nr. 12	
Polyvinylpolypyrrolidon (E1202)		
Polydextrosen (E1200)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Polydimethylsiloxan (E900)	Siehe Anlage Nr. 3 und Nr. 12	
Polyoxyethylensorbitane (Ester	Cremes auf pflanzlichen Ölen, Milch- und Sahneersatz	5 g/kg

von Polyoxyethylensorbitan und Fettsäuren, Tweene): Polyoxyethylensorbitan (20) Monolaurat (E432, Tween 20), Polyoxyethylensorbitan (20) Monooleat (E433, Tween 80), Polyoxyethylensorbitan (20) Monopalmitat (E434 Tween 40), Polyoxyethylensorbitan (20) Monostearat (E435, Tween 60), Polyoxyethylen (20) Sorbitantristearat (E436, Tween 65) – einzeln oder in Kombination	Emulgierte Fetterzeugnisse, Margarinen, Streichfette, Spezialfette für Back- und Süßwaren	10 g/kg
	Speiseeis, gefrorene aufgeschlagene Desserts, Speiseeis (essbare Eise)	1 g/kg
	Desserts	3 g/kg
	Feine Back- und Mehl-Süßwaren	3 g/kg
	Zuckerwaren	1 g/kg
	Kaugummi	5 g/kg
	Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, auch emulgierte	5 g/kg
	Suppen und Brühen	1 g/kg
	Diätetische Lebensmittel, auch zur Verringerung des Körpergewichts	1 g/kg
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	gemäß TD

Dekorative Verzierungen, auch für feine Backwaren, dekorative Überzüge (nicht aus Früchten), süße Soßen	3 g/kg	
Polyoxyethylen (8) stearat (E430), Polyoxyethylen (40) stearat (E431)	Wein	gemäß TD
Polyethylenglykol (E1521)	Alkoholfreie Getränke, auch spezialisierte	1 g/kg
	Kaugummi	20 g/kg
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel in Kapseln und Tabletten	10 g/kg
	Siehe Anlage Nr. 6 und Nr. 12	
Propylenglykolalginat (E405)	Emulgierte Fetterzeugnisse	3 g/kg
	Speiseeis (außer Plombir, Milch- und Sahneeis), Fruchteis	3 g/kg
	Erzeugnisse aus Früchten und Gemüse, außer Saftprodukte	5 g/kg
	Zuckerwaren	1,5 g/kg

Kaugummi	5 g/kg
Süße Hefebackwaren und feine Backwaren aus Mehl	2 g/kg
Frühstückscerealien (Snacks) auf Getreide- und Kartoffelbasis	3 g/kg
Alkoholfreie Getränke mit Aromastoffen	300 mg/l
Bier, Cidre	100 mg/l
Emulsionsliköre	10 g/kg
Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, auch emulgierte	8 g/kg
Füllungen, Glasuren, dekorative Überzüge für süße Hefebackwaren und feine Backwaren aus Mehl sowie Desserts	5 g/kg

Diätetische Lebensmittel, auch zur Verringerung des Körpergewichts	1,2 g/kg
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	1 g/kg

Siehe Anlage Nr. 12

Zuckerglyceride (E474), Saccharose-Fettsäureester (E473) – einzeln oder in Kombination	Sterilisierte Sahne	5 g/kg
	Getränke auf Milchbasis	5 g/l
	Sahneersatzmittel	5 g/kg
	Fleischerzeugnisse, hitzebehandelt	5 g/kg umgerechnet auf Fett
	Fettemulsionen für Backwaren und feine Backwaren aus Mehl	10 g/kg
	Speiseeis (außer Plombir, Milcheis und Sahneeis), Fruchteis	5 g/kg
	Frische Früchte, Oberflächenbehandlung	gemäß TD

Zuckerwaren	5 g/kg
Desserts	5 g/kg
Kaffeeweißer für Getränke	20 g/kg
Süße Hefebackwaren und feine Backwaren aus Mehl	10 g/kg
Kaugummi	10 g/kg
Alkoholfreie Getränke auf Basis von Kokosnuss, Mandeln, Anis	5 g/kg
Spirituosen mit Ausnahme von Wein und Bier	5 g/kg
Pulver für die Zubereitung heißer Getränke	10 g/kg
Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, auch emulgierte	10 g/kg
Suppen und Brühen	2 g/kg

Flüssiger haltbar gemachter Kaffee	1 g/l
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	gemäß TD
Diätetische Lebensmittel, auch zur Verringerung des Körpergewichts	5 g/kg

Siehe Anlage Nr. 5 und Nr. 12

Saccharoseacetatisobutyrat (E444, SAIB)	Alkoholfreie Getränke mit Aromastoffen, getrübt	300 mg/l
	Frucht- und/oder Gemüsesaftgetränke	300 mg/l
	Alkoholhaltige Getränke mit Aromastoffen, getrübt, mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Vol.-%	300 mg/l
Süßholzwurzel (Glycyrrhiza sp.) Extrakt	Süßwaren	gemäß TD

Sorbitane, Sorbit-Fettsäureester, SPANs: Sorbitanmonostearat (E491, SPAN 60), Sorbitantristearat (E492, SPAN 65), Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20), Sorbitanmonooleat (E494, SPAN 80), Sorbitanmonopalmitat (E495, SPAN 40) – einzeln oder in Kombination	Speiseeis (außer Plombir, Milcheis und Sahneeis) und Speiseeis (essbares Eis)	500 mg/kg (nur für Sorbitantristearat (E492, SPAN 65))
	Süße Hefebackwaren und feine Backwaren aus Mehl	10 g/kg
	Zuckerwaren	5 g/kg
	Bonbons auf Kakaobasis, Schokolade (nur für Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20))	10 g/kg
	Kaugummi	5 g/kg
	Gelee-Marmelade (nur für Sorbitanmonolaurat (E493, SPAN 20))	25 mg/kg
	Desserts	5 g/kg
	Flüssige Konzentrate von Tee, Frucht- und Kräuterauszügen	500 mg/kg
	Kaffeeweißer für Getränke	5 g/kg

Soßen auf Basis pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, auch emulgierte	5 g/kg
Glasuren, dekorative Überzüge, Füllungen, außer Fruchtfüllungen	5 g/kg
	10 g/kg auf Kakaobasis (nur für Sorbitantristearat (E492, SPAN 65))
Backhefe	gemäß TD
Diätetische Lebensmittel, auch zur Verringerung des Körpergewichts	5 g/kg
Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	gemäß TD
Sonstige Süßwaren, einschließlich erfrischendes Dragée	5 g/kg Zuckerwaren

10 g/kg
auf Kakaobasis (nur für
Sorbitantristearat (E492,
SPAN 65))

siehe Anlagen Nr. 5 und Nr. 12

Stearyltartrat (E483), Stearylcitrat (E484) – einzeln oder in Kombination	Süße Hefebackwaren und feine Backwaren aus Mehl	4 g/kg
	Desserts	5 g/kg
	Siehe Anlage Nr. 5	
Natriumstearoyl-2-lactylat (E481), Calciumstearoyl-2-lactylat (E482), einzeln oder in Kombination	Fettemulsionen	10 g/kg
	Brot (Spezialsorten)	3 g/kg
	Backwaren und feine Backwaren aus Mehl	5 g/kg
	Kaugummi	2 g/kg
	Schnellkochreis	4 g/kg
	Zuckerwaren	5 g/kg

Desserts	5 g/kg	
Frühstückscerealien (Snacks) auf Getreide- und Kartoffelbasis	5 g/kg	
Konserven aus gehacktem oder zerkleinertem Fleisch	4 g/kg	
Pulver für die Zubereitung heißer Getränke	2 g/kg	
Emulgierte Liköre, Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %	8 g/kg	
Fruchtsenf	2 g/kg	
Lebensmittel für diätetische therapeutische und diätetische präventive Ernährung, einschl. zur Verringerung des Körpergewichts	2 g/kg	
Siehe Anlage Nr. 5		
Lebensmitteltannine (E181)	Gemäß TD	gemäß TD

Siehe Anlage Nr. 11

Tarakernmehl (E417)	Gemäß TD	gemäß TD
Natriumtartrate (E335),	Gemäß TD	gemäß TD
Kaliumtartrate (E336),	Siehe Anlage Nr. 7	
Kalium-Natriumtartrate (E337)		
Thermisch oxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren, TOSOM (E479)	Emulgierte Fetterzeugnisse, Margarinen, Streichfette und Fette besonderer Zweckbestimmung, die zum Braten und zum Einfetten von Formen verwendet werden	5 g/kg
Traganth (E413)	Gemäß TD ²	gemäß TD
Siehe Anlage Nr. 12		
Triacetin (E1518, Glyceryltriacetat)	Kaugummi	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Triethylcitrat (E1505)	Trockenes Eiweiß	gemäß TD

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel in Kapseln und Tabletten	3,5 g/kg	
Siehe Anlage Nr. 12		
Ammoniumsalze der Phosphatidsäure	Kakao und Schokolade	10 g/kg
(Ammoniumphosphatide, E442)	Bonbons auf Kakaobasis	10 g/kg
Phosphorsäure (E338) und Lebensmittelposphate: Phosphate: Ammonium (E342), Kalium (E340), Calcium (E341, 542), Magnesium (E343), Natrium (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452) – zugesetztes Phosphat einzeln oder in Kombination, umgerechnet auf P_2O_5	Sterilisierte Milch	1 g/l
	Konzentrierte Milch mit einem Trockenmassegehalt von weniger als 28 %	1 g/l
	Konzentrierte Milch mit einem Trockenmassegehalt von mehr als 28 %	1,5 g/l
	Trockenmilch und Magertrockenmilch	2,5 g/l
	Pasteurisierte, sterilisierte Sahne	5 g/l
	Schlagsahne und deren Ersatzmittel auf Pflanzenfettbasis	5 g/l

Jungskäse (mit Ausnahme von Mozzarella)	2 g/kg
Schmelzkäse und deren Ersatzmittel	20 g/kg
Getränke auf Milchbasis, Schokoladen- und Gerstengetränke	2 g/kg
Sauerrahmbutter	2 g/kg
Streichfette und Margarinen	5 g/kg
Speiseeis (außer Plombir, Milcheis und Sahneeis), Fruchteis	1 g/kg
Desserts, auch auf Milchbasis (Speiseeis)	3 g/kg
Desserts, pulverförmige Trockenmischungen	7 g/kg
Erzeugnisse aus Früchten, glasierte Früchte	800 mg/kg

Kartoffelverarbeitungserzeugnisse einschließlich gefroren, gekühlt und getrocknet	5 g/kg
Verarbeitete Erzeugnisse aus Kartoffeln, einschließlich gefroren, gekühlt und getrocknet, sowie vorgebratene, gefrorene Kartoffeln	5 g/kg
Backwaren und feine Backwaren aus Mehl und Erzeugnisse	20 g/kg
Zuckerwaren	5 g/kg
Puderzucker	10 g/kg
Kaugummi	gemäß TD
Mehl	2,5 g/kg
Trockenmischungen auf Mehlbasis mit Zusatz von Zucker und Backtriebmitteln für die Herstellung von Muffins, Torten, Pfannkuchen u. a.	20 g/kg

Teigwaren	0,9 g/kg
Halbfertigerzeugnis für Teigwaren	2,5 g/kg
Flüssigteig	12 g/kg
Getreideerzeugnisse, hergestellt im Extrusionsverfahren, Trockenfrühstück	5 g/kg
Lebensmittel, trocken, pulverförmig	10 g/kg
Spezialisierte Lebensmittel	5 g/kg

Fleischerzeugnisse und Erzeugnisse aus Geflügelfleisch, ausgenommen: Halbfertigerzeugnisse, die ohne Zusatz von Nichtfleischzutaten hergestellt wurden; Hackfleisch	3 g zugesetztes Phosphat je 1 kg Fleischrohstoff, 8 g gesamtes (zugesetztes + natürliches) Phosphat je 1 kg Fertigerzeugnis
Fischfilet, unbehandelt, gefroren	5 g/kg zugesetztes Phosphat 10 g/kg gesamtes (zugesetztes + natürliches) Phosphat
Weichtiere und Krebstiere (behandelt und unbehandelt), gefroren	5 g zugesetztes Phosphat je 1 kg Rohstoff aus Krebstieren 10 g gesamtes (zugesetztes + natürliches) Phosphat je 1 kg Rohstoff aus Krebstieren
Fisch- und Garnelenpaste	5 g/kg

Fischhackfleisch, Hackfleisch aus Krebstieren – roh, gefroren und Erzeugnisse daraus	5 g zugesetztes Phosphat je 1 kg Fischrohstoff, 10 g gesamtes (zugesetztes + natürliches) Phosphat je 1 kg Fertigerzeugnis
Konserven aus Krebstieren	1 g zugesetztes Phosphat je 1 kg Rohstoff aus Krebstieren
Flüssige Eiprodukte (Melange, Eiweiß, Eigelb)	10 g/kg
Soßen auf der Grundlage pflanzlicher Öle, Mayonnaisen, Mayonnaisensoßen, Cremes auf pflanzlichen Ölen, einschließlich emulgierte	5 g/kg
Suppen und Brühen (Konzentrate)	3 g/kg
Trübungsmittel für Getränke	30 g/l
Spezialgetränke für Sportler, künstlich mineralisierte alkoholfreie Getränke	500 mg/l

Phosphorsäure (E338) und Lebensmittel-phosphate: Phosphate: Ammonium (E 342), Kalium (E340), Calcium (E341, 542), Magnesium (E343), Natrium (E339), Pyrophosphate (E450), Triphosphate (E451), Polyphosphate (E452) – zugesetztes Phosphat einzeln oder in Kombination, berechnet als P_2O_5	Getränke auf der Grundlage pflanzlicher Proteine	20 g/l
	Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier)	1 g/l
	Tee und Kräutertees, trocken, instant	2 g/kg
	Salz und Salzersatzstoffe	10 g/kg
	Aromatisierte Sirupe (dekorative Überzüge) für Milchshakes, Speiseeis, Sirupe für Pfannkuchen, Eierkuchen, Kulitsch	3 g/kg
	Glasuren für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	gemäß TD
	Aromatisierte alkoholfreie Getränke	700 mg/l

Molkenprotein für die Herstellung von Sportgetränken	4 g/kg	
Furcelleran	Siehe Carrageen	
Chitosan, Chitosoniumhydrochlorid	Gemäß TD	gemäß TD

Cellulose: Cellulose mikrokristallin (E460i), Cellulosepulver (E460ii) Modifizierte Cellulose: Hydroxypro- pylmethylcellulose (E464), Hydroxypro- pylcellulose (E463), Carboxymethyl- cellulose (CMC), Carboxymethyl- cellulose-Natriumsalz, Cellulosegummi (E466), fermentativ hergestellte Carboxyme- thylcellulose, fermentativ hergestelltes Cellulosegummi (E469), Methylcellulose (E461), Methylethylcellulose (E465), Ethylhydro- xyethylcellulose (E467), Ethylcellulose (E462)	Gemäß TD	gemäß TD
--	-----------------	---------------------

Siehe Anlage Nr. 12

Croscarmellose (Carboxymethylcellulose- Natriumsalz, vernetzt), E468	Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel von fester Konsistenz	30 g/kg
	Siehe Anlage Nr. 12	
beta-Cyclodextrin (E459)	Lebensmittel in Tablettenform (Tablettenformen)	gemäß TD
	Kaugummi	20 g/kg
	Alkoholfreie Getränke	500 mg/kg
	aromatisiert, einschl. Spezialgetränke	
	Snacks (Frühstückscerealien) auf der Grundlage von	500 mg/kg
	Getreide, Kartoffeln und anderem Gemüse und Grünzeug	

Verkapselte Aromastoffe:		
- in aromatisierten Tees und	500 mg/kg	
aromatisierten pulverförmigen Instantgetränken (verzehrfertig oder nach Anweisung des Herstellers zubereitet)		
- in aromatisierten Snacks, trockenen	1 g/kg	
Frühstückscerealien (verzehrfertig oder nach Anweisung des Herstellers zubereitet)		
Siehe Anlagen Nr. 6 und Nr. 12		
Kaliumcitrate (E332), Calciumcitrate (E333), Natriumcitrate (E331)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 7	

Glycerinester der Wein-, Essig- und Fettsäuren (E472f), Glycerinester der Diacetylwein- und Fettsäuren (E472e), Glycerinester der Zitronen- und Fettsäuren (E472c), Glycerinester der Milch- und Fettsäuren (E472b), Glycerinester der Essig- und Fettsäuren (E472a), Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, verestert mit Weinsäure (E472d)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 12	
Glycerinester der Harzsäuren (E445)	Alkoholfreie Getränke auf Aromastoffen, getrübt	100 mg/kg
	Frucht- und (oder) Gemüsesaft-haltige Getränke	100 mg/kg
	Zitrusfrüchte, Oberflächenbehandlung	50 mg/kg
	Alkoholische Getränke, getrübt	100 mg/kg
Polyglycerinester von Fettsäuren (E475)	Milch- und Sahneersatzmittel	5 g/kg

Emulsionsfetterzeugnisse, Margarinen, Streichfette, Fette für besondere Zwecke	5 g/kg
Zuckerwaren	2 g/kg
Kaugummi	5 g/kg
Back- und Mehlsüßwaren	10 g/kg
Erzeugnisse	
Desserts	2 g/kg
Eierzeugnisse	1 g/kg
Aufheller für Getränke	500 mg/kg
Emulgierte Liköre	5 g/kg
Granulierte Frühstückscerealien aus Getreide	10 g/kg
Diätetische Lebensmittel, ein- schließlich zur Kontrolle des Körpergewichts	5 g/kg

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel	gemäß TD	
Siehe Anlage Nr. 12		
Polyglycerinester interesterifizierter Ricinolsäuren (Polyglycerin- Polyricinoleat, E476)	Streichfette und Margarinen mit einem Fettgehalt von 41 % oder weniger	4 g/kg
	Dressings, Würzmittel	4 g/kg
	Gelierte Desserts	4 g/kg
	Zuckerwaren auf	5 g/kg
	Kakaogrundlage und Schokolade, Schokoladenglasur	
Propylenglycolester von Fett- säuren (E477)	Milch- und Sahneersatzmittel	5 g/kg
	Fettemulsionen für Back- und Mehlsüßwaren	10 g/kg
	Speiseeis, gefrorene aufgeschlagene Desserts, Speiseeis (essbares Eis)	3 g/kg

Aufheller für Getränke	1 g/kg
Desserts	5 g/kg
Zuckerwaren	5 g/kg
Feine Back- und Süßwaren	5 g/kg
Aufgeschlagene dekorative Dessertüberzüge, außer Milch- und Sahneüberzüge	30 g/kg
Diätetische Lebensmittel, einschließlich zur Verringerung des Körpergewichts	1 g/kg
Saccharoseester von Fettsäuren (E473)	
Sorbitanester von Fettsäuren, SPANs (E491-E495)	Siehe Sorbitane

Anmerkung:

¹ Die Umrechnungskoeffizienten der Salze auf die entsprechende Säure sind in Anlage 30 zu diesem Technischen Regelwerk angegeben.

² Für Agar (E406), Alginsäure und ihre Salze Alginate (E400 – E404), Arabinogalaktan (E409), Pektine (E440), für Gummen Guarkernmehl (E412), Johannisbrotkernmehl (E410), Konjak (E425, 425i, E425ii), Gummi

arabicum (E414), Carrageen (E407, E407a), Xanthan (E415), Tragant (413), Tara (E417), Gellan (E418) – außer bei der Herstellung von Gelee in Miniverpackungen (Portionsgelee). Der Lebensmittelzusatzstoff Konjak (E425, 425i, E425ii) – außer bei der Herstellung von Geleebonbons (Gelee-Konditoreiwaren).

³ Für Gummen Guarkernmehl (E412), Johannisbrotkernmehl (E410), Konjak (E425, 425i, E425ii) und Xanthan (E415), Tara (E417) – außer bei der Herstellung von gebrauchsfertiger trockener (dehydrierter) Lebensmittelproduktion, die beim Schlucken wiederhergestellt werden kann.

⁴ Bei Verwendung nicht als Süßungsmittel – für Lebensmittelproduktion außer alkoholfreien Getränken und Lebensmittelproduktion, die in Unterabsatz "a" von Punkt 1 von Teil 17 von Artikel 7 dieses Technischen Regelwerks angegeben ist.

Anlage 16
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienenormen für die Verwendung von Geschmacksverstärkern und Aromastoffen

Fußnote. Anhang 16 mit Änderungen, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Aspartam (E951) ¹	Kaugummi mit Zucker	2,5 g/kg
Siehe Anhang Nr. 13		
Acesulfam-Kalium (E950) ¹	Kaugummi mit Zucker	800 mg/kg
	Siehe Anhang Nr. 13	
Zinkacetat (E650)	Kaugummi	1 g/kg
Glycin und sein Natriumsalz (E640)	Gemäß TD	gemäß TD

Glutaminsäure (E620) und ihre Salze Glutamate: Ammonium (E624), Kalium (E622), Calcium (E623), Magnesium (E625), Natrium (E621) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Glutaminsäure Guanylsäure (E626), Kaliumguanylat (E628), Calciumguanylat (E629), Natriumguanylat (E627), Inosinsäure (E630), Kaliuminosinat (E632), Calciuminosinat (E633), Natriuminosinat (E631), Calcium-5-ribonukleotide (E634), Natrium-5-ribonukleotide 2-substituiert (E635) – einzeln oder in Kombination, für Guanylate und Inosinate – berechnet als entsprechende Säure	Lebensmittelerzeugnis (mit Ausnahme des im Unterabsatz "a" von Absatz 1 von Teil 17 von Artikel 7 dieses Technischen Regelwerks genannten Erzeugnisses)	10 g/kg
	Würzmittel und Gewürze	gemäß TD
	Lebensmittelerzeugnis (mit Ausnahme des im Unterabsatz "a" von Absatz 1 von Teil 17 von Artikel 7 dieses Technischen Regelwerks genannten Erzeugnisses)	500 mg/kg
	Würzmittel und Gewürze	gemäß TD

Carbamid (E927b, Harnstoff)	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
Neohesperidin-Dihydrochalkon (E959) ¹	Kaugummi mit Zucker	150 mg/kg
	Brotaufstriche und Margarinen	5 mg/kg
	Fleischerzeugnisse	5 mg/kg
	Fruchtgelees (Marmelade)	5 mg/kg
	Pflanzliche Proteine	5 mg/kg
	Siehe Anhang Nr. 13	
Neotam (E961)	Alkoholfreie Getränke auf Wasserbasis, aromatisiert, auf Basis von Fruchtsäften, Milch und Milcherzeugnissen ohne Zuckerzusatz oder mit reduziertem Kaloriengehalt	2 mg/l

"Snacks": aromatisiert und verzehrfertig, verpackt, trocken, würzig, stärkehaltige Erzeugnisse und Nüsse mit Überzug;	2 mg/l
Süßwaren auf Stärkebasis mit reduziertem Kaloriengehalt oder ohne Zuckerzusatz;	3 mg/l
Mikro-Bonbons zur Erfrischung des Atems ohne Zuckerzusatz;	3 mg/l
Aromatisierte Halspastillen ohne Zuckerzusatz;	3 mg/l
Kaugummi mit Zucker;	3 mg/l
Konfitüren, Gelees und Marmeladen mit reduziertem Kaloriengehalt	2 mg/l
Soßen	2 mg/l

Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel (flüssig und pulverförmig); Biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel: Vitamine und Mineralstoffe in Form von Sirupen und Kautabletten	2 mg/l	
Thaumatococcus (E957) ¹	Kaugummi mit Zucker	10 mg/kg
Desserts	5 mg/kg	
Alkoholfreie Getränke mit Aromastoffen	0,5 mg/l	
Siehe Anhang Nr. 13		

Anmerkung:

¹- Verwendung von Aspartam, Acesulfam-Kalium, Neohesperidin-Dihydrochalcon, Neotam und Thaumatococcus nur als Geschmacksverstärker und Aromastoff; bei kombinierter Verwendung dieser Lebensmittelzusatzstoffe bei der Herstellung von Kaugummi sind ihre Höchstgehalte proportional zu verringern, d. h. die Gesamtmasse (ausgedrückt in % der Höchstgehalte der einzelnen Stoffe) darf nicht mehr als 100 % betragen.

Anhang 17
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische

Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienenormative für die Anwendung von Farbfixiermitteln (Farbstabilisatoren)

Fußnote. Anlage 17 mit Änderung, eingebracht durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Lebensmittelerzeugnis	Höchstgehalt im Erzeugnis
Ascorbinsäure (E300) und ihre Salze	Gemäß TD	gemäß TD
Ascorbate: Kalium (E303), Calcium (E302), Natrium (E301)	Siehe Anlage Nr. 4 und Nr. 5	
Magnesiumhydroxid (E528), Magnesiumcarbonat (E504)	Gemäß TD	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 7	
Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) (E315), Natriumisoascorbat (E316)	Alkoholfreie Getränke, alkoholische Getränke	gemäß TD
	Siehe Anlage Nr. 4	
Kaliumnitrat (E252), Natriumnitrat (E251)	Siehe Anlage Nr. 8	
Kaliumnitrit (E249), Natriumnitrit (E250)	Siehe Anlage Nr. 8	

Eisenlactat (E585), Eisengluconat (E579)	Oliven (zum Zweck der Dunkelfärbung durch Oxidation)	150 mg/kg, berechnet als Fe
Citronensäure (E330)	gemäß TD	gemäß TD

Anlage 18
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Verarbeitungshilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

**Lebensmittel, für die sowohl das Verzeichnis der „laut TD“
verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe als auch die
zulässigen Höchstmengen ihrer Verwendung festgelegt
sind**

Fußnote. Anlage 18 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Lebensmittel	Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Höchstmenge im Erzeugnis
Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	Zitronensäure (E330)	5 g/kg für Schokolade und Kakaoerzeugnisse, 10 g/kg für Milkschokolade
	Lecithine, Phosphatide (E322)	laut TD
	Weinsäure (E334)	5 g/kg
	Glycerin (422)	laut TD
	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	laut TD
	Ester von Glycerin und Zitronen- und Fettsäuren (E472c)	laut TD

Calciumcarbonat (E170) Natriumcarbonate (E500) Kaliumcarbonate (E501) Ammoniumcarbonate (E503) Magnesiumcarbonate (E504) Natriumhydroxid (E524) Kaliumhydroxid (E525) Calciumhydroxid (E526) Ammoniumhydroxid (E527) Magnesiumhydroxid (E528) Magnesiumoxid (E530)	70 g/kg der entfetteten Trockenmasse, berechnet als Calciumcarbonate	
Gummi arabicum (E414)	laut TD	
Pektine (E440) (nur bei Verwendung als Überzugsmittel)		
	Polydextrosen (E1200) – nur für Erzeugnisse mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	laut TD

	Carrageen (E407, E407a) – nur für Erzeugnisse mit verringertem Energiewert (Kaloriengehalt) oder ohne Zuckerzusatz	laut TD
	Quercetin, Dihydroquercetin – einzeln oder in Kombination	200 mg/kg (bezogen auf Fett)
Fruchtsäfte	Zitronensäure (E330)	3 g/l
	Ascorbinsäure (E300)	laut TD
	Äpfelsäure (E296) – Ananassaft	3 g/l
	Weinsäure (E334)	4 g/l
	Pektine (E440) – Ananassaft und Maracujasaft	3 g/l
	Calciumcarbonat (E170) und	laut TD
	Kaliumtartrate (E336) – Traubensaft	
Nektare	Zitronensäure (E330)	5 g/l

Ascorbinsäure (E300)	laut TD	
Milchsäure (E270)	5 g/l	
Weinsäure (E334)	4 g/l	
Pektine (E440) – für Ananasnektar und Maracujanektar	3 g/l	
Konfitüren und Gelees, Marmeladen und andere ähnliche Brotaufstriche, einschließlich kalorienreduzierter	Pektine (E440) Milchsäure (E270) Äpfelsäure (E296) Ascorbinsäure (E300) Calciumlactat (E327) Zitronensäure (E330) Natriumcitrate (E331) Calciumcitrate (E333) Weinsäure (E334) Natriumtartrate (E335) Natriummalate (E350)	laut TD

Alginsäure (E400) Natriumalginat (E401) Kaliumalginat (E402) Ammoniumalginat (E403) Calciumalginat (E404) Agar (E406) Carrageen und seine Natrium-, Kalium- und Ammoniumsalze, einschließlich Furcelleran (E407) Johannisbrotkernmehl (E410) Guarkernmehl (E412) Xanthan (E415) Gellan (E418)	10 g/kg einzelnd oder in Kombination	
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	laut TD	
Calciumchlorid (E509) Natriumhydroxid (E524)		
Fruchtkompotte	Natriumcitrate (E331) Kaliumcitrate (E332) Pektin (E440) – außer Apfelkompott Calciumchlorid (E509)	laut TD

Trockenmilch	Natriumascorbat (E301) Ascorbinsäure (E300) Ascorbylpalmitat (E304i) Ascorbylstearat (E304ii) Lecithine, Phosphatide (E322) Natriumcitrate (E331) Kaliumcitrate (E332) Carrageen und seine Natrium-, Kalium- und Ammoniumsalze, einschließlich Furcelleran (E407) Natriumcarbonate (E500) Kaliumcarbonate (E501) Calciumchlorid (E509)	laut TD
Pasteurisierte Sahne	Natriumalginat (E401) Kaliumalginat (E402) Carrageen und seine Natrium-, Kalium- und Ammoniumsalze, einschließlich Furcelleran (E407) Carboxymethylcellulose- Natriumsalz (E466) Mono- und Diglyceride von Fett- säuren (E471)	laut TD

Unverarbeitetes Obst und Gemüse: gefroren, verzehrfertig gekühlt und verpackt, geschälte Kartoffeln verpackt	Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Calciumascorbat (E302) Zitronensäure (E330) Äpfelsäure (E296) – nur für geschälte Kartoffeln	laut TD
Unverarbeiteter Fisch, Krebstiere und Weichtiere, einschl. gefroren	Calciumcitrate (E333)	laut TD
Schnellkochreis	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471) Ester von Glycerin und Essig- und Fettsäuren (E472a)	laut TD
Nicht emulgierte Pflanzenöle und tierische Fette (außer nicht raffinierten, durch Pressung gewonnenen Pflanzenölen und Olivenöl)	Milchsäure (E270)	laut TD
	Ascorbinsäure (E300)	
	Ascorbylpalmitat (E304i)	
	Ascorbylstearat (E304ii) Tocopherol-Mischkonzentrat (E306) Alpha-Tocopherol (E307)	

Synthetisches Gamma-Tocopherol (E308) Synthetisches Delta-Tocopherol (E309)		
Lecithine (322)	30 g/l	
Zitronensäure (E330) Natriumcitrate (E331) Kaliumcitrate (E332) Calciumcitrate (E333)	laut TD	
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	10 g/l	
Ester von Glycerin und Zitronen- und Fettsäuren (E472c)	laut TD	
Raffiniertes Olivenöl, einschließlich Oliventresteröl	Alpha-Tocopherol (E307)	200 mg/kg

Gereifte Käsesorten, auch geschnitten und gerieben	Calciumcarbonat (E170) Magnesiumcarbonate (E504) Calciumchlorid (E509) Glucono-delta-lacton (E575) Cellulose (460) – für geschnittene und geriebene gereifte Käsesorten Natriumhydrogencarbonat (E500ii) – nur für Sauermilchkäse	laut TD
Molkenkäse	Essigsäure (E260) Milchsäure (E270) Zitronensäure (E330) Cellulosepulver (E460ii) – nur für geriebenen und geschnittenen Käse Glucono-delta-lacton (E575)	laut TD

Konserviertes und pasteurisiertes Obst und Gemüse	Essigsäure (E260) Kaliumacetate (E261) Natriumacetate (E262) Calciumacetate (E263) Äpfelsäure (E296) Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Calciumascorbat (E302) Milchsäure (E270) Natriumlactat (E325) Kaliumlactat (E326) Calciumlactat (E327) Zitronensäure (E330) Natriumcitrate (E331) Kaliumcitrate (E332) Calciumcitrate (E333) Weinsäure (E334) Natriumtartrate (E335) Kaliumtartrate (E336) Kalium-Natriumtartrat (E337) Calciumchlorid (E509) Glucono-delta-lacton (E575)	laut TD
---	--	---------

Kleingeschnittene knochenlose Halbfertigerzeugnisse (mit Fleisch und Knochen), Hackfleisch aus Fleisch und (oder) Geflügelfleisch (roh, verpackt)	Kaliumacetate (E261) Natriumacetate (E262) Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Calciumascorbat (E302) Natriumlactat (E325) Kaliumlactat (E326) Zitronensäure (E330) Natriumcitrate (E331) Kaliumcitrate (E332) Calciumcitrate (E333)	laut TD
--	---	----------------

Brot	Essigsäure (E260) Kaliumacetate (E261) Natriumacetate (E262) Calciumacetate (E263) Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Calciumascorbat (E302) Ascorbylpalmitat (E304i) Ascorbylstearat (E304ii) Lecithine, Phosphatide (E322) Milchsäure (E270) Natriumlactat (E325) Kaliumlactat (E326) Calciumlactat (E327) Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471) Ester von Glycerin und Essig- und Fettsäuren (E472a) Ester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren und Weinsäure (E472d) Ester von Glycerin und Diacetylweinsäure und Fettsäuren (E472e) Gemischte Ester von Glycerin und Wein-, Essig- und Fettsäuren (E472f)	gemäß TD
------	---	----------

Teigwaren- Halbfertigerzeugnis	Milchsäure (E270) Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Lecithine, Phosphatide (E322) Citronensäure (E330) Weinsäure (E334) Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471) Glucono-delta-lacton (E575)	gemäß TD
Teigwaren aus Weichweizen	Milchsäure (E270) Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Lecithine, Phosphatide (E322) Citronensäure (E330) Weinsäure (E334) Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471) Glucono-delta-lacton (E575)	gemäß TD
	Guarkernmehl (E412)	7,5 g/kg Mehl
	Xanthan (E415)	einzel oder in Kombination
	Dextrine (E1400)	30 g/kg Mehl

Natriumcitrate (E331)	1 g/kg Mehl	
Bier	Milchsäure (E270) Ascorbinsäure (E300) Natriumascorbat (E301) Citronensäure (E330) Gummi arabicum (E414)	gemäß TD
Sauerrahmbutter	Natriumcarbonate (E500)	gemäß TD
Ziegenmilch, ultrahocherhitzte Milch	Natriumcitrate (E331)	4 g/l
Kastanien in Sirup	Johannisbrotkernmehl (E410) Guarkernmehl (E412) Xanthan (E415)	gemäß TD

Nicht aromatisierte fermentierte Erzeugnisse aus Rahm, die lebende Säuerungsmikroorganismen enthalten, oder Erzeugnisse, die diese ersetzen, mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %"	Agar (E406) Carrageen (E407) Johannisbrotkernmehl (E410) Guarkernmehl (E412) Xanthan (E415) Pektine (E440) Cellulose (E460) Carboxymethylcellulose (E466) Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471) Oxidierter Stärke (E1404) Monostärkephosphat (E1410) Distärkephosphat (E1412) Phosphatiertes Distärkephosphat (E1413) Acetyliertes Distärkephosphat (E1414) Acetylierte Stärke (E1420) Acetyliertes Distärkeadipat (E1422) Hydroxypropylstärke (E1440) Hydroxypropyldistärkephosphat (E1442) Stärkeester der Natriumsalze der Octenylbernsteinsäure (E1450) Acetylierte oxidierte Stärke (E1451)	gemäß TD
--	---	-----------------

Anlage 19
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Verarbeitungshilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Verzeichnis der Aromastoffe, die für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelaromen zulässig sind

Fußnote. Anlage 19 - in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.001	2633	491		138-86-3

Russischer Name

Limonen

Englischer Name

Limonene

Synonyme, systematischer Name

1,8(9)-p-Menthadiene; p-Mentha-1,8-diene; 1-Methyl-4-isopropenyl-1-cyclohexene;
Dipentene; Carvene; Cinene; Citrene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.002	2356	620	1325	99-87-6

Russischer Name

1-Isopropyl-4-methylbenzol

Englischer Name

1-Isopropyl-4- methylbenzene

Synonyme, systematischer Name

p-Cymene; Cymene; p-methyl- isopropylbenzene; 4-isopropyl-1- methylbenzene; Cymol; 4-Methyl-1- isopropylbenzene; 1-Methyl-4- isopropylbenzene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.003	2903	2114	1330	127-91-3

Russischer Name

Pin-2(10)-en

Englischer Name

Pin-2(10)-ene

Synonyme, systematischer Name

beta-Pinene; 6,6-Dimethyl-2- methylenebicyclo[3.1.1]heptane

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.004	2902	2113	1329	80-56-8

Russischer Name

Pin-2(3)-en

Englischer Name

Pin-2(3)-ene

Synonyme, systematischer Name

alpha-Pinene; 2,6,6-Trimethyl-
bicyclo[3.1.1]hept-2-ene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.005	3046	2115	1331	586-62-9

Russischer Name

Terpinolen

Englischer Name

Terpinolene

Synonyme, systematischer Name

p-Menth-1,4(8)-diene; 1-Methyl-4-
isopropylidene-1-cyclohexene; 1,4(8)- Terpadiene; p-Mentha-1,4(8)-diene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.006	2856	2117	1328	99-83-2

Russischer Name

alpha-Phellandren

Englischer Name

alpha-Phellandrene

Synonyme, systematischer Name

Phellandrene; 2-Methyl-5-isopropyl-1,3- cyclohexadiene; 4-isopropyl-1-methyl-1,5- cyclohexadiene; p-Mentha-1,5-diene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes –

nicht weniger als 85 %. Gehalt der sekundären

Bestandteile – Cymol und anderer Terpenkohlenwasserstoffe 10-12 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.007	2252	2118	1324	87-44-5

Russischer Name

beta-Caryophyllen

Englischer Name

beta-Caryophyllene

Synonyme, systematischer Name

Caryophyllene; 2-Methylene-6,10,10- trimethylbicyclo-[7,2,0]-undec-5-ene; 4,11,11-Trimethyl-8-methylene- bicyclo[7.2.0]undec-4(trans)-ene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes – nicht weniger als 80 – 92 %. Gehalt

der Terpenkohlenwasserstoffe C₁₅H₂₄ (hauptsächlich Valencen) 15-19 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.008	2762	2197	1327	123-35-3

Russischer Name

Myrcen

Englischer Name

Myrcene

Synonyme, systematischer Name

7-Methyl-3-methylene-1,6-octadiene; 7-Methyl-3-methyleneocta-1,6-diene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes –
nicht weniger als 90%. Gehalt der sekundären Bestandteile – Terpenkohlenwasserstoffe C₁₅H₂₄ (hauptsächlich Valencen) nicht mehr als 10 %. Das Vorhandensein von Spuren Mengen von Limonen, alpha- und beta-Pinen und anderen Terpenen mit der Formel C₁₀H₁₆ ist zulässig

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.009	2229	2227	1323	79-92-5

Russischer Name

Camphen

Englischer Name

Camphene

Synonyme, systematischer Name

3,3- Dimethyl-2-methylenenorcamphene;
2,2- Dimethyl-3-methylenenorbornane

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes –
nicht weniger als 80 %. Gehalt der sekundären Bestandteile – Terpenkohlenwasserstoffe C₁₅H₂₄

(hauptsächlich
Valencen) 15 – 19 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.010	3144	2260	1333	1195-32-0

Russischer Name

1-Isopropenyl-4-methylbenzol

Englischer Name

1-Isopropenyl-4- methylbenzene

Synonyme, systematischer Name

4, alpha-Dimethylstyrene; p- Isopropenyltoluene; 1-Methyl-4-
isopropenylbenzene; 2-p-tolylpropene

**Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche
und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt
(sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.016	3331	10979	1336	495-62-5

Russischer Name

1,4(8),12-Bisabolatrien

Englischer Name

1,4(8),12-Bisabolatriene

Synonyme, systematischer Name

gammaBisabolene; gamma-Bisabolene;
1-Methyl-4-(1,5-dimethyl-1,4-hexadienyl)- 1-cyclohexene; 6-Methyl-2-(4-
methylcyclohex-3-enylidene)hept-5-ene

**Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche
und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt
(sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.017	3443	11030	1337	4630-07-3

Russischer Name

Valencen

Englischer Name

Valencene

Synonyme, systematischer Name

1,2,3,5,6,7,8a-Octahydro-1,8a-dimethyl-7- isopropenylapthalene; 1,2-Dimethyl-9- isopropylene-bicyclo[4.4.0]dec-5-ene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes

nicht weniger als 94 %. Gehalt der sekundären Bestandteile – andere als Sesquiterpene (C₁₅H₂₄) 1 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.018	3539	11015	1338	13877-91-3

Russischer Name

beta-Ocimen

Englischer Name

beta-Ocimene

Synonyme, systematischer Name

trans-beta-ocimene; 1,3,6-octatriene, 3,7- dimethyl-; 3,7-Dimethylocta-1,3(trans),6- triene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes

nicht weniger als 80 %. Gehalt der sekundären Bestandteile – cis-beta-Ocimen 15 – 17 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.019	3558	11023	1339	99-86-5

Russischer Name

alpha-Terpinen

Englischer Name

alpha-Terpinene

Synonyme, systematischer Name

1-Methyl-4-isopropyl-1,3-cyclohexadiene; p-Mentha-1,3-diene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes

nicht weniger als 89 %. Gehalt der sekundären Bestandteile 1,4- und 1,8 Cineol – 6 – 7 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.020	3559	11025	1340	99-85-4

Russischer Name

gamma-Terpinen

Englischer Name

gamma-Terpinene

Synonyme, systematischer Name

1-Methyl-4-isopropyl-1,4-cyclohexadiene;

Moslene; Crithmene; p-Mentha-1,4-diene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.024		11931	1345	5208-59-3

Russischer Name

beta-Bourbonen

Englischer Name

beta-Bourbonene

Synonyme, systematischer Name

2-Methyl-8-methylene-5-isopropyl- tricyclo[5.3.0.0(2.6)]decane

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.026			1347	88-84-6

Russischer Name

1(5),7(11) Guaienen

Englischer Name

1(5),7(11)-Guaiadiene

Synonyme, systematischer Name

1,4-dimethyl-7-propan-2-ylidene- 2,3,4,5,6,8-hexahydro-1H-azulene; azulene, 1,2,3,4,5,6,7,8-octahydro-1,4-dimethyl-7-(1- methylethylidene)-, (1S-cis)-; 2,8-dimethyl-5-isopropylidene-bicyclo(5.3.0)dec-1(7)- ene; 1,4-dimethyl-7-(propan-2-ylidene)-

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95%

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,2,3,4,5,6,7,8-octahydroazulene; 1,4- dimethyl-7-propan-2-ylidene-2,3,4,5,6,8- hexahydro-1H- azulene; guaia-1(5),7(11)- diene; 1(5),7(11)-guaiadene; beta-guaiene;
1,2,3,4,5,6,7,8-octahydro-1,4-dimethyl-7-(1- methyl ethylidene) azulene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.027	3331			17627-44-0

Russische Bezeichnung

Bisabola-1,8,12-trien

Englische Bezeichnung

Bisabola-1,8,12-triene

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-methyl-4-(6-methylhepta-2,5-dien-2- yl)cyclohexene; bisabola-1,8,12-triene; bisabola-4,7(11),9- triene; 1,8,12- bisabolatriene; alpha-bisabolene; cyclohexene, 4-(1,5-dimethyl-1,4-hexadien- 1-yl)-1- methyl-; 4-(1,5-dimethylhexa-1,4- dien-1-yl)-1-methylcyclohexene; methyl cyclohexenyl heptadiene; 6-methyl-2-(4- methyl cyclohex-3-enyl) hept-2,5-diene; 1- methyl-4-(6-methylhepta- 2,5-dien-2- yl)cyclohexene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.028				495-61-4

Russische Bezeichnung

beta-Bisabolen

Englische Bezeichnung

beta-Bisabolene

Synonyme, systematische Bezeichnung

(4R)-1-methyl-4-(6-methylhepta-1,5-dien-2-yl)cyclohexene; (1R)-bisabola- 4,7(11),10(15)-triene; (-)-beta-bisabolene;

b-bisabolene; 6-methyl-2-(4-methyl-3-cyclohexen-1-yl)-1,5-heptadiene; (S)-1-methyl-4-(5-methyl-1-methylene-4-hexenyl)cyclohexene; (4R)-1-methyl-4-(5-methyl-1-methylenehex-4-en-1-yl)cyclohexene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95%

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.029	3821	10983	1342	13466-78-9

Russische Bezeichnung

delta-3-Caren

Englische Bezeichnung

delta-3-Carene

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Carene; Isodiprene; d-3-Carene; Car-3-ene; 4,7,7-Trimethyl-3-norcarene; 3,7,7-Trimethylbicyclo[4,1,0]hept-3-ene; 3,7,7-trimethyl-bicyclo-[4.1.0] hept-3-ene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: beta-Pinen 2 – 3%,

Limonen 1 – 2%, Myrcen 1 – 2%,
p-Cymen 0 – 1 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.033				590-73-8

Russische Bezeichnung

2,2-Dimethylhexan

Englische Bezeichnung

2,2-Dimethylhexane

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,2-Dimethyl hexane; hexane, 2,2-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.034				589-43-5

Russische Bezeichnung

2,4-Dimethylhexen

Englische Bezeichnung

2,4-Dimethylhexane

Synonyme, systematische Bezeichnung

(±)-2,4-dimethyl hexane; (±)-2,4- dimethylhexane; hexane, 2,4-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.035				673-84-7

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethylocta-2,4,6-trien

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethylocta-2,4,6- triene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Alloocimene; 2,6-dimethylocta-2,4,6-triene; (E+Z)-2,6-dimethyl-2,4,6-octatriene; 2,6- dimethyl-2,4,6-octatriene; transandcis-2,6- dimethyl-2,4,6-octatriene; 2,6-dimethyl- octa-2,4,6-triene; (E+Z)-2,6-dimethylocta- 2,4,6-triene; (E+Z)-alloocimene; transandcis-alloocimene; 2,4,6-octatriene,

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,6-dimethyl-; 2,4,6-octatriene, 2,6- dimethyl-, (E+Z)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.038				112-40-3

Russische Bezeichnung

Dodecan

Englische Bezeichnung

Dodecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

adakane 12; C12-14-alkanes; N-dodecane;
norpar 13; normal paraffin M

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.039		10996		20307-84-0

Russische Bezeichnung

delta-Element

Englische Bezeichnung

delta-Element

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,3,6-elementene; (3S,4R)-4-ethenyl-4-methyl-1-propan-2-yl-3-prop-1-en-2-ylcyclohexene; (3R-(E))-4-ethenyl-4-methyl-3-(1-methylethenyl)-1-(1-methylethyl)cyclohexene; (3R-trans)-4-ethenyl-4-methyl-3-(1-methylethenyl)-1-(1-methylethyl)cyclohexene; (1S,2R)-(-)-2-isopropenyl-1-vinyl-p-menth-3-ene; (1S,2R)-(-)-2-isopropenyl-1-vinyl-p-menth-3-ene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.040	3839	10998	1343	502-61-4

Russische Bezeichnung

alpha-Farnesen

Englische Bezeichnung

alpha-Farnesene

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,3,6,10-Dodecatetraene, 3,7,11-trimethyl (alpha-isomer); 3,7,11-Trimethyldodeca- 1,3,6,10-tetraene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger: alpha-Isomer – 38 %, beta- Isomer – 29 % (cis- und trans-Isomere in Summe). Gehalt an Nebenbestandteilen: Bisabolen – nicht mehr als 20 %, andere Isomere (Valencen, Bourbonen, Cadinen, Guinen) – nicht mehr als 10 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.045	2633	491	1326	5989-27-5

Russische Bezeichnung

d-Limonen

Englische Bezeichnung

d-Limonene

Synonyme, systematische Bezeichnung

dextro-limonene; 1-methyl-4-prop-1-en-2-ylcyclohexene ; carvene; D-citrene; citrusD-limonene; D-limonenecitreatt; limoneneDpure; limoneneR+ SPnatural; dextro-limoneneredistilled; (+)-p-mentha-1,8-diene; (+)-para-mentha-1,8-diene; (R)-(+)-para-mentha-1,8-diene; D-para-mentha- 1,8-diene; dextro-para-mentha-1,8-diene; (+)-1,8-para-menthadiene; 1,8 9-p- menthadiene; 1,8 9-para-menthadiene; (R)- 1-methyl-4-(1-methylvinyl) cyclohexene; (R)-1-methyl-4-(1- methylethenyl)cyclohexene; (R)-1-methyl- 4-(1-methylvinyl)cyclohexene; (R)-1- methyl-4-isopropenyl-1-cyclohexene; (4R)- 1-methyl-4-prop-1-en-2-

ylcyclohexene; (+)-

4-isopropenyl-1-methylcyclohexene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.046	2633	491		5989-54-8

Russische Bezeichnung

l-Limonen

Englische Bezeichnung

l-Limonene

Synonyme, systematische Bezeichnung

laevo-limonene; 1-methyl-4-prop-1-en-2-ylcyclohexene; cyclohexene, 1-methyl-4-(1-methylethenyl)-, (4S)-;(4S)-limonene;

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

(S)-(-)-p-mentha-1,8-diene; (S)-(-)-para- mentha-1,8-diene; p-mentha-1,8-diene, (S)- (-)-; (4S)-1-methyl-4-(1-methylethenyl) cyclohexene; (4S)-1-methyl-4-(1-methylethenyl)cyclohexene; (S)-1-

methyl- 4-(1-methylvinyl)cyclohexene; (4S)-1- methyl-4-(prop-1-en-2-yl)cyclohex-1-ene; (4S)-1- methyl-4-isopropenylcyclohex-1- ene; (4S)-1-methyl-4-prop-1-en-2-ylcyclohexene; (4S)-4-isopropenyl-1- methylcyclohexene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.054				629-62-9

Russische Bezeichnung

Pentadecan

Englische Bezeichnung

Pentadecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

N-pentadecane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.057				629-59-4

Russische Bezeichnung

Tetradecan

Englische Bezeichnung

Tetradecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

N-tetradecane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.059		11018		3387-41-5

Russische Bezeichnung

4(10)-Thujen

Englische Bezeichnung

4(10)-Thujene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Sabinene; 4-methylidene-1-propan-2-ylbicyclo[3.1.0]hexane; bicyclo(3.1.0)hexane, 4-methylene-1-(1-methylethyl)- (9CI); bicyclo[3.1.0]hexane, 1-isopropyl-4-methylene-; bicyclo[3.1.0]hexane, 4-methylene-1-(1-methylethyl)-; 4-methylene-1-(1-methylethyl)bicyclo[3.1.0]hexane; 4-methylene-1-(2-propyl)bicyclo[3.1.0]hexane, 4-methylidene-1-(propan-2-yl)bicyclo[3.1.0]hexane; 2-methylidene-5-propan-2-ylbicyclo[3.1.0]hexane; 1-iso propyl-4-methylenbicyclo[3.1.0]hexan; 1-iso propyl-4-ethylenebicyclo[3.1.0]hexane; sabinane; tanacetane; thuj-4(10)-ene;
D-thujane; dextro-thujane; 4(10)-thujene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.061	3795		1341	16356-11-9

Russische Bezeichnung

Undeca-1,3,5-trien

Englische Bezeichnung

Undeca-1,3,5-triene

Synonyme, systematische Bezeichnung

galbanumdecatriene; galbanolenesuper; galbanumdecatriene; undeca-1,3,5-triene; (E,Z)-undeca-1,3,5-triene; trans,cis-undeca-1,3,5-triene; 1,3,5-undecatriene; undecatriene 10% in triethylcitrate

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 94% (als Summe der cis- und trans-Isomere). Gehalt an sekundären

Komponenten - 2,4,6-Undecatrien (Z.Z.E) - nicht mehr als 6%.

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.064	3539			3338-55-4

Russische Bezeichnung

cis-3,7-Dimethyl-1,3,6-octatrien

Englische Bezeichnung

cis-3,7-Dimethyl-1,3,6- octatriene

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-beta-ocimene; (3Z)-3,7-dimethylocta- 1,3,6-triene ; (Z)-3,7-dimethylocta-1,3,6,- triene; (Z)-beta-3,7-dimethylocta-1,3,6,- triene; cis-3,7-dimethylocta-1,3,6,-triene; cis-3,7-dimethyl-1,3,6-octatriene; (3Z)-3,7-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russischer Name

Englischer Name

Synonyme, systematischer Name

dimethylocta-1,3,6-triene; (Z)-3,7- dimethylocta-1,3,6,-triene; beta.-cis-ocimene; cis-beta-ocimene; 1,3,6-octatriene, 3,7-dimethyl-, (3Z)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.070	4293			111-66-0

Russischer Name

1-Octen

Englischer Name

1-Octene

Synonyme, systematischer Name

1-caprylene; oct-1-ene; a-octene; alpha- octene; N-octene; N-1-octene; 1-octylene; a-octylene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
01.077			1344	1489-56-1

Russischer Name

1-Methyl-1,3-cyclohexadien

Englischer Name

1-Methyl-1,3-cyclohexadiene

Synonyme, systematischer Name

2,3-dihydrotoluene; 5,6-dihydrotoluene;
1-methylcyclohexa-1,3-diene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.001	2179	49	251	78-83-1

Russischer Name

2-Methylpropan-1-ol

Englischer Name

2-Methylpropan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

isobutyl alcohol; 2-methylpropan-1-ol; iso butanol; iso butyl alcohol FCC; iso butylalkohol; 1-hydroxymethylpropane;

2-methyl propyl alcohol; 2-methyl-1- propanol; 2-methylpropan-1-ol; 2-methylpropanol; 2-methylpropyl alcohol; 1-propanol, 2-methyl-; iso propylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.002	2928	50	82	71-23-8

Russischer Name

Propan-1-ol

Englischer Name

Propan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

albacol; alcohol, propyl; alcool propilico; alcool propylique; ethyl carbinol; hydroxypropane; optal osmosol extra; propanol; propanol-1; 1-propyl alcohol; N-propylalkohol; propylic alcohol; propylowy alkohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.003	2057	51	52	123-51-3

Russischer Name

Isopentanol

Englischer Name

Isopentanol

Synonyme, systematischer Name

Isoamylalcohol; Isopentylalcohol; Amylisoalcohol; 3-Methyl-1-butanol; Pentylisoalcohol; Isobutylcarbinol; 3-Methylbutan-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.004	2178	52	85	71-36-3

Russischer Name

Butan-1-ol

Englischer Name

Butan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Propylcarbinol; Hydroxybutane;
Butyric alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.005	2567	53	91	111-27-3

Russischer Name

Hexan-1-ol

Englischer Name

Hexan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

AlcoholC-6; n-Hexylalcohol; Caproicalcohol; Amylcarbinol; n-Hexanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.006	2800	54	97	111-87-5

Russischer Name

Octan-1-ol

Englischer Name

Octan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

AlcoholC-8; n-Octylalcohol;
Heptylcarbinol; Capryl alcohol; Capryl alcohol; pri.-Octylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.007	2789	55	100	143-08-8

Russischer Name

Nonan-1-ol

Englischer Name

Nonan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Alcohol C-9; Pelargonic alcohol; Nonanol;
Octyl carbinol; Pelargonic alcohol; n-Nonyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.008	2617	56	109	112-53-8

Russischer Name

Dodecan-1-ol

Englischer Name

Dodecan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

AlcoholC-12; Lauryl alcohol; Lauricalcohol; Dodecyl alcohol; 1-Dodecanol;
Undecylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.009	2554	57	114	36653-82-4

Russischer Name

Hexadecan-1-ol

Englischer Name

Hexadecan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Cetylalcohol; AlcoholC-16;
n-hexadecylalcohol; Palmitylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.010	2137	58	25	100-51-6

Russischer Name

Benzylalkohol

Englischer Name

Benzyl alcohol

Synonyme, systematischer Name

alpha-Hydroxytoluene; Phenylcarbinol;
Phenylmethanol; Phenylmethylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt

(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.011	2309	59	1219	106-22-9

Russischer Name

Citronellol

Englischer Name

Citronellol

Synonyme, systematischer Name

3,7-dimethyloct-6-en-1-ol ; (+/-)-citronellol; (+/-)-beta-citronellol; beta-citronellol; DL- citronellol;
2,6-dimethyl-2-octen-8-ol; 3,7- dimethyl-6-octen-1-ol; 3,7-dimethyl-6- octenol; 3,7-dimethyl-oct-6-
en-1-ol; 3,7-
dimethyloct-6-en-1-ol; elenol; 6-octen-1-ol, 3,7-dimethyl-; 6-octen-1-ol,7-dimethyl

**Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche
und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt
(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 90 %. Gehalt an Nebenkomponten: di-ungesättigter
und gesättigter C10-Alkohol - 5 - 8 %, Citronellylacetat - 1 %, Citronellal - 1 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.012	2507	60	1223	106-24-1

Russischer Name

Geraniol

Englischer Name

Geraniol

Synonyme, systematischer Name

2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol; trans-3,7-
Dimethyl-2,6-octadien-1-ol; 3,7- Dimethylocta-2(trans),6-dien-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.013	2635	61	356	78-70-6

Russischer Name

Linalool

Englischer Name

Linalool

Synonyme, systematischer Name

2,6-Dimethyl-octadien-2,7-ol-6; 2,6- Dimethyl-2,7-octadien-6-ol; Linalol;
Licareol; Coriandrol; 3,7-Dimethylocta-1,6- dien-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.014	3045	62	366	98-55-5

Russischer Name

alpha-Terpineol

Englischer Name

alpha-Terpineol

Synonyme, systematischer Name

alpha-Terpineol; 1-Methyl-4-isopropyl-1-cyclohexen-8-ol; alpha-Terpilenol; Terpeneolschlechthin; p-Menth-1-en-8-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.015	2665	63	427	89-78-1

Russischer Name

Menthol

Englischer Name

Menthol

Synonyme, systematischer Name

2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol; Hexahydrothymol; 5-Methyl-2- isopropylhexahydrophenol; 5-Methyl-2- isopropylcyclohexanol; cis(1,3)-trans(1,4)-Menthan-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.016	2157	64	1385	507-70-0

Russischer Name

DL-Borneol

Englischer Name

DL-Borneol

Synonyme, systematischer Name

Camphol; Baros; d-Camphanol; 2- Hydroxycamphane; 2-Camphanol; Bornylalcohol; Borneocamphor; 1,7,7-Trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95%.

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.017	2294	65	647	104-54-1

Russischer Name

Zimtalkohol

Englischer Name

Cinnamyl alcohol

Synonyme, systematischer Name

Cinnamicalcohol; gamma- Phenylallyl alcohol; 3-Phenyl-2-propen-1-ol; 2-Propen-1-ol,-3-phenyl; 3-Phenylprop-2-enol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.018	2772	67	1646	7212-44-4

Russischer Name

Nerolidol

Englischer Name

Nerolidol

Synonyme, systematischer Name

3,7,11- Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol;
Peruvicol; Dodecatrien; Melaleucol; 3,7,11- Trimethyl-1,6(cis),10-dodecatrien-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt

(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.019	2858	68	987	60-12-8

Russischer Name

2-Phenylethan-1-ol

Englischer Name

2-Phenylethan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Phenethylalcohol; beta-Phenethylalcohol; 1-Phenyl-2-ethanol; 2-Phenylethylalcohol; Benzylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.020	2562	69	1354	2305-21-7

Russischer Name

Hex-2-en-1-ol

Englischer Name

Hex-2-en-1-ol

Synonyme, systematischer Name

2-hexen-1-ol, hex-2-enol, 2-hexenol, 3-propylallyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.021	2548	70	94	111-70-6

Russische Bezeichnung

Heptan-1-ol

Englische Bezeichnung

Heptan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Heptyl alcohol; Alcohol C-7; Hydroxyheptane; Enanthyl alcohol;
Enanthic alcohol; pri.Heptyl alcohol; Hexyl carbinol; Hydroxyheptane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.022	2801	71	289	123-96-6

Russische Bezeichnung

Octan-2-ol

Englische Bezeichnung

Octan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Octylalcoholsec.; Methylhexylcarbinol;
Caprylalcoholsec.; Hexylmethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.023	2805	72	1152	3391-86-4

Russische Bezeichnung

Oct-1-en-3-ol

Englische Bezeichnung

Oct-1-en-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Octen-3-ol; Amylvinylcarbinol;

(Amylvinylcarbinol); Matsutakealcohol; Matsukaalcohol; n-Pentylvinylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.024	2365	73	103	112-30-1

Russische Bezeichnung

Decan-1-ol

Englische Bezeichnung

Decan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

AlcoholC-10; n-Decylalcohol; Nonylacarbinol; Decylalcohol;

Capricalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.026	2391	75	272	106-21-8

Russische Bezeichnung

3,7-Dimethyloctan-1-ol

Englische Bezeichnung

3,7-Dimethyloctan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Tetrahydrogeraniol; Dihydrocitronellol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 90 %. Gehalt sekundärer Komponenten: Geraniol und Citronellol – 5 – 7 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.027	2980	76	1222	6812-78-8

Russische Bezeichnung

Rhodinol

Englische Bezeichnung

Rhodinol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Citronellol; 2,6-Dimethyl-1-octen-8-ol; 3,7-Dimethyloct-7-en-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.028	3060	77	357	78-69-3

Russische Bezeichnung

3,7-Dimethyloctan-3-ol

Englische Bezeichnung

3,7-Dimethyloctan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Tetrahydrolinalool; Tetrahydrolinalol; 1-Ethyl-1,5-dimethylhexanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.029	2478	78	1230	4602-84-0

Russische Bezeichnung

3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trien-1-ol

Englische Bezeichnung

3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Farnesol; 2,6,10-Trimethyl-2,6,10-dodecatrien-12-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.030	2065	79	674	101-85-9

Russische Bezeichnung

alpha-Pentylzimtalkohol

Englische Bezeichnung

alpha-Pentylcinnamyl alcohol

Synonyme, systematische Bezeichnung

n-Amyl cinnamic alcohol; 2-Amyl-3- phenyl-2-propen-1-ol; 2-Benzylidene-heptanol; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.031	2885	80	636	122-97-4

Russische Bezeichnung

3-Phenylpropan-1-ol

Englische Bezeichnung

3-Phenylpropan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzylethyl alcohol; Hydrocinnamyl alcohol; Phenylpropyl alcohol; Dihydrocinnamyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.033	2884	82	822	93-54-9

Russische Bezeichnung

1-Phenylpropan-1-ol

Englische Bezeichnung

1-Phenylpropan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenylethylcarbinol; 1-

Phenylpropylalcohol; alpha- Ethylbenzylalcohol; Ethylphenylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.034	2953	83	825	705-73-7

Russische Bezeichnung

1-Phenylpentan-2-ol

Englische Bezeichnung

1-Phenylpentan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Propylphenethylalcohol; Benzylpropylcarbinol; Benzylbutylalcohol; Benzylpropylcarbinol; n-Propylbenzylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.035	2393	84	1653	100-86-7

Russische Bezeichnung

2-Methyl-1-phenylpropan-2-ol

Englische Bezeichnung

2-Methyl-1- phenylpropan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Benzyl-2-propanol; 2-Hydroxy-2-methyl-1-phenylpropanone; Benzyl dimethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.036	2879	85	815	2344-70-9

Russische Bezeichnung

4-Phenylbutan-2-ol

Englische Bezeichnung

4-Phenylbutan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenylethylmethylcarbinol; Methyl 2- phenylethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.037	2883	86	1649	10415-87-9

Russische Bezeichnung

3-Methyl-1-phenylpentan-3-ol

Englische Bezeichnung

3-Methyl-1- phenylpentan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

lilacpentanol; benzenepropanol, a-ethyl-a- methyl-; a-ethyl-a-methylbenzenepropanol; 3-methyl-1-phenylpentan-3-ol; 3-methyl-1- phenyl-3-pentanol; 3-pentanol, 3-methyl-1- phenyl-; phenethylmethylethylcarbinol; 1-phenyl-3-methyl-3-pentanol; phenylethylmethylethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.038	2480	87	1397	1632-73-1

Russische Bezeichnung

Fenchol

Englische Bezeichnung

Fenchyl alcohol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Fenchanol; alpha-Fenchol; 1,3,3-Trimethyl-2-norbornanol; 1,3,3-Trimethylbicyclo-2,2,1-heptan-2-ol; 1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.039	2933	88	864	536-60-7

Russische Bezeichnung

4-Isopropylbenzylalkohol

Englische Bezeichnung

4-Isopropylbenzyl
alcohol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cuminol; p-Cymen-7-ol; Cuminy alcohol;
Cuminic alcohol; p-Cymen-7-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.040	2056	514	88	71-41-0

Russische Bezeichnung

Pentan-1-ol

Englische Bezeichnung

Pentan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Amyl alcohol; Pentyl alcohol;
n-Butylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.041		515		75-85-4

Russische Bezeichnung

2-Methylbutan-2-ol

Englische Bezeichnung

2-Methylbutan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

tert-N-amilalcohol; tert-amylalcohol; butan- 2-ol, 2-methyl-; dimethylethylcarbinol; 1,1- dimethyl-1-propanol; dimethylethylcarbinol; ethyldimethylcarbinol; 2-ethyl-2-propanol; ethyldimethylcarbinol; 2-methyl-2-butanol; 2-methylbutan-2-ol; 3-methylbutan-3-ol; tert-pentanol; tert-pentylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.042	3242	530	1650	1197-01-9

Russische Bezeichnung

2-(4-Methylphenyl)propan-2-ol

Englische Bezeichnung

2-(4-Methylphenyl)propan-2- ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Cymen-8-ol; p-alpha-alpha- Trimethylbenzylalcohol; 2-p-Tolyl-2- propanol; 8-Hydroxyp-cymene; Dimethylp-Tolylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt sekundärer Komponenten: p-Isopropenyltoluol

9 – 11 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.043		543		97-95-0

Russische Bezeichnung

2-Ethylbutan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Ethylbutan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

butan-1-ol, 2-ethyl-; 1-butanol, 2-ethyl-; 2-ethyl butan-1-ol; ethyl butanol; 2-ethyl butyl alcohol; 2-ethyl-1-butanol; 2-

ethylbutanol; 2-ethylbutyl alcohol; pseudo hexyl alcohol; sec-hexyl alcohol; 3-methylolpentane; sec-pentylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.044	3547	544	286	589-82-2

Russische Bezeichnung

Heptan-3-ol

Englische Bezeichnung

Heptan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

butylethylcarbinol; N-butylethylcarbinol;
ethylbutylcarbinol; 3-hydroxyheptane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.045	3288	554	284	543-49-7

Russische Bezeichnung

Heptan-2-ol

Englische Bezeichnung

Heptan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Hydroxyheptane; Amylmethylcarbinol;
sec-Heptyl alcohol; Methylamylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.047	2586	559	610	107-74-4

Russische Bezeichnung

3,7-Dimethyloctan-1,7-diol

Englische Bezeichnung

3,7-Dimethyloctane-1,7- diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroxycitronellol; 7-Hydroxy-3,7- dimethyloctan-1-ol; Hydroxydihydrocitronellol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (maximal zulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.049	2780	589	1184	7786-44-9

Russische Bezeichnung

Nona-2,6-dien-1-ol

Englische Bezeichnung

Nona-2,6-dien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

nona-2,6-dien-1-ol; nona-2,6-dienol; (E,Z)-nona-2,6-dienol; (E,Z)-2,6- nonadien-1-ol; 2,6- nonadien-1-ol; e,z-2,6- nonadien-1-ol; trans,cis-2,6- nonadien-1-ol; nonadienol; violetleafalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.050	4305	665	1793	20273-24-9

Russische Bezeichnung

Pent-2-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Pent-2-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

pent-2-en-1-ol; pent-2-enol; 2- pentenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.051	3618	674	675	10521-91-2

Russische Bezeichnung

5-Phenylpentan-1-ol

Englische Bezeichnung

5-Phenylpentan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzenepentanol; pentan-1-ol; 5-phenyl- pentanol; 5-phenyl-1-pentanol; 5-phenyl-phenylamylalcohol; 5-phenylpentan-1-ol; 5-phenylpentanol; 5-phenyl-1-pentanol; phenylamylalcohol; 5-phenylpentan-1-ol; 5-phenylpentanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.052		698		75-65-0

Russische Bezeichnung

2-Methylpropan-2-ol

Englische Bezeichnung

2-Methylpropan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,1-Dimethylethanol; tert. Butanol; 1,1-Dimethyl ethanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.054		701		80-53-5

Russische Bezeichnung

p-Menthan-1,8-diol

Englische Bezeichnung

p-Menthane-1,8-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Terpinhydrate; 4-Hydroxy-alpha,alpha,4- trimethylcyclohexanemethanol;
dipenteneglycol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.055	3324	702	268	3452-97-9

Russische Bezeichnung

3,5,5-Trimethylhexan-1-ol

Englische Bezeichnung

3,5,5-Trimethylhexan-1- ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

tert-butylisopentanol; greenhexanol; hexan- 1-ol, 3,5,5-trimethyl-; 1-hexanol, 3,5,5- trimethyl-; isononanol

isononylalcohol; isononylalcohol, linear; nonylol; 3,5,5-trimethylhexan-1-ol; trimethylhexanol; trimethylhexylalcohol; 3,5,5-trimethyl-1-hexanol; 3,5,5-

trimethylhexan-1-ol; 3,5,5-trimethylhexanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.056	2563	750	315	928-96-1

Russische Bezeichnung

Hex-3(cis)-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Hex-3(cis)-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Leafalcohol; beta-gamma-hexenol; cis-3-hexenol; Blatteralkohol; Hex-3-en-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.057	3097	751	106	112-42-5

Russische Bezeichnung

Undecan-1-ol

Englische Bezeichnung

Undecan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

AlcoholC-11, undecylic; Undecylalcohol; Decylcarbinol; 1-Hendecanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.058	2770	2018	1224	106-25-2

Russische Bezeichnung

(Z)-Nerol

Englische Bezeichnung

(Z)-Nerol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Nerolol; Neraniol; Nerosol; Cis-3,7- Dimethyl-2,6,octadien-1-ol; Allerol; cis-2,6-Dimethyl-2,6-octadien-8-ol;

Nerodol; Neraniol; 3,7-Dimethyl-2(cis),6- octadien-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.059	2158	2020	1386	124-76-5

Russische Bezeichnung

DL-Isoborneol

Englische Bezeichnung

DL-Isoborneol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isocamphol; Borneol(iso); (iso)-Camphol; Isobornylalcohol; (exo)-2-Camphanol; (exo)-2-Bornanol; Bornan-2-ol; 1,7,7- Trimethylbicyclo[2.2.1]heptan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: Borneol 3 – 5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.060	2664	2024	974	536-59-4

Russische Bezeichnung

p-Mentha-1,8-dien-7-ol

Englische Bezeichnung

p-Mentha-1,8-dien-7-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Perillaalcohol; Perillyl alcohol; 1-

Hydroxymethyl-4-isopropenyl-1- cyclohexene; Dihydrocuminicalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95%. Milchhaltige

Produkte und ihre Analoga; Speiseeis;

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse; Süßwaren (außer Kaugummi); Getreide und Getreideprodukte, Backwaren, alkoholfreie Getränke; alkoholische Getränke, einschl. ihrer alkoholfreien Analoga, und Desserts,
die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Produkte und ihre Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.061	2379	2025	378	619-01-2

Russische Bezeichnung

Dihydrocarveol

Englische Bezeichnung

Dihydrocarveol

Synonyme, systematische Bezeichnung

8-p-Menthen-2-ol; 6-Methyl-3- isopropenylcyclohexanol; p-Menth-8-en-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.062	2247	2027	381	99-48-9

Russische Bezeichnung

Carveol

Englische Bezeichnung

Carveol

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Mentha-6,8-dien-2-ol; 1-Methyl-4-isopropenyl-6-cyclohexen-2-ol; p-Mentha- 1,8-dien-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.063	2666	2028	428	2216-52-6

Russische Bezeichnung

d-Neomenthol

Englische Bezeichnung

d-Neomenthol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Propyl-iso-5-Methylcyclohexanol; 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol;
2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol [1S- (1alpha,2alpha,5beta)]-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.064	2685	2030	799	98-85-1

Russische Bezeichnung

1-Phenylethan-1-ol

Englische Bezeichnung

1-Phenylethan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Methylbenzylalcohol; Methylphenylcarbinol;
Methylphenylcarbinol; Styrallyl alcohol; 1- Phenyl-1-hydroxyethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.065	2208	2031	827	7779-78-4

Russische Bezeichnung

4-Methyl-1-phenylpentan-2-ol

Englische Bezeichnung

4-Methyl-1- phenylpentan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzylisobutylcarbinol; alpha- Isobutylphenethylalcohol; 2-Methylpropylbenzylcarbinol; 4-Methyl-1- phenyl-2-pentanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.066	2880	2032	819	17488-65-2

Russische Bezeichnung

4-Phenylbut-3-en-2-ol

Englische Bezeichnung

4-Phenylbut-3-en-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylstyrylcarbinol; alpha-Methylcinnamylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.067	2962	2033	755	89-79-2

Russische Bezeichnung

1R,2S,5R-Isopulegol

Englische Bezeichnung

1R,2S,5R-Isopulegol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-3-ol; p- Menth-8(9)-en-3-ol; p-Menth-8-en-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.070		2138		108-93-0

Russische Bezeichnung

Cyclohexanol

Englische Bezeichnung

Cyclohexanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hexalin; Hexahydrophenol; Hydroxy
cyclohexane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.071	3562	2228	376	499-69-4

Russische Bezeichnung

p-Menthan-2-ol

Englische Bezeichnung

p-Menthan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hexahydrocarvacrol; 3-Isopropyl-6-methylcyclohexanol; Carvomenthol; 1-Methyl-4-isopropyl-2-cyclohexanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.072	2248	2229	439	562-74-3

Russische Bezeichnung

4-Terpinenol

Englische Bezeichnung

4-Terpinenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Carvomenthenol; 1-Methyl-4-isopropylcyclohex-1-en-4-ol; 1-p-Menthen-4-ol; Origanol; 1-Methyl-4-isopropyl; p-Menth-1-en-4-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.073	2732	2257	1459	1123-85-9

Russische Bezeichnung

2-Phenylpropan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Phenylpropan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydratropicalcohol; Hydratropylalcohol;
2-Phenylpropylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.074	3430	2295	318	6126-50-7

Russische Bezeichnung

Hex-4-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Hex-4-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-hex-4-en-1-ol; trans-hex-4-en-1-ol; trans-4-hexen-1-ol ; (E)-4-hexenol; trans-4-hexenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.075		2296		18675-34-8

Russische Bezeichnung

(1R,2S,5S)-neo-Dihydrocarveol

Englische Bezeichnung

(1R,2S,5S)-neo-Dihydrocarveol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(1R,2S,5S)-2-methyl-5-(1-methyl ethenyl)- cyclohexanol; (1R,2S,5S)-2-methyl-5-(prop-1-en-2-yl)cyclohexanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.076	3998	2346	1199	137-32-6

Russische Bezeichnung

2-Methylbutan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Methylbutan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(S)-2-methyl butan-1-ol; (2S)-2-methylbutan-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.077		2349		584-02-1

Russische Bezeichnung

Pentan-3-ol

Englische Bezeichnung

Pentan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

diethylcarbinol; pentan-3-ol; 3-pentylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.078	2419	11891	41	64-17-5

Russische Bezeichnung

Ethanol

Englische Bezeichnung

Ethanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylcarbinol; Punctilious (USI); Absolutealc; Anhydrousalc; Dehydratedalc; Ethylhydrate; Ethylhydroxide

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.079	2929		277	67-63-0

Russische Bezeichnung

Isopropanol

Englische Bezeichnung

Isopropanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isopropylalcohol; Propan-2-ol; Isopropanol;

Dimethylcarbinol; Propylisoalcohol; Propanol(iso); Petrohol; sec-Propylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.080	3139	10197	805	536-50-5

Russische Bezeichnung

1-(p-Tolyl)ethan-1-ol

Englische Bezeichnung

1-(p-Tolyl)ethan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-alpha-Dimethylbenzylalcohol; p- Tolylmethylcarbinol; 1-p-Tolyl-1-ethanol; 4-Toluene; p-Tolylmethylcarbinol;

1-(4-Methylphenyl)ethan-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.081	3140	11719	303	108-82-7

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethylheptan-4-ol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethylheptan-4-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

carbinol, di-isobutyl-diisobutylcarbinol; diisobutylcarbinol; diisobutylencarbinol;
2,6-dimethylheptan-4-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt an Sekundärkomponenten: 2-Heptanol – 8 – 9 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.082	3151	11763	267	104-76-7

Russische Bezeichnung

2-Ethylhexan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Ethylhexan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-aethylhexanol; alcohol, 2-ethylhexyl; 2-ethyl hexan-1-ol; ethyl hexanol;
2-ethyl hexanol; 2-ethyl hexyl alcohol; 2-ethylhexan-1-ol; 2-ethylhexanol;
2-ethylhexyl alcohol exxal 8N;
1-hexanol, 2-ethyl-iso octyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.083	3179	10248	434	491-04-3

Russische Bezeichnung

p-Menth-1-en-3-ol

Englische Bezeichnung

p-Menth-1-en-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Piperitol; 3-methyl-6-propan-2-ylcyclohex- 2-en-1-ol; 3-carvomenthenol; 2-cyclohexen- 1-ol; 3-methyl-6-(1-methylethyl)-3- hydroxy-4-isopropyl-1-methyl cyclohexene; 3-hydroxy-4-isopropyl-1-methylcyclohexene; p-menth-1-en-3-ol; para-menth-1-en-3-ol; 1-p-menthen-3-ol; 1-para-menthen-3-ol; 1-methyl-4-isopropyl- 1-cyclohexen-3-ol; 3-methyl-6-(1-methyl ethyl)-2-cyclohexen-1-ol; 3-methyl-6-(1-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

methylethyl)-2-cyclohexen-1-ol; 3-methyl-6-propan-2-yl cyclohex-2-en-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.085	3239	10309	441	546-79-2

Russische Bezeichnung

Sabinenhydrat

Englische Bezeichnung

Sabinene hydrate

Synonyme, systematische Bezeichnung

Sabinenehydrate; Thujan-4-ol; 1-Isopropyl-4-methylbicyclo[3.1.0]hexan-4-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.086	3246	11826	297	1653-30-1

Russische Bezeichnung

Undecan-2-ol

Englische Bezeichnung

Undecan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

sec-Undecylalcohol; Methylnonylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.087	3315	11803	293	628-99-9

Russische Bezeichnung

Nonan-2-ol

Englische Bezeichnung

Nonan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methyl-n-Heptylcarbinol; sec-n-Nonanol;
Methylheptylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.088	3316	11696	280	6032-29-7

Russische Bezeichnung

Pentan-2-ol

Englische Bezeichnung

Pentan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

sec-Amylalcohol; alpha-Methylbutanol; Methyl-n-propylcarbinol; Methyl-n-Propylcarbinol; Propylmethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.089	3351	11775	282	623-37-0

Russische Bezeichnung

Hexan-3-ol

Englische Bezeichnung

Hexan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

ethyl n-propyl carbinol; ethyl propyl
carbinol; 3-hexyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.090	3379	10292	1365	31502-14-4

Russische Bezeichnung

Non-2(trans)-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Non-2(trans)-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-non-2-en-1-ol; (2E)-non-2-en-1-ol; (E)- non-2-en-1-ol; trans-non-2-en-1-ol; trans-2-nonen-1-ol; 2-nonen-1-ol, (2E)-2-nonen-1- ol; (E)-trans-2-nonen-1-ol; noantioxidant 2- nonen-1-ol; trans-(E)-2-nonenol; trans-2-nonenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.091	3439	10285	981	515-00-4

Russische Bezeichnung

Myrtenol

Englische Bezeichnung

Myrtenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

6,6-Dimethyl-2-oxomethylbicyclo[1,3,3]- hept-2-ene; 10-Hydroxy-2-pinene;
2-pinen-10-ol; 2-Hydroxymethyl-6,6- dimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %. Milchhaltige Produkte und ihre Analoga; Speiseeis; Süßwaren; Getreide und Getreideprodukte, alkoholfreie Getränke; alkoholische Getränke, einschl. ihrer alkoholfreien Analoga; verzehrfertige würzige und süße Snacks und Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Produkte und ihre Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.092	3446	10195	397	57069-86-0

Russische Bezeichnung

Dehydrodihydroionol

Englische Bezeichnung

Dehydrodihydroionol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha,2,6,6-Tetramethyl-1,3-cyclohexadien- 1-propanol; 4-(2,6,6- Trimethyl-1,3- cyclohexadienyl)- butan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt an Sekundärkomponenten: Tetrahydroionon –
25 – 27 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.093	3465	10294	324	35854-86-5

Russische Bezeichnung

Z-Non-6-en-1-ol

Englische Bezeichnung

(Z)-Non-6-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(6Z)-non-6-en-1-ol; (Z)-non-6-en-1-ol ;

(Z)-non-6-enol; (6Z)-nonen-1-ol ;

cis-6-nonen-1-ol ; 6-nonen-1-ol, (6Z)- ;

6-nonen-1-ol, (Z)-; 6-nonen-1-ol, cis-; (Z)-6-nonenol; C6nonenol

**Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene
Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt
(falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.094	3467	10296	321	20125-84-2

Russische Bezeichnung

Okt-3-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Oct-3-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(3Z)-oct-3-en-1-ol ; (Z)-oct-3-en-1-ol;

cis-3-octen-1-ol; 3-octen-1-ol, (3Z)- ;

3-octen-1-ol, (Z)-; 3-octen-1-ol, cis- ;
(Z)-3-octenol; cis-3-octenol; 3-octenol, cis-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.095	3491	10208	440	18368-91-7

Russische Bezeichnung

2-Ethylfenchol

Englische Bezeichnung

2-Ethylfenchol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Ethyl-1,3,3-trimethyl-2-norbornanol; 2-Ethyl-1,3,3-trimethyl-bicyclo[2.2.1]heptan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.096	3563	10252	373	586-82-3

Russische Bezeichnung

1-Terpinenol

Englische Bezeichnung

1-Terpinenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Isopropyl-1-methyl-3-cyclohexen-1-ol; 1-Methyl-4-isopropyl-3-cyclohexen-1-ol; p-Menthen-1-ol, p-3-Methenol-1; p-Menth- 3-en-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.097	3564	10254	374	138-87-4

Russische Bezeichnung

beta-Terpineol

Englische Bezeichnung

beta-Terpineol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Methyl-4-isopropenylcyclohexan-1-ol; 4-Isopropenyl-1-methyl-1-cyclohexanol;
p-Menth-8(10)-en-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.098	3581	11715	291	589-98-0

Russische Bezeichnung

Octan-3-ol

Englische Bezeichnung

Octan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ethyl-n-amylcarbinol; amylethylcarbinol;
d-n-octanol; Amylethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.099	3584	11717	1150	616-25-1

Russische Bezeichnung

Pent-1-en-3-ol

Englische Bezeichnung

Pent-1-en-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

B-Pentenol; Vinyl ethyl carbinol; Ethyl
vinyl carbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.100	3587	10303	1403	5947-36-4

Russische Bezeichnung

Pinocarveol

Englische Bezeichnung

Pinocarveol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2(10)-Pinen-3-ol; 6,6-Dimethyl-3-hydroxy- 2-methylenebicyclo[3.1.1]-heptane; 2(10)- Pinenol-3; 3-Hydroxy-6,6-dimethyl-2-methylene-bicyclo[3.1.1]heptane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.101	3594	10304	1404	473-67-6

Russische Bezeichnung

Pin-2-en-4-ol

Englische Bezeichnung

Pin-2-en-4-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Verbenol; 4-Hydroxy-2,6,6- trimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-ene; d- Verbenol; 2-Pinenol-4; 4,6,6-Trimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-3-en-2-one

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.102	3602		1140	76649-14-4

Russische Bezeichnung

Okt-3-en-2-ol

Englische Bezeichnung

Oct-3-en-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

methyl hexenyl carbinol; oct-3-en-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.103	3605	10194	295	1565-81-7

Russische Bezeichnung

Decan-3-ol

Englische Bezeichnung

Decan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Heptylethylcarbinol; Ethylheptylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.104	3608	10220	1151	4798-44-1

Russische Bezeichnung

Hex-1-en-3-ol

Englische Bezeichnung

Hex-1-en-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Vinylbutan-1-ol; Vinylpropylcarbinol;
Propylvinylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.105	3624		391	25312-34-9

Russische Bezeichnung

4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol

Englische Bezeichnung

4-(2,6,6-Trimethyl-2-cyclohexenyl)but-3-en- 2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-buten-2-ol, 4-(2,6,6-trimethyl-2- cyclohexen-1-yl)-; a-ionol; ionol, alpha;
4-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohex-2-enyl)but-3- en-2-ol; 4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1- yl)-3-buten-2-ol; alpha-4-(2,6,6-trimethyl-2- cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-ol; alpha-4- 2,6,6-trimethyl-2- cyclohexenyl-3-buten-2- ol; 4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexenyl)-3- buten-2-ol; 4-(2,6,6-trimethyl-2- cyclohexenyl)but-3-en-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.106	3625		392	22029-76-1

Russische Bezeichnung

4-(2,2,6-Trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol

Englische Bezeichnung

4-(2,2,6-Trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en- 2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-buten-2-ol, 4-(2,6,6-trimethyl-1- cyclohexen-1-yl)-; 2-hydroxy-beta-ionone; b-ionol; ionol, beta; 4-(2,6,6-trimethyl-1- cyclohexen-1-yl)-3-buten-2-ol; 4-2,6,6- trimethyl-1-cyclohexenyl-3-buten-2-ol;

4-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexenyl)-3- butene-2-ol; 4-(2,2,6-trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol; 4-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexenyl)but-3-en-2-ol; 4-(2,6,6-trimethylcyclohex-1-en-1-yl)but-3- en-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: Ionol und Ionon – 3 – 8 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.107	3627		395	3293-47-8

Russische Bezeichnung

Dihydro-beta-ionol

Englische Bezeichnung

Dihydro-beta-ionol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-cyclohexene-1-propanol, a,2,6,6- tetramethyl-; dihydro beta-ionol; dihydro- beta-ionol alpha,2,6,6-tetramethyl cyclohexene-1-propan-1-ol; tetramethyl cyclohexene-1-propanol; 4-(2,6,6-trimethyl- 1-cyclohexen-1-yl)-2-butanol; 4-2,6,6- trimethyl-1-cyclohexenyl butan-2-ol; 4-(2,6,6-trimethyl-1-cyclohexenyl)butan-2- ol; 4-(2,6,6-trimethyl-cyclohex-1-enyl)- butan-2-ol; 4-(2,6,6-trimethylcyclohex-1- en-1-yl)butan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.108	3629	10281	1477	103-05-9

Russische Bezeichnung

2-Methyl-4-phenylbutan-2-ol

Englische Bezeichnung

2-Methyl-4-phenylbutan- 2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenylethyldimethylcarbinol; 1,1-Dimethyl- 3-phenyl-1-propanol;

Dimethylphenylethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.109	3647	11795	1200	556-82-1

Russische Bezeichnung

3-Methylbut-2-en-1-ol

Englische Bezeichnung

3-Methylbut-2-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

prenol; but-2-en-1-ol, 3-methyl-; 2-buten-1- ol, 3-methyl-; dimethylallyl alcohol;
3,3-dimethylallyl alcohol; 3-methylbut-2-en- 1-ol; 3-methylcrotyl alcohol; 3-methyl-2- buten-1-ol; 2- methyl-2-buten-4-ol; 3- methyl-2-butene-1-ol; 3-methyl-2-butenol; 3-methyl-2-butenyl alcohol; 3- methylbut-2- en-1-ol; 3-methylcrotyl alcohol; prenil (3- methyl-2-buten-1-ol); prenyl alcohol; verterol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.110	3663		348	36806-46-9

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethylhept-6-en-1-ol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethylhept-6-en- 1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,6-dimethylhept-6-en-1-ol; ($\pm$)-2,6-dimethyl hept-6-en-1-ol; ($\pm$)-2,6-imethyl-6-hepten-1-ol; ($\pm$)-2,6-dimethylhept-6-en-1-ol; (1)-2,6-dimethylhept-6-en-1-ol; 2,6- dimethylhept-6-en-1-ol 6-hepten-1-ol; 2,6-dimethyl-melonol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 90 %. Gehalt der Nebenkomponten:

2,6-Dimethyl-5-hepten-1-ol 5 - 10 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.111	3703		300	598-75-4

Russischer Name

3-Methylbutan-2-ol

Englischer Name

3-Methylbutan-2-ol

Synonyme, systematischer Name

Methylisopropylcarbinol; Isopropylmethylcarbinol; sec- isoamylalcohol; butan-2-ol, 3-methyl-; 2-butanol, 3-methyl-; 1,2-dimethyl-1- propanol;1,1-dimethyl-2-propanol; 1,2-dimethylpropanol; 3-methylbutan-2-ol; methylisopropylcarbinol; DL-3-methyl-2- butanol; dextro,laevo-3-methyl-2-butanol; 2-methyl-3-butanol; 3-methylbutan-2-ol; methylisopropylcarbinol; ($\pm$)- isopropylmethylcarbinol; isopropylmethylcarbinol; isopropylmethylcarbinol; secondaryisoamylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.112	3720	10292	1369	41453-56-9

Russischer Name

Non-2(cis)-en-1-ol

Englischer Name

Non-2(cis)-en-1-ol

Synonyme, systematischer Name

z-2-Nonen-1-ol; (2Z)-non-2-en-1-ol;
 (Z)-non-2-en-1-ol; cis-non-2-en-1-ol ;
 non-2(cis)-en-1-ol; non-2(Z)-en-1-ol ; (2Z)- 2-nonen-1-ol; cis-2-nonen-1-ol;
 2-nonen-1-ol, (2Z)-; 2-nonen-1-ol, (Z)- ;
 2-Nonen-1-ol, cis-; (Z)-2-nonenol; cis-2- nonenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.113	3722		322	64275-73-6

Russischer Name

Oct-5(cis)-en-1-ol

Englischer Name

Oct-5(cis)-en-1-ol

Synonyme, systematischer Name

z-5-Octen-1-ol; (5Z)-oct-5-en-1-ol; (Z)-oct-5-en-1-ol; oct-5(cis)-en-1-ol; cis-5-octen-1-ol; 5-octen-1-ol, (5Z)-; 5-octen-1-ol, (Z)-; 5-octen-1-ol, cis-; cis-5-octen-1-ol, noantioxidant; (Z)-5-octenol; cis-5-octenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt der Nebenbestandteile: trans-5-Octen-1-ol -

7 - 9 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.114	3741		970	1901-38-8

Russischer Name

2-(2,2,3-Trimethylcyclopent-3- enyl)ethan-1-ol

Englischer Name

2-(2,2,3-

Trimethylcyclopent-3- enyl)ethan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

alpha- Campholenic alcohol; 2-(2,3,3- trimethylcyclopent-3-en-1-yl)ethanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.115	3762	10275	263	589-35-5

Russischer Name

3-Methylpentan-1-ol

Englischer Name

3-Methylpentan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Ethyl-4-butanol; 3-ethyl-1-butanol; 2-ethyl-4-butanol; 2-ethylbutan-4-ol; 3-ethylbutanol; 3-methylpentan-1-ol;
methylpentanol; 3-methyl-1-pentanol; 3-methylpentan-1-ol; 3-methylpentanol;

pentanol, 3-methyl-; 1-pentanol, 3-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.119		10189		28231-03-0

Russischer Name

Cedrenol

Englischer Name

Cedrenol

Synonyme, systematischer Name

2,6,6-Trimethyl-tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undec-8-en-8-yl methanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.120		10190		77-53-2

Russischer Name

(+)-Cedrol

Englischer Name

(+)-Cedrol

Synonyme, systematischer Name

Cedarwoodoilalcohols; Octahydro-3,6,8,8- tetramethyl-1H-3a,7-methanoazulen-6-ol; 8βH-cedran-8-ol; 2,6,6,8-Tetramethyl- tricyclo[5.3.1.0(1.5)]undecan-8-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.121		11735		78-92-2

Russischer Name

Butan-2-ol

Englischer Name

Butan-2-ol

Synonyme, systematischer Name

2-Hydroxybutane; Butylenehydrate;
MethylEthylcarbinol; sec-ButylAlcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.123		11794		115-18-4

Russischer Name

2-Methylbut-3-en-2-ol

Englischer Name

2-Methylbut-3-en-2-ol

Synonyme, systematischer Name

but-3-en-2-ol, 2-methyl-3-buten-2-ol;
2-methyl-buten-3-ol; 3-methyl-1-buten-3-ol; 3-methyl-3-buten-2-ol; 2-methyl-carbavanedimethylacetylenecarbinol;
1,1-dimethylallyl alcohol; a,a- dimethylallyl alcohol; 1,1-dimethylpropynol; dimethylvinylcarbinol;
dimethylvinylmethanol; 3-hydroxy-3- methylbutane; 3-hydroxy-3-methyl-1- butene; 3-hydroxy-3-

methylbutene; 2- methylbut-3-en-2-ol; 3-methyl-1-buten-3-ol; 2-methyl-2-hydroxy-3-butene; 2-methyl-3- buten-2-ylalcohol; 2-methyl-3-butenol; 2- methylbut-3-en-2-ol; isoprenylalcohol; vinyl dimethylcarbinol; vinyl dimethylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.124		10264		1569-60-4

Russischer Name

6-Methylhept-5-en-2-ol

Englischer Name

6-Methylhept-5-en-2-ol

Synonyme, systematischer Name

2R,5S)-2-methyl-5-(6-methylhept-5-en-2-yl)bicyclo[3.1.0]hexan-2-ol; cis- sesquisabinenehydrate

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.125		10319		112-43-6

Russischer Name

Undec-10-en-1-ol

Englischer Name

Undec-10-en-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Undecen-1-ol; AlcoholC-11; alcoholC-11 undecylenic; 11-hydroxy-1-undecene; undec-10-en-1-ol; undec-10-enol; 10- undecen-1-ol; 1-undecen-11-ol; 10- undecenol; omega-undecenylalcohol;

10-undecylen-1-ol;undecylenicalcohol; undecylenylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.126		10314		112-72-1

Russischer Name

Tetradecan-1-ol

Englischer Name

Tetradecan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Myristic alcohol; Myristyl alcohol; Alcohol C-14; dytol R-52; 1-hydroxytetradecane; kalcohol 40; kalcohol 4098; lanette wax KS; loxanol V; nacol 14-95; tetradecan-1-ol; N-tetradecan-1-ol; tetradecanol; 1-tetradecanol; N-tetradecanol; tetradecyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.128	2099	66	871	105-13-5

Russischer Name

p-Anisylalkohol

Englischer Name

p-Anisyl alcohol

Synonyme, systematischer Name

para-anisyl alcohol; (4- methoxyphenyl)methanol; p-anisol alcohol; anisyl alcohol; 4-anisyl alcohol; benzenemethanol, 4-methoxy-; benzyl alcohol, 4-methoxy-; 4-methoxybenzenemethanol;

4-methoxybenzyl alcohol; p-methoxybenzyl

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

alcohol; para-methoxybenzyl alcohol;
4-methoxybenzylalcohol; (4- methoxyphenyl)methan-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.129	4666	10178	2031	23089-26-1

Russische Bezeichnung

(1)-alpha-Bisabolol

Englische Bezeichnung

(l)-alpha-Bisabolol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2R)-6-methyl-2-[(1R)-4-methyl-1- cyclohex-3-enyl]hept-5-en-2-ol; bisabola- 1,12-dien-8-ol; bisabolol dextro; laevo- alpha-bisabolol; DL-alpha-bisabolol; bisabolol alpha racemic synthetic; alpha-bisabolol ex lemon natural; alpha- bisabolol natural; alpha-bisabolol rac.; (aR,1R)-3-cyclohexene-1-methanol, a,4- dimethyl-a-(4-methyl-3-pentenyl)-; (aR,1R)-rel-(R*,R*)-6-dethyl-2-(4-

methyl-

3-cyclohexen-1-yl)-5-hepten-2-ol; (R*,R*)- (1)-alpha,4-dimethyl-alpha-(4-methyl-3-pentenyl) cyclohex-3-ene-1-methanol; (R*,R*)-alpha,4-dimethyl-alpha-(4-methyl-3-pentenyl) cyclohex-3-ene-1-methanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.131				598-32-3

Russische Bezeichnung

But-3-en-2-ol

Englische Bezeichnung

But-3-en-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-buten-2-ol; (±)-3-buten-2-ol; 1-buten-3-ol; 3-butene-2-ol;
3-hydroxy-1-butene; 1-methyl allyl alcohol; alpha-methyl allyl alcohol; methyl vinyl carbinol; 1-methyl-2-propenol;
2-methyl-2-propenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.132				107-88-0

Russische Bezeichnung

Butan-1,3-diol

Englische Bezeichnung

Butane-1,3-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,3-butylene glycol; 1,3-butandiol;
 1,3-butane diol; butane-1,3-diol; ($\pm$)-1,3- butanediol; 1,3-butanediol; 1,3-butanediol natural; ($\pm$)-
 1,3-butylene glycol; beta- butylene glycol; 1,3-butylene glycol FCC; 1,3-butylenglykol; 1,3-
 dihydroxybutane; methyl trimethylene glycol;
 1-methyl-1,3-propane diol; 1-methyl-1,3-propanediol;
 methyltrimethylene glycol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.133		10181		513-85-9

Russische Bezeichnung

Butan-2,3-diol

Englische Bezeichnung

Butane-2,3-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,3- Butylene glycol; Dimethyl ethylene glycol; 2,3-butandiol; DL-2,3-butandiol; butane-2,3-diol;
 (R,S)-butane-2,3-diol; DL-butane-2,3-diol 2,3-butanediol;
 2,3-butylene glycol; 2,3-butyleneglycol; 2,3-dihydroxybutane; dimethyl ethylene glycol;
 dimethylene glycol;
 dimethylethylene glycol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.134				4442-79-9

Russische Bezeichnung

2-Cyclohexylethan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Cyclohexylethan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alcol cicloesililico; cyclo hexyl ethyl alcohol; cyclohexaneethanol; cyclohexanethanol; 2-cyclohexyl ethan-1-ol; 2-cyclohexyl ethanol; 2-cyclohexylethan-1- ol; cyclohexylethanol; 2-cyclohexylethyl alcohol; ethanol, 2-cyclohexyl-; (2-hydroxyethyl)cyclohexane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.135		10193		96-41-3

Russische Bezeichnung

Cyclopentanol

Englische Bezeichnung

Cyclopentanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cyclopentyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.136	3824		1153	51100-54-0

Russische Bezeichnung

Dec-1-en-3-ol

Englische Bezeichnung

Dec-1-en-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-decen-3-ol; dec-1-en-3-ol; heptyl ethenyl
carbinol; 3-hydroxy-1-decene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.137	4304	11750	1794	22104-80-9

Russische Bezeichnung

Dec-2-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Dec-2-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-2-decen-1-ol; (2E)-dec-2-en-1-ol;
(E)-dec-2-en-1-ol; trans-dec-2-en-1-ol;
trans-2-decen-1-ol; 2-decen-1-ol; (2E)-2-
decen-1-ol; (E)-(E)-2-decenol; trans-2- decenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.138	3911	11748	1189	13019-22-2

Russische Bezeichnung

Dec-9-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Dec-9-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

9-decen-1-ol; 9-decen-1-ol; omega-decen-1-ol; 1-decen-10-ol; 9-decenol; omega-decenol; 9-decenylalcohol;
decylenicalcohol; rosalva; trepanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.139	3911	11748	1189	18409-21-7

Russische Bezeichnung

Deca-2,4-dien-1-ol

Englische Bezeichnung

Deca-2,4-dien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,E)-2,4-decadien-1-ol; (2E,4E)-deca-2,4-dienol ; (2E,4E)-deca-2,4-dien-1-ol;
trans,trans-deca-2,4-dien-1-ol; (2E,4E)-deca-2,4-dienol; trans,trans-2,4-decadien-1-ol; (2E,4E)-2,4-decadien-1-ol; (E)-2,(E)-4-decadien-1-ol; trans-,trans-2,4-decadien-1-ol; trans-2,trans-4-decadien-1-ol;
trans,trans-2,4-decadien-1-ol; 2,4-decadien-1-ol; (2E,4E)-2,4-decadien-1-ol;
(E,E)-(E,E)-2,4-decadienol; trans,trans-2,4-decadienol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff

in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Fette und Öle, Fett- und Ölerzeugnisse – 1,5 mg/kg, Speiseeis – 5 mg/kg, Süßwaren – 9 mg/kg, Backwaren – 15 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschließlich Geflügelfleisch) – 5 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 3 mg/kg, Alkoholfreie Getränke –

2 mg/kg, Alkoholische und schwach alkoholische Getränke – 1 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –

2 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.140				2270-57-7

Russische Bezeichnung

1,2-Dihydrolinalool

Englische Bezeichnung

1,2-Dihydrolinalool

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,7-dimethyloct-6-en-3-ol; 3,7- dimethylocten-6-ol-3; synthetic dihydrolinalool; 3,7-dimethyl-oct-6-en-3-ol; 3,7-dimethyl-oct-6-en-2-ol; 6-Octen-2-ol,3,7-dimethyl

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.141	3938		986	128-50-7

Russische Bezeichnung

2-(6,6-Dimethylbicyclo[3.1.1]hept- 2-en-2-yl)ethan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-(6,6-

Dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-en-2-yl)ethan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Nopol; 6,6-Dimethyl-2-norpinene-2-

ethanol; 2-Hydroxyethyl-6,6-dimethyl- bicyclo[3,1,1]-hept-2-ene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.142				464-07-3

Russische Bezeichnung

3,3-Dimethylbutan-2-ol

Englische Bezeichnung

3,3-Dimethylbutan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,3-dimethyl-2-butanol; 2-butanol, 3, 3- dimethyl-; 2-butanol, 3,3-dimethyl-;

2-butanol, 3,3-dimethyl-, (±)-; tert- butylmethylcarbinol; 3,3-dimethylbutan-2- ol; 3,3-dimethyl-2-

butan-1-ol; 2,2-dimethyl- 3-butanol; 3,3-dimethylbutan-2-ol; 3,3- dimethylbutane-2-ol;

pinacolinalcohol;

pinacolylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.144				18479-58-8

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethyloct-7-en-2-ol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethyloct-7-en-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Dihydromyrcenol; (±)-2,6-dimethyloct-7-en-2-ol; (1)-2,6-dimethyloct-7-en-2-ol; (±)-2,6-dimethyl-7-octen-2-ol; 2,6-dimethyl-7-octen-2-ol; (±)-2,6-dimethyloct-7-en-2-ol; (1)-2,6-dimethyloct-7-en-2-ol; floralym; lymolene; myrcenol, dihydro-; myrcetol; 7-octen-2-ol, 2,6-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.145				29414-56-0

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethylhept-6-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,6-dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol; 2,6-dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol; octa-1,5,7-trien-3-ol, 2,6-dimethyl-; octatri-1,5,7-en-3-ol, 2,6-dimethyl-; 1,5,7-octatrien-3-ol, 2,6-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.146	3830	10202		29957-43-5

Russische Bezeichnung

3,7-Dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol

Englische Bezeichnung

3,7-Dimethylocta-1,5,7- trien-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Dehydrolinalool; 3,7-dimethylocta-1,5,7- trien-3-ol; 3,7-dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol; 3,7-dimethylocta-1,5,7-trien-3-ol; 1,5,7- octatrien-3-ol, 3,7-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: Linalool -2 – 3 %, Linalooloxid – 1 – 2 %, Neroloxid – 1 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.147				151-19-9

Russische Bezeichnung

3,6-Dimethyloctan-3-ol

Englische Bezeichnung

3,6-Dimethyloctan-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,6-dimethyl-3-octanol; aprol 100; octan-3- ol, 3,6-dimethyl-; 3-octanol, 3,6-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.148		11760		10203-28-8

Russische Bezeichnung

Dodecan-2-ol

Englische Bezeichnung

Dodecan-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-dodecanol; decylmethylcarbinol; dodecan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.149		10205		639-99-6

Russische Bezeichnung

Elemol

Englische Bezeichnung

Elemol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-elemol; 2-[(1R,3S,4S)-4-ethenyl-4-methyl-3-prop-1-en-2-ylcyclohexyl]propan-2-ol; cyclohexanemethanol, 4-ethenyl- $\alpha,\alpha,4$ -trimethyl-3-(1-methylethenyl)-, (1R,3S,4S)-; α,α -dimethylvinyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

ortho-menthenemethanol; (1S,2S,4R)-(-)- a,a-dimethyl-1-vinyl-o-menth-8-ene-4- methanol; (1S,2S,4R)-(-)-alpha, alpha- dimethyl-1-vinyl-ortho-menth-8-ene-4- methanol; alpha, alpha-dimethylvinyl-o- menthenemethanol; elemolphilippines, naturalisolatedconstituent; 2-[(1R,3S,4S)-4-ethenyl-4-methyl-3-(prop-1-en-2- yl)cyclohexyl]propan-2-ol; 2-[(1R,3S,4S)-4- ethenyl-4-methyl-3-prop-1-en-2- ylcyclohexyl]propan-2-ol; o-menth-8-ene-4- methanol, a,a-dimethyl-1-vinyl-, (1S,2S,4R)-(-)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.150				1113-21-9

Russische Bezeichnung

(E,E)-Geranyllinalool

Englische Bezeichnung

(E,E)-geranyl linalool

Synonyme, systematische Bezeichnung

(6E,10E)-3,7,11,15-tetramethylhexadeca- 1,6,10,14-tetraen-3-ol; 1,6,10,14-hexadecatetraen-3-ol, 3,7,11,15-tetramethyl-, (6E,10E)-; 1,6,10,14-hexadecatetraen-3-ol, 3,7,11,15- tetramethyl-, (6E)-; (E)-neryl linalool; (E,E)-3,7,11,15-tetramethyl hexadeca- 1,6,10,14-tetraen-3-ol; (6E,10E)-3,7,11,15-tetramethyl-1,6,10,14-hexadecatetraen-3-ol; (6E,10E)-3,7,11,15-tetramethylhexadeca- 1,6,10,14-tetraen-3-ol; (6E)-3,7,11,15-tetramethylhexadeca-1,6,10,14-tetraen-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.152		10219		10606-47-0

Russische Bezeichnung

Hept-3-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Hept-3-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-hepten-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.153	4127		1784	33467-79-7

Russische Bezeichnung

Trans-2, trans-4-Heptadien-1-ol

Englische Bezeichnung

2,4- Heptadien- 1- ol, (2E, 4E) -;
Hepta-2,4-dien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Trans-2- trans-4- heptadien-1-ol, 2,4- Heptadien-1-ol, (E, E)-;
(2E, 4E)-Heptadienol; (E, E)- Hepta-2,4- dien-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen für die Verwendung des Aromastoffs

in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoge – 35 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse –

25 mg/kg, Speiseeis – 30 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 50 mg/kg,

Süßwaren – 50 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Frühstückscerealien und Teigwaren –

25 mg/kg, Backwaren –

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

50 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 10 mg/kg, Fisch

und Fischerzeugnisse – 10 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate

und Eiweißerzeugnisse – 100 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 25 mg/kg,

Verzehrfertige Snacks und Knabberereien – 50 mg/kg, Desserts,

die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoge; Speiseeis;

technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –

25 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.154				1454-85-9

Russische Bezeichnung

Heptadecan-1-ol

Englische Bezeichnung

Heptadecan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-heptadecanol; alcoholsC16-18; heptadecan-1-ol; heptadecanol;
heptadecylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.155	4129	10218	1842	4938-52-7

Russische Bezeichnung

1-Hepten-3-ol

Englische Bezeichnung

1-Hepten-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

butylvinylcarbinol; N-butylvinylcarbinol;
(+/-)-1-hepten-3-ol; (±)-1-hepten-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.156	3924	69	1374	928-94-9

Russische Bezeichnung

Hex-2(cis)-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Hex-2(cis)-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2Z)-hex-2-en-1-ol; (Z)-hex-2-en-1-ol; cis-hex-2-en-1-ol; (Z)-hex-2-enol; hex-2(cis)-en-1-ol; (2Z)-2-hexen-1-ol; cis-2-hexen-1-ol; 2-hexen-1-ol, (2Z)-; 2-hexen-1-ol, (Z)-; (Z)-2-hexenol; cis-2-hexenol; cis-1- hydroxy-2-hexene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der Sekundärkomponenten: Hex-2(trans)-en-1-ol

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.159	2563	750	315	544-12-7

Russische Bezeichnung

Hex-3-en-1-ol

Englische Bezeichnung

Hex-3-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Leaf alcohol; beta-gamma-hexenol; cis-3-hexenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.162	3922		1174	111-28-4

Russische Bezeichnung

Hexa-2,4-dien-1-ol

Englische Bezeichnung

Hexa-2,4-dien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Sorbic alcohol; 1-Hydroxy-2,4-hexadiene; Sorbyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen für die Verwendung

als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen – nicht mehr als: Speiseeis – 4 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 2 mg/kg, Süßwaren –

2 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 4 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 4 mg/kg, Alkoholische und schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrfertige Snacks und Knabbereien –

1 mg/kg, Desserts, die nicht zu

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gruppen: Milchkhaltige Erzeugnisse und ihre Analoga; Speiseeis;
technologisch verarbeitete Früchte und Gemüse – 2 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.164				530-56-3

Russische Bezeichnung

4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzylalkohol

Englische Bezeichnung

4-Hydroxy-3,5- dimethoxybenzyl alcohol

Synonyme, systematische Bezeichnung

syringol; syringicalcohol; 2,6-dimethoxyphenol;
1,3-dimethylpyrogallol; 1,3-dimethoxypyrogallol;
pyrogalloldimethylether; pyrogallol 1,3- dimethylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.165	3987		955	623-05-2

Russische Bezeichnung

4-Hydroxybenzylalkohol

Englische Bezeichnung

4-Hydroxybenzyl alcohol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-(hydroxymethyl)phenol; benzenemethanol, 4-hydroxy-benzyl alcohol; p-hydroxy benzyl alcohol; alpha- hydroxy-p-cresol; alpha-hydroxy-para- cresol; 4-hydroxybenzenemethanol; p-hydroxybenzyl alcohol; para- hydroxybenzyl alcohol; 4- hydroxybenzylalcohol; (hydroxymethyl) phenol; 4-(hydroxymethyl) phenol; 4-(hydroxymethyl)phenol; p-(hydroxymethyl)phenol; (4-hydroxyphenyl)methanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.166		10226		501-94-0

Russische Bezeichnung

2-(4-Hydroxyphenyl)ethan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-(4-Hydroxyphenyl)ethan-1- ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzeneethanol, 4-hydroxy-; ethanol, 2-(4- hydroxyphenyl)-; galactan; 4-hydroxybenzeneethanol; 4-(2-hydroxyethyl)benzolol; 4-(2- hydroxyethyl)phenol; p-hydroxyphenethyl alcohol; 2-(4- hydroxyphenyl) ethan-1-ol; 2-(4-hydroxyphenyl)-1-ethanol; 2-(p- hydroxyphenyl)ethanol; 2-(4-hydroxyphenyl)ethylalcohol; 4- hydroxyphenylethanol; phenethyl alcohol, 4-hydroxy-; tyrosol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.167				18675-35-9

Russische Bezeichnung

(1R,2R,5S)-Isodihydrocarveol

Englische Bezeichnung

(1R,2R,5S)-
Isodihydrocarveol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isodihydrocarveol; (1R,2R,5S)-2-methyl-5- (prop-1-en-2-yl)cyclohexanol; (1R,2R,5S)-
isodihydrocarveol; iso-p-menth-8-en-2-ol; iso-para-menth-8-en-2-ol; iso-para-8,2- menthenol;
(1R,2R,5S)-2-methyl-5-(1- methylethenyl) cyclohexanol;
(1R,2R,5S)-2-methyl-5-(1-
methylethenyl)cyclohexanol;

**Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche
und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt
(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

(1R,2R,5S)-2-methyl-5-(prop-1-en-2-
yl)cyclohexanol

**Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche
und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt
(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.168		10233		505-32-8

Russische Bezeichnung

Isophytol

Englische Bezeichnung

Isophytol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-hexadecen-3-ol, 3,7,11,15-tetramethyl-; 3,7,11,15-tetramethyl hexadec-1-en-3-ol; 2,6,10,14-tetramethyl hexadec-15-en-14-ol; tetramethyl-1-hexadecen-3-ol; 3,7,11,15-tetramethyl-1-hexadecen-3-ol; 3,7,11,15-tetramethylhexadec-1-en-3-ol; 2,6,10,14-tetramethylhexadec-15-en-14-ol; 2,6,10- trimethyl-14-vinyl pentadecan-14-ol; 2,6,10-trimethyl-14-vinylpentadecan-14-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.170				498-16-8

Russische Bezeichnung

R-(-)-Lavandulol

Englische Bezeichnung

(R)-(-)-Lavandulol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(-)-lavandulol; (2R)-5-methyl-2-prop-1-en-2-ylhex-4-en-1-ol ; R-lavandulol; l(R)-(-)- avandulol; (R)-5-methyl-2-(1-methyl ethenyl)-4-hexen-1-ol; (theta)-5- methyl-2-(1-methyl ethenyl)-4-hexen-1-ol; (2R)-5- methyl-2-prop-1-en-2-ylhex-4-en-1- ol; (-)-2-iso propenyl-5-methyl-4-hexen-1-ol; 2-iso propyl pentyl-5-methyl-4-hexen-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.171				498-81-7

Russische Bezeichnung

para-Menthan-8-ol

Englische Bezeichnung

p-Menthan-8-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

cyclohexanemethanol, a,a,4-trimethyl-; dihydro alpha-terpineol; alpha-dihydro terpineol; dihydro terpineol- alpha; para-menthan-1-ol; p-menthan-8-ol;

methyl isopropyl cyclohexanol; 1-methyl-4- (1-methylethyl)cyclohexanol; 1-methyl-4- (isopropyl) cyclohexan-1-ol; 1-methyl-4- isopropylcyclohexane-8-ol; 2-(4- methylcyclohexyl)-2-propanol;

methylisopropylcyclohexanol; terpineol, dihydro-; alpha,alpha-4-trimethylcyclohexanemethanol; trans-(1)- a,a,4-trimethylcyclohexanemethanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.173				5406-18-8

Russische Bezeichnung

3-(4-Methoxyphenyl)propan-1-ol

Englische Bezeichnung

3-(4-Methoxyphenyl)propan- 1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzenepropanol, 4-methoxy-;

3-(4-methoxy-phenyl)-propan-1-ol; 4-methoxybenzenepropanol;

3-(4-methoxyphenyl)propan-1-ol; p-methoxyphenylpropanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.174	4178	10258	1617	4675-87-0

Russische Bezeichnung

2-Methylbut-2-en-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Methylbut-2-en-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-methyl-2-buten-1-ol; (E)-2-methylbut- 2-en-1-ol; 2-methyl but-2-en-1-ol;
2-methyl-2-buten-1-ol;

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russischer Name

Englischer Name

Synonyme, systematischer Name

2-methyl-2-butenol; (E)-2- methylbut-2-en-1-ol;
2-methylbut-2-en-1-ol; tiglic alcohol; tiglyl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.175		10259		4516-90-9

Russischer Name

2-Methylbut-3-en-1-ol

Englischer Name

2-Methylbut-3-en-1-ol

Synonyme, systematischer Name

2-methyl-3-buten-1-ol; 2-methylbut-3-en-1-ol; (R,S)-2-methyl but-3-en-1-ol; -methyl but-3-en-1-ol;
2-methylbut-3-en-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.176		10260		763-32-6

Russischer Name

3-Methylbut-3-en-1-ol

Englischer Name

3-Methylbut-3-en-1-ol

Synonyme, systematischer Name

Isoprenol; but-3-en-1-ol, 3-methyl- 3-buten- 1-ol; 3-methyl-isobutenylcarbinol; d(3)-isopentenylalcohol; 1-hydroxy-3-methyl-3- butene; methallylcarbinol; methallylcarbinol; 3-methylbut-3-en-1-ol;
methyl-1-buten-4-ol; 3-methyl-3-buten-1- ol; 3-methyl-3-butenol; 2-methyl-4- hydroxy-1-butene; 2-

methyl-4-hydroxybut- 1-ene; 3-methyl-but-3-en-1-ol; 3-methylbut- 3-en-1-ol; 3-methylbut-3-ene-1-ol;

isopentenol; 3-isopentenylalcohol; isopentenylalcohol; isoprenol; isopropenylethylalcohol; isopropenylethylalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.177		10266		617-29-8

Russischer Name

2-Methylhexan-3-ol

Englischer Name

2-Methylhexan-3-ol

Synonyme, systematischer Name

2-methyl-3-hexanol; 2-methylhexan-3-ol;

2-methylhexan-3-ol; 2-methylhexan-3-ol; 1-isopropyl-1-butanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.178				818-81-5

Russischer Name

2-Methyloctan-1-ol

Englischer Name

2-Methyloctan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

2-methyl-1-octanol; 2-methyl octan-1-ol;
2-methyloctan-1-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.180		10278		626-89-1

Russischer Name

4-Methylpentan-1-ol

Englischer Name

4-Methylpentan-1-ol

Synonyme, systematischer Name

4-Methylpentanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.181		10274		590-36-3

Russischer Name

2-Methylpentan-2-ol

Englischer Name

2-Methylpentan-2-ol

Synonyme, systematischer Name

2-methyl-2-pentanol; 2-hydroxy-2-methyl
pentane; 2-methyl pentan-2-ol; 2-methyl pentanol; 2-methylpentan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.182		10276		565-60-6

Russischer Name

3-Methylpentan-2-ol

Englischer Name

3-Methylpentan-2-ol

Synonyme, systematischer Name

3-methyl-2-pentanol; 3-methyl pentan-2-ol;
3-methylpentan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.183		10279		108-11-2

Russischer Name

4-Methylpentan-2-ol

Englischer Name

4-Methylpentan-2-ol

Synonyme, systematischer Name

Methylamylalcohol; sec-Hexylalcohol; Methylisobutylcarbinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.184		10277		77-74-7

Russischer Name

3-Methylpentan-3-ol

Englischer Name

3-Methylpentan-3-ol

Synonyme, systematischer Name

3-methyl-3-pentanol; acetonedimethylketal; acetone-dimethylacetal; acetone, dimethylacetal; diethylmethylcarbinol;

2-ethinylbutanol;

Ethinylmethylethylcarbinol; Mepentamato; methyldiethylcarbinol; 3-methylpentan-3-ol;

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russischer Name

Englischer Name

Synonyme, systematischer Name

Methyldiethylcarbinol; 3-methylpentan-3-ol; 3-methylpentin-3-ol; Metilpentinolo;

pentan-3-ol; 3-methyl-3-pentanol; 3-methyl- pentydrom; m-pentynol; placidal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.186				514-99-8

Russischer Name

Myrtanol

Englischer Name

Myrtanol

Synonyme, systematischer Name

(7,7-dimethyl-2- bicyclo[3.1.1]heptanyl)methanol; bicyclo[3.1.1]heptane-2-methanol; 6,6-dimethyl-6,6-dimethyl bicyclo(3.1.1)heptane-2-methanol; (7,7-dimethyl-2-bicyclo[3.1.1]heptanyl)methanol; 6,6-dimethylbicyclo(3.1.1)heptane-2-methanol; (6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]hept-2-yl)methanol; 6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]heptane-2-methanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.187		10291		21964-44-3

Russischer Name

Non-1-en-3-ol

Englischer Name

Non-1-en-3-ol

Synonyme, systematischer Name

nonen-3-ol; hexylvinylcarbinol; n- hexylvinylcarbinol; hexylvinylcarbinol; non-1-en-3-ol ; nonen 3 ol; 1-vinylheptanol; 1- vinylheptanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.188	3951	11802	1183	62488-56-6

Russischer Name

Nona-2,4-dien-1-ol

Englischer Name

Nona-2,4-dien-1-ol

Synonyme, systematischer Name

2,4-nonadien-1-ol; nona-2,4-dien-1-ol; 2,4- nonadienol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt der Nebenbestandteile: 2-Nonen-1-ol – 3 – 4 %. Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff

in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 2 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse –

5 mg/kg, Speiseeis – 5 mg/kg, technologisch verarbeitete Früchte und Gemüse – 5 mg/kg,

Süßwaren – 10 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

1 mg/kg, Backwaren – 14,5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 5

mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 10 mg/kg,

alkoholfreie Getränke – 2 mg/kg, alkoholische und schwachalkoholische

Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

02.189	3885	10289	1283	76649-25-7	Nona-3,6-dien-1-ol	Nona-3,6-dien-1-ol
02.190		10290		624-51-1	Nonan-3-ol	Nonan-3-ol
02.192	3887	11804	1370	22104-78-5	Oct-2-en-1-ol	Oct-2-en-1-ol
02.193	3888		1141	4798-61-2	Oct-2-en-4-ol	Oct-2-en-4-ol
02.194				83861-74-9	Octa-1,5-dien-3-ol	Octa-1,5-dien-3-ol

02.195				70664-96-9	Octa-(3Z,5E)-dien-1-ol	Octa-(3Z,5E)-dien-1-ol
02.196				112-92-5	Octadecan-1-ol	Octadecan-1-ol
02.197		10173		41199-19-3	1,2,3,4,4a,5,6,7-Octahydro-2,5,5-trimethylnaphthalin-2-ol	1,2,3,4,4a,5,6,7-Octahydro-2,5,5-trimethylnaphthale-2-ol
02.198				23433-05-8	Octan-1,3-diol	Octane-1,3-diol
02.201				821-09-0	Pent-4-en-1-ol	Pent-4-en-1-ol
02.202				629-76-5	Pentadecan-1-ol	Pentadecan-1-ol

Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
02.203		11704		617-94-7	2-Phenylpropan-2-ol	2-Phenylpropan-2
02.204	4196	10302	1832	150-86-7	Phytol	Phytol

02.205		10306		495-76-1	Piperonylalkohol	Piperonyl alcohol
02.206		10311		515-03-7	Sclareol	Sclareol
02.207	4079		1865	21653-20-3	Thujylalkohol	Thujyl alcohol

02.209	3962		1099	116-02-9	3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-ol	3,3,5-Trimethylcyclohexan-1-ol
02.210	4068		1384	37617-03-1	2-Undecen-1-ol	2-Undecen-1-ol
2.211				56722-23-7	Undeca-1,5-dien-3-ol	Undeca-1,5-dien-3-ol
02.213	3737	690	886	498-00-0	Vanillylalkohol	Vanillyl alcohol

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

methoxybenzyl alcohol; 4-hydroxy-3- methoxyphenyl methanol; 4-hydroxy-3-methoxyphenylmethanol; 4-hydroxymethyl- 2-methoxy-phenol; 4-(hydroxymethyl)-2-methoxyphenol; 3-methoxy-4-hydroxybenzyl alcohol; para-vanillic alcohol; vanillyl alcohol

Gehalt des Grundstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.216	3006	74		77-42-9

Russische Bezeichnung

12-beta-Santalen-14-ol

Englische Bezeichnung

12-beta-Santalen-14-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(1S-(1alpha,2alpha(Z),4alpha))-2-methyl-5- (2-methyl-3-methylenebicyclo(2.2.1)hept-2- yl)-2-penten-1-ol; 2-methyl-5-(2-methyl-3- methylene-2-norbornyl)-2-penten-1-ol; (1S- (1a,2a(Z),4a))-2-methyl-5-(2-methyl-3- methylenebicyclo(2.2.1)hept-2-yl)-2- penten-1-ol; 2-methyl-5-(2-methyl-3-methylenebicyclo(2.2.1)hept-2-yl)-2- penten-1-ol, (1S-(1a,2a(Z),4a))-; (2Z)-2-methyl-5-(2-methyl-3- methylenebicyclo[2.2.1]hept-2-yl)-2- penten-1-ol; (Z)-2-methyl-5-(6-methyl-5- methylidene-6-bicyclo[2.2.1]heptanyl)pent- 2-en-1-ol; 2-penten-1-ol, 2-methyl-5-(2- methyl-3-methylenebicyclo(2.2.1)hept-2-yl)-, (1S-(1a,2a(Z),4a))-; 12-beta-santalen- 14-ol; beta-santalenol

Gehalt des Grundstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Grundstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.217	3006	74		115-71-9

Russische Bezeichnung

12-alpha-Santalen-14-ol

Englische Bezeichnung

12-alpha-Santalen-14-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-argeol; arheol; (Z)-alpha-5-(2,3- dimethyltricyclo(2.2.1.0(2,6))hept-3-yl)-2- methyl-2-penten-1-ol; (Z)-alpha-5-(2,3- dimethyltricyclo(2.2.1.0(2,6))hept-3-yl)-2- methyl-2-penten-1-ol stereoisomer; 12- alpha-santalen-14-ol; (Z)-alpha-santalol; cis-alpha-santalol

Gehalt des Grundstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Grundstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.219				13254-34-7

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethyl-2-heptanol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethyl-2-heptanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

freesiaheptanol; 2,6-dimethylheptan-2-ol ; 2,6-dimethylheptan-2-ol; 2,6- dimethylheptan-6-ol; dimethylheptanol; 2,6-dimethylheptanol; 2,6-dimethyl-2- heptanol; 2,6-dimethylheptan-2-ol; Dimetol; Floretol; freesiaheptanol; freesiol; 2- heptanol, 2,6- dimethyl-lanmetol; Lolitol; 2-methylheptanole

Gehalt des Grundstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Grundstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.222		10298		39161-19-8

Russische Bezeichnung

3-Pentenol-1

Englische Bezeichnung

3-Pentenol-1

Synonyme, systematische Bezeichnung

pent-3-en-1-ol; 3-pentenol

Gehalt des Grundstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Grundstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.224	3784		1408	87061-04-9

Russische Bezeichnung

3-(1-Menthoxy)propan-1,2-diol

Englische Bezeichnung

3-(1-Menthoxy)propane-
1,2-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-l-(p-Menthane-3-yloxy)-1,2-propanediol;
3-l-Menthoxyp propane-1,2-diol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.226	2772	67		142-50-7

Russische Bezeichnung

[S-(cis)]-3,7,11-Trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol

Englische Bezeichnung

[S-(cis)]-3,7,11-
Trimethyl-1,6,10- dodecatrien-3-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,6,10-dodecatrien-3-ol, 3,7,11-trimethyl-, (3S,6Z)-; D-nerolidol; dextro-nerolidol; (3S,6Z)-3,7,11-trimethyl-1,6,10-dodecatrien-3-ol; (3S,6Z)-3,7,11-trimethyldodeca-1,6,10-trien-3-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.229	2309			7540-51-4

Russische Bezeichnung

(-)-3,7-Dimethyl-6-octen-1-ol

Englische Bezeichnung

(-)-3,7-Dimethyl-6- octen-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

laevo-citronellol; baranol; citronellol- Lbeta; laevo-dihydrogeraniol; (-)-3,7- dimethyloct-6-en-1-ol; levocitrol; 6-octen-1- ol, 3,7-dimethyl-, (3S)-; 6-octen-1-ol, 3,7- dimethyl-, (S)-; beta-rhodinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des cis-Isomers nicht weniger als 90 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: doppelt ungesättigte und gesättigte C10-Alkohole - Citronellylacetat - 2 - 4 %, Citronellal - 2 - 3 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.230				8000-41-7

Russische Bezeichnung

Terpineol

Englische Bezeichnung

Terpineol

Synonyme, systematische Bezeichnung

lilacin (mixedisomers); 2-(4-methyl-1- cyclohex-3-enyl)propan-2-ol (mixedisomers); mixture of methenols; terpenealcohol (mixedisomers)

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt der Isomerensumme nicht weniger als 91 - 99 %. Ungefährer Gehalt jedes Isomers: alpha - 55 - 75 %, gamma - 16 - 23 %, cis-beta - 1 - 10 %, trans-beta - 1 - 13 %, delta - 0 - 1 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.231	2780	589		28069-72-9

Russische Bezeichnung

trans-2, cis-6-Nonadien-1-ol

Englische Bezeichnung

tr-2, cis-6-Nonadien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,Z)-cucumeralcohol; (2E,6Z)-nona-2,6-dienol; (E,Z)-2,6-nonadien-1-ol; trans-2-cis- 6-nonadien-1-ol; 2,6-nonadien-1-ol (trans-, cis-); 2,6-nonadien-1-ol, (2E,6Z)-; (E,Z)- 2,6-nonadienol; (E,Z)-violetleafalcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.234	4412	10293	2177	10340-23-5

Russische Bezeichnung

3-Nonen-1-ol

Englische Bezeichnung

3-Nonen-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-3-nonen-1-ol; (3Z)-non-3-en-1-ol; (Z)-non-3-en-1-ol; (3Z)-3-nonen-1-ol; cis-3-nonen-1-ol; 3-nonen-1-ol, (3Z)-3-nonen-1-ol; (Z)-(3Z)-nonenol; (Z)-3-nonenol; cis-3- nonenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.242		10182		111-76-2

Russische Bezeichnung

2-Butoxyethan-1-ol

Englische Bezeichnung

2-Butoxyethan-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-be; BuCs; egbe; butylcel; a13-0993; chimec nr; gafcoleb; ChimecNR; dowanoleb; GafcoleB

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95%.

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.243	3884		1284	56805-23-3

Russische Bezeichnung

(E)-3-(Z)-6-Nonadien-1-ol

Englische Bezeichnung

(E)-3-(Z)-6-Nonadien-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(3E,6Z)-nona-3,6-dien-1-ol; (3E,6Z)-nona-3,6-dien-1-ol; (3E,6Z)-nona-3,6-dienol; (E)-3, (Z)-6-nonadien-1-ol; trans-3,cis-6- nonadien-1-ol; trans,cis-3,6-nonadien-1-ol; 3,6-nonadien-1-olBRI; 3,6-nonadien-1-ol; (3E,6Z)-(E,Z)-3,6-nonadienol; trans,cis-3,6- nonadienol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen (E,E)-3,6-Nonadien-1-ol – 6 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.245	3903		1643	3054-92-0

Russische Bezeichnung

2,3,4-Trimethyl-3-pentanol

Englische Bezeichnung

2,3,4-Trimethyl-3-pentanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,3,4-trimethylpentan-2-ol; 2,3,4- diisopropylmethylcarbinol; Diisopropylmethylcarbinol; 3-pentanol; 2,3,4-trimethyl- 2,3,4-trimethyl-2-pentanol; 2,3,4- trimethylpentan-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.246	4053		1416	42822-86-6

Russische Bezeichnung

p-Menthan-3,8-diol

Englische Bezeichnung

p-Menthane-3,8-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

para-menthane-3,8-diol; 2-(2- hydroxypropan-2-yl)-5-methylcyclohexan- 1-ol ; Citriodiol; Cubebaol; Cyclohexanemethanol; 2-hydroxy-a,a,4- trimethyl-cyclohexanol. 2-(2-hydroxy-2- propyl)-5-methyl-2-(1-hydroxy-1- methylethyl)-5-methylcyclohexanol; 2-(1- hydroxy-1-methylethyl)-5-methylcyclohexanol; 1-hydroxy-2-(1- methyl-1-hydroxyethyl)-5- methylcyclohexane; 2-hydroxy-a,a,4- trimethylcyclohexanemethanol; 2-(2- hydroxypropan-2-yl)-5-methylcyclohexan- 1-ol; (1alpha,3beta,4beta)-para-menthane- 3,8-diol; p-menthane-3,8-diol; isopulegolhydrate

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.247	4154		1853	38618-23-4

Russische Bezeichnung

1-Menthoxyethanol

Englische Bezeichnung

l-Menthoxyethanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-(l-Menthoxy)ethanol; 2-(p-Menthan-3- yloxy) ethanol; 2-[[5-Methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl]oxy]-ethanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.248	3904		1879	180964-47-0

Russische Bezeichnung

Vanillin-3-(1-menthoxy)propan-1,2-diolacetal

Englische Bezeichnung

Vanillin 3-(l- menthoxy)propane-1,2- diol acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

vanillin menthoxypropane diol acetal; 4-(L- menthoxymethyl)-2(3-methoxy-4-hydrox yphenyl)-1,3-dioxolane; 4-(laevo- menthoxymethyl)-2(3-methoxy-4-hydrox yphenyl)-1,3-dioxolane; 4-(2-(methyl ethyl)-5-methyl cyclohexyloxy)-2,5-dioxolanyl-2-methox yphenol; 4-(2-(methylethyl)-5-methylcyclohexyloxy)- 2,5-dioxolanyl-2-methoxyphenol; vanillin 3-(L-menthoxy) propane-1,2-diol acetal; vanillin 3-(L-menthoxy)propane-1,2-diol acetal; vanillin 3-(laevo-menthoxy) propane-1,2-diol acetal; vanillin3-(laevo-menthoxy)propane-1,2-di ol acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.249			1280	6191-71-5

Russische Bezeichnung

(4Z)-Hepten-1-ol

Englische Bezeichnung

(4Z)-Hepten-1-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-4-hepten-1-ol; (Z)-hept-4-en-1-ol;
(4Z)-hept-4-en-1-ol; (Z)-hept-4-en-1-ol;
cis-hept-4-en-1-ol; cis-hept-4-enol; (4Z)-4-hepten-1-ol; cis-4-hepten-1-ol; 4-hepten-1-ol; (4Z)-4-hepten-1-ol; cis-(Z)-4-heptenol; cis-4-heptenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.250	4212		1644	437770-28-0

Russische Bezeichnung

2,4,8-Trimethyl-7-nonen-2-ol

Englische Bezeichnung

2,4,8-Trimethyl-7-nonen-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(±)-2,4,8-trimethyl-7-nonen-2-ol; 2,4,8-trimethylnon-7-en-2-ol; 7-nonen-2-ol;
2,4,8-trimethyl- (+/-)-2,4,8-trimethyl-7-nonen-2-ol; 2,4,8-trimethyl-7-nonen-2-ol; 2,4,8-trimethylnon-7-en-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.251	4211		1645	479547-57-4

Russische Bezeichnung

2,4,8-Trimethyl-3,7-nonadien-2-ol

Englische Bezeichnung

2,4,8-Trimethyl-3,7-nonadien-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,Z)-2,4,8-trimethyl-3,7-nonadien-2-ol; (3E)-2,4,8-trimethylnona-3,7-dien-2-ol; cranberry extra; trans-andcis-2,4,8-trimethyl-3,7-nona-dien-2-ol; (2E,4Z)-2,4,8-trimethyl-3,7-nonadien-2-ol;
(E)- and (Z)-2,4,8-trimethyl-3,7-nonadien-2-ol; 2,4,8-trimethyl-3,7-nonadien-2-ol; trans- and cis-2,4,8-trimethyl-3,7-nonadien-2-ol;
(3E)-2,4,8-trimethylnona-3,7-dien-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.252	4102		1841	67845-50-5

Russische Bezeichnung

4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol

Englische Bezeichnung

4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

(+/-)-cis- and trans-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol; 4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.253	4407		1850	74356-31-3

Russische Bezeichnung

2,4-Dimethyl-4-nonanol

Englische Bezeichnung

2,4-Dimethyl-4-nonanol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-dimethyl nonan-4-ol; 2,4-dimethylnonan-4-ol; 4-nonanol, 2,4-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.254	3849		1411	195863-84-4

Russische Bezeichnung

(1R,2S,5S)-3-Menthoxy-2-methylpropan-1,2-diol

Englische Bezeichnung

(1R, 2S, 5S)-3-Menthoxy-2-methylpropane-1,2-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-(l-Menthoxy)-2-methylpropane-1,2-diol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
02.255				66642-85-1

Russische Bezeichnung

(Z)-4-Hepten-2-ol

Englische Bezeichnung

(Z)-4-Hepten-2-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

hept-4-en-2-ol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 91 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: (E)-4-Hepten-2-ol –

4 – 5 %, 2-Heptanol – nicht mehr als 1 %, trans-3-Hepten-2-ol – nicht mehr als 1 %, cis-3-Hepten-2-ol – nicht mehr als 1 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.001	2465	182	1234	470-82-6

Russische Bezeichnung

1,8-Cineol

Englische Bezeichnung

1,8-Cineole

Synonyme, systematische Bezeichnung

Eucalyptol; 1,8-oxido-p-menthane;

1,3,3-Trimethyl-2-oxabicyclo[2.2.2]octane; 1,8-Epoxy-p-menthane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.003	2144	521	1252	539-30-0

Russische Bezeichnung

Benzylethylether

Englische Bezeichnung

Benzyl ethyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ethyl benzyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.004	2371	11856	1256	103-50-4

Russische Bezeichnung

Dibenzylether

Englische Bezeichnung

Dibenzyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzyl ether; Benzyl oxide

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.005	3131	10911	1231	2679-87-0

Russische Bezeichnung

2-Butylethylether

Englische Bezeichnung

2-Butyl ethyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ether, sec-butyl ethyl; Ethyl sec-butyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.006	3198	11812	1254	3558-60-9

Russische Bezeichnung

2-Methoxyethylbenzol

Englische Bezeichnung

2-Methoxyethyl benzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylphenethylether;

Phenethylmethylether; Phenylethylmethylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.007	3658	11225	1233	470-67-7

Russische Bezeichnung

1,4-Cineol

Englische Bezeichnung

1,4-Cineole

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,4-Epoxy-p-menthane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 75 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 1,8-Cineol – 20 – 25 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.008				57709-95-2

Russische Bezeichnung

2-Acetoxy-1,8-cineol

Englische Bezeichnung

2-Acetoxy-1,8-cineole

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.010	2139	520	1253	588-67-0

Russische Bezeichnung

Benzylbutylether

Englische Bezeichnung

Benzyl butyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzyl n-butyl ether; Butyl benzyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 93 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: Benzylalkohol – 2 – 5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.011		10910		538-86-3

Russische Bezeichnung

Benzylmethylether

Englische Bezeichnung

Benzyl methyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

methoxymethylbenzene; benzene; (methoxymethyl)-methoxymethyl benzene; methoxymethylbenzene;

(methoxymethyl) benzene; 1-(methoxymethyl)benzene; Methoxymethylbenzene;

Methoxyphenylmethane;

a-methoxytoluene; alpha-methoxytoluene; methyl benzyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.012				54852-64-1

Russische Bezeichnung

Benzyloctylether

Englische Bezeichnung

Benzyl octyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Octoxymethylbenzene;

Octoxymethylbenzene; octylbenzylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.015				40267-72-9

Russische Bezeichnung

Ethylgeranylether

Englische Bezeichnung

Ethyl geranyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

geranyl ethyl ether; 1-ethoxy-3,7- dimethylocta-2,6-diene; trans-3,7- dimethyl-2,6-octadienyl ethyl ether; (2E)- 3,7-dimethylocta-2,6-dien-1-yl ethyl ether; 1-ethoxy-3,7-dimethyl octa-2,6-diene; (2E)-1- ethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene; (E)-1-

ethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene; 1-ethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene; ethyl geraniol; 2,6-octadiene,

1-ethoxy-3,7-dimethyl-, (2E)-; 2,6-octadiene, 1-ethoxy-3,7-dimethyl-, (E)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.016	4292			4747-07-3

Russische Bezeichnung

Hexylmethylether

Englische Bezeichnung

Hexyl methyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methyl hexyl ether; methyl n-hexyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.019	3777		1232	22094-00-4

Russische Bezeichnung

Prenylethylether

Englische Bezeichnung

Prenyl ethyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ethyl 3-methylbut-2-enylether; 1-Ethoxy-3-methylbut-2-ene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.020				14576-08-0

Russische Bezeichnung

alpha-Terpinylmethylether

Englische Bezeichnung

alpha-Terpinyl methyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-(2-methoxypropan-2-yl)-1- methylcyclohexene; Cyclohexene; 4-(1- methoxy-1-methylethyl)-1- methyl-p-menth- 1-en-8-ylmethylether; para-menth-1-en-8- ylmethylether; 4-(1-methoxy-1- methylethyl)-1-methylcyclohexene; 4-(1- methoxy-1-methylethyl)-1- methylcyclohexene; methoxyisopropylmethylcyclohexene; 4-(2- methoxypropan-2-yl)-1-methylcyclohexene; methyl 2-(4-methylcyclohex-3-en-1- yl)propan-2-ylether; orangeflowerether; orangeflowerether; a- terpeneolmethylether; a-terpineol, methylether; terpinylmethylether;alpha- terpinylmethylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.022	4161		1802	79930-37-3

Russische Bezeichnung

1-Methoxy-1-decen

Englische Bezeichnung

1-Methoxy-1-decene

Synonyme, systematische Bezeichnung

cis- and trans-1-Methoxy-1-decene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene

Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.023	4069		1726	1608-72-6

Russische Bezeichnung

1-Ethoxyethylacetat

Englische Bezeichnung

1-Ethoxyethylacetate

Synonyme, systematische Bezeichnung

(+/-)-1-Acetoxy-1-ethoxyethane; Ethoxyethyl acetate

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene

Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
03.024	4664		2142	31147-36-1

Russische Bezeichnung

Digeranylether

Englische Bezeichnung

Digeranyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,E)-geranyl neryl ether; 1,1'-oxybis(3,7-dimethyl-(2E)-octadiene); (2E,6E)-1,1'-oxybis(3,7-dimethyl-2,6-octadiene)

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.002	2922	170	1264	94-86-0

Russische Bezeichnung

6-Ethoxyprop-3-enylphenol

Englische Bezeichnung

6-Ethoxyprop-3-enylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Ethoxy-2-hydroxy-4-propenylbenzene; 5- Propenylguaethol; 3-Propenyl-6-ethoxyphenol; Hydroxymethylanethole

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.003	2467	171	1529	97-53-0

Russische Bezeichnung

Eugenol

Englische Bezeichnung

Eugenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Allylguaiacol; 2-Methoxy-4-prop-2-enylphenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-allylbenzene; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propenylbenzen; 4-Allyl-2-methoxyphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.004	2468	172	1260	97-54-1

Russische Bezeichnung

Isoeugenol

Englische Bezeichnung

Isoeugenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Propenylguaiaicol; 2-methoxy-4- propenylphenol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-propen-1-ylbenzene; 2-Methoxy-4-(prop-1- enyl)phenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.005	2532	173	713	90-05-1

Russische Bezeichnung

2-Methoxyphenol

Englische Bezeichnung

2-Methoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Guaiaicol; o-Methylcatechol; 1-Hydroxy-2-methoxybenzene; o-Methoxyphenol; 1-Oxy- 2-methoxybenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.006	3066	174	709	89-83-8

Russische Bezeichnung

Thymol

Englische Bezeichnung

Thymol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Methyl-3-hydroxy-4-isopropylbenzene;
3-Hydroxy-p-Cymene; alpha-Cymophenol; 2-Isopropyl-5-methylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.007	2671	175	715	93-51-6

Russische Bezeichnung

2-Methoxy-4-methylphenol

Englische Bezeichnung

2-Methoxy-4- methylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Methylguaiacol; 1-Hydroxy-2-methoxy-4-methylbenzene; 3-Methoxy-4- hydroxytoluene; Creosol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.008	2436	176	716	2785-89-9

Russische Bezeichnung

4-Ethylguajakol

Englische Bezeichnung

4-Ethylguaiacol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroxy-2-methoxy-4-ethylbenzene;

Methoxy-2-ethylphenol; Homocresol; 4-Ethyl-2-methoxyphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.009	2675	177	725	7786-61-0

Russische Bezeichnung

2-Methoxy-4-vinylphenol

Englische Bezeichnung

2-Methoxy-4- vinylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Vinylguaiacol; 4-Hydroxy-3-

methoxystyrene; p-Vinylcatechol-O- methylether; p-Vinylguaiacol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.010	2086	183	217	4180-23-8

Russische Bezeichnung

1-Methoxy-4-(prop-1(trans)-enyl)benzol

Englische Bezeichnung

1-Methoxy-4-(prop- 1(trans)-enyl)benzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

trans-Anetole; Isoestragole; 1-Methoxy-4- propenylbenzene; 1-Propene, 1-(4-methoxyphenyl); 4-Methoxy-1- propenylbenzene; Anise camphor

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.013	2476	186	1266	93-16-3

Russische Bezeichnung

1,2-Dimethoxy-4-(prop-1-enyl)benzol

Englische Bezeichnung

1,2-Dimethoxy-4-(prop- 1-enyl)benzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylisoeugenol; 1,2-Dimethoxy-4-propenylbenzene; 4-Propenylveratrole; 1,2-Dimethoxy-4-propen

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.014	2680	187	1242	578-58-5

Russische Bezeichnung

1-Methoxy-2-methylbenzol

Englische Bezeichnung

1-Methoxy-2- methylbenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

o-Methylanisole; o-Cresyl methyl ether;

2-Methoxy toluene; o-Methoxytoluene; methyl o-Tolyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.015	2681	188	1243	104-93-8

Russische Bezeichnung

1-Methoxy-4-methylbenzol

Englische Bezeichnung

1-Methoxy-4- methylbenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Methylanisole; o-Methyl-p-Cresol;

4-Methoxytoluene; Methylp-tolyether; p-Cresylmethylether; p-Methoxytoluene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.016	2385	189	1249	151-10-0

Russische Bezeichnung

1,3-Dimethoxybenzol

Englische Bezeichnung

1,3-Dimethoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

m-Dimethoxybenzene; Resorcinoldimethylether;
Dimethylresorcinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.017	2472	190	1267	7784-67-0

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-2-methoxy-4-(prop-1-enyl)benzol

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-2-methoxy-4- (prop-1-enyl)benzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ethyl isoeugenyl ether; 1-Ethoxy-2- methoxy-4-benzene; 2-Ethoxy-5-propenylanisole; Ethyl isoeugenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.018	3698	522	1268	120-11-6

Russische Bezeichnung

Benzyloisoeugenylether

Englische Bezeichnung

Benzyl isoeugenyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzyloisoeugenol; Isoeugenylbenzylether; Benzyl 2-methoxy-4-propenylphenylether; 1-Benzyloxy-2-methoxy-4-propenylbenzene; Benzyl 2-methoxy-4-prop-1-enylphenylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.019	3595	537	706	95-87-4

Russische Bezeichnung

2,5-Dimethylphenol

Englische Bezeichnung

2,5-Dimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Hydroxy-2,5-dimethylbenzene; 2,5-xenol, 3,6-dimethyl phenol; 1,4-dimethyl-2-hydroxybenzene; 2,5-dimethylbenzolol; 1-hydroxy-2,5-dimethyl benzene; 2-hydroxy-p-xylene; phenol, 2,5-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.020		538		108-68-9

Russische Bezeichnung

3,5-Dimethylphenol

Englische Bezeichnung

3,5-Dimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,5–xylenol; 3,5-dimethyl phenol;

3,5-dimethyl–phenol; 3,5-dimethylphenol; 3,5-Dmp; 1-hydroxy–3,5–dimethyl

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzene; 5-hydroxy–m–xylene; phenol,

3,5–dimethyl–

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.021		549		620-17-7

Russische Bezeichnung

3-Ethylphenol

Englische Bezeichnung

3-Ethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Ethylphenol; 4-Hydroxyethylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.022	3156	550	694	123-07-9

Russische Bezeichnung

4-Ethylphenol

Englische Bezeichnung

4-Ethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Hydroxyethylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.026	3530	617	692	108-39-4

Russische Bezeichnung

3-Methylphenol

Englische Bezeichnung

3-Methylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

m-Cresol; 1-Hydroxy-3-methylbenzene; 1-Methyl-3-hydroxybenzene;
m-Methylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.027	3480	618	691	95-48-7

Russische Bezeichnung

2-Methylphenol

Englische Bezeichnung

2-Methylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

o-Cresol; 1-Hydroxy-2-methylbenzene; 2-Hydroxy-1-methylbenzene;
o-Cresylicacid; o-Hydroxytoluene; o-Methylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.028	2337	619	693	106-44-5

Russische Bezeichnung

4-Methylphenol

Englische Bezeichnung

4-Methylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Cresol; 4-Hydroxytoluene; 1-Methyl-4-hydroxybenzene; 1-Hydroxy-4-methylbenzene; 4-Cresol; p-Cresylicacid

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.029		680		120-80-9

Russische Bezeichnung

Benzol-1,2-diol

Englische Bezeichnung

Benzene-1,2-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Catechol; Benzcatechin; benzene-1,2-diol; benzene, o-dihydroxy-; 1,2-benzenediol; 1,2-dihydroxybenzene; durafur developer C; fouramine PCH; fourrine 68; ortho-hydroquinone; 2-hydroxyphenol; ortho-hydroxyphenol; lopac-C-9510; phthalhydroquinone; pyrocatechinic acid; pyrocatechol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.031	2245	2055	710	499-75-2

Russische Bezeichnung

Carvacrol

Englische Bezeichnung

Carvacrol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-p-Cymenol; 2-Hydroxy-p-cymenol; 2-Cyclohexen-1-one, 6-methyl-3-(1-methylethyl)-; 2-Hydroxy-p-Cymene;

2-Methyl-5-isopropylphenol; 5-Isopropyl-2-methylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.032	2097	2056	1241	100-66-3

Russische Bezeichnung

Anisol

Englische Bezeichnung

Anisole

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylphenylether; Phenylmethylether;

Methoxybenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.033	2768	2058	1258	93-18-5

Russische Bezeichnung

beta-Naphthylethylether

Englische Bezeichnung

beta-Naphthyl ethyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Ethoxynaphthalene; Ethyl 2- naphthylether; Ethylbeta-Naphthylether;
Nerolin; NerolinII

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.034	2386	2059	1250	150-78-7

Russische Bezeichnung

1,4-Dimethoxybenzol

Englische Bezeichnung

1,4-Dimethoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Dimetoxybenzene; Hydroquinonedimethylether; Dimethylhydroquinone; Dimethylhydroquinone;
4-Methoxyphenylmethylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.035	3667	2201	1255	101-84-8

Russische Bezeichnung

Diphenylether

Englische Bezeichnung

Diphenyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,1'-oxybis benzene; oxybis benzene; benzene, 1,1'-oxybis-; benzene, phenoxy-;

1,1'-oxybis(benzene); biphenyl oxide; oxy

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

diphenyl; diphenyl ether; diphenyl oxide; diphenylether; ether, diphenyl; geranium crystals; phenoxybenzene; phenyl ether; phenyl oxide

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.036	3137	2233	721	91-10-1

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethoxyphenol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Hydroxy-1,3-dimethoxybenzene;
Pyrogalloldimethylether; Syringol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.037	3695	2258	720	622-62-8

Russische Bezeichnung

4-Ethoxyphenol

Englische Bezeichnung

4-Ethoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroquinonemonoethylether; 1-Ethoxy-4-hydroxybenzene; p-Ethoxyphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.038	2246	11840	1247	4732-13-2

Russische Bezeichnung

Carvacrylethylether

Englische Bezeichnung

Carvacryl ethyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Ethoxy-p-Cymene; Ethylcarvacrylether; 2-Ethoxy-4-isopropyl-1-methylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.039	2930	11835	1244	104-45-0

Russische Bezeichnung

1-Methoxy-4-propylbenzol

Englische Bezeichnung

1-Methoxy-4- propylbenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Propylanisole; Dihydroanethole;
p-n-Propyl anisole; 4- Propylmethoxybenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.040	3138	11228	1251	6380-23-0

Russische Bezeichnung

1,2-Dimethoxy-4-vinylbenzol

Englische Bezeichnung

1,2-Dimethoxy-4-
vinylbenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,4- Dimethoxystyrene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.041	3223	11811	690	108-95-2

Russische Bezeichnung

Phenol

Englische Bezeichnung

Phenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Carbolicacid; Hydroxybenzene; Benzenol;
Phenylhydroxide

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.042	3249	11261	707	576-26-1

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethylphenol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,6-Xylenol; 2-Hydroxy-1,3-dimethylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.043	3436	11245	1246	1076-56-8

Russische Bezeichnung

1-Isopropyl-2-methoxy-4-methylbenzol

Englische Bezeichnung

1-Isopropyl-2-methoxy-4-methylbenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Thymolmethylether; 3-Methoxy-p-cymene; 3-Methoxy-para-Cymene;
Thymolmethylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.044	3461	11234	697	88-69-7

Russische Bezeichnung

2-Isopropylphenol

Englische Bezeichnung

2-Isopropylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenol, 2-(1-methylethyl)-, 1-Hydroxy-1- isopropylbenzene; o-Cumenol;
o-Isopropylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.045	3485	11905	714	20920-83-6

Russische Bezeichnung

2-(Ethoxymethyl)phenol

Englische Bezeichnung

2-(Ethoxymethyl)phenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-ethoxy-ortho-cresol; o-cresol, alpha- ethoxy-o-cresol; 2-(ethoxymethyl) hydroxybenzene; 2-(ethoxymethyl) phenol; o-(ethoxymethyl) phenol; ortho- (ethoxymethyl) phenol; 2-(ethoxymethyl)hydroxybenzene; 2- (ethoxymethyl)phenol; o- (ethoxymethyl)phenol; ortho-(ethoxymethyl)phenol; o-hydroxybenzyl ethyl ether; ortho-hydroxybenzyl ethyl ether; hydroxybenzyl ethyl ether; o-phenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.046	3522	11908	695	644-35-9

Russische Bezeichnung

2-Propylphenol

Englische Bezeichnung

2-Propylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-(2-Hydroxyphenyl)propane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.047	3589	11250	712	108-46-3

Russische Bezeichnung

Benzol-1,3-diol

Englische Bezeichnung

Benzene-1,3-diol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acnomel; meta-benzene diol; benzene-1,3- diol; benzene, 1,3-dihydroxy-; benzene, m- dihydroxy-; 1,3-benzenediol; m-benzenediol; benzol-1,3-diol; 1,3-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

dihydroxybenzene; meta-dihydroxybenzene; dihydroxybenzol; 1,3-dihydroxybenzol; durafur developer G; eskamel; fouramine RS; fourrine 79; hexylresorcinol Imp. B (EP); meta-hydroquinone; 3-hydroxycyclohexadien-1-one; 3-hydroxyphenol; meta-hydroxyphenol; hymecromon Imp. A (EP); nakoTGG; pelagolRS; phenol, m-hydroxy-; phoroglucin; resorcin; resorcine; a-resorcinol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.048	3596	11262	708	95-65-8

Russische Bezeichnung

3,4-Dimethylphenol

Englische Bezeichnung

3,4-Dimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,4-Xylenol; 1-Hydroxy-3,4-dimethylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.049	3598		717	2785-87-7

Russische Bezeichnung

2-Methoxy-4-propylphenol

Englische Bezeichnung

2-Methoxy-4-propylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Propyl-ortho-Methoxyphenol; 4-Propylguaicol; 5-Propyl-ortho-Hydroxyanisole; Dihydroeugenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.050	3649		696	645-56-7

Russische Bezeichnung

4-Propylphenol

Englische Bezeichnung

4-Propylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

dihydrochavicol; 1-hydroxy-4-n-propylbenzene; 3-(4-hydroxyphenyl)-1-propane; para-hydroxypropyl benzene; hydroxypropylbenzene, p-; phenol, 4-propyl-; para-propyl phenol; 4-propylbenzolol; 4-propylphenol; 4-N-propylphenol; para-propylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.051	3655	11214	726	6627-88-9

Russische Bezeichnung

4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol

Englische Bezeichnung

4-Allyl-2,6-
dimethoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenol, 2,6-dimethoxy-4-(2-propenyl)-;
4-Allylsyringol; 4-Methoxyeugenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.052	3671	11231	723	14059-92-8

Russische Bezeichnung

4-Ethyl-2,6-dimethoxyphenol

Englische Bezeichnung

4-Ethyl-2,6- dimethoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Ethylsyringol; 2,6-dimethoxy-4- ethylphenol; 4-ethyl pyrogallol dimethyl ether; 4-ethyl-2,6-dimethoxyphenol;
1-ethyl-3,5-dimethoxy-4-hydroxybenzene; 4-ethylsyringol; 4-hydroxy-3,5- dimethoxyethyl benzene;
4-hydroxy-3,5- dimethoxyphenylethane; phenol, 4-ethyl-
2,6-dimethoxy

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.053	3704		722	6638-05-7

Russische Bezeichnung

4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol

Englische Bezeichnung

4-Methyl-2,6- dimethoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Methylsyringol; 2,6- Dimethoxy-p-cresol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.054	3719	11886	1259	2173-57-1

Russische Bezeichnung

Isobutyl-beta-naphthylether

Englische Bezeichnung

Isobutyl beta-naphthyl
ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Isobutoxynaphthalene; Fragarol; 2-Methylpropylbeta-naphthylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.055	3728		1265	20675-95-0

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethoxy-4-prop-1-enylphenol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethoxy-4-prop-1-enylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Propenylsyringol; 6-Methoxyisoeugenol; 2,6-dimethoxy-4-(E)-1-propenylphenol; 2,6-dimethoxy-4-[(1E)-prop-1-en-1-yl]phenol; 2,6-dimethoxy-4-[(E)-prop-1-enyl]phenol; (E)-2,6-dimethoxy-4-prop-1-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Einschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

enylphenol; trans-2,6-dimethoxy-4-prop-1-enylphenol; (E)-6-methoxyisoeugenol; trans-6-methoxyisoeugenol; phenol, 2,6-dimethoxy-4-[(1E)-1-propen-1-yl]-; phenol, 4-(1-propenyl)-2,6-dimethoxy, (E)-; trans-4-propenylsyringol; (E)-4-propenyl-2,6-dimethoxyphenol;

trans-4-propenyl-2,6- dimethoxyphenol; (E)-4-propenylsyringol;
trans-4-propenylsyringol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.056	3729		724	6766-82-1

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethoxy-4-propylphenol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethoxy-4- propylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,6-dimethoxy-4-propylphenol;
2,6-dimethoxy-4-propylphenol; phenol, 2,6- dimethoxy-4-propyl; 4-propyl-2,6- dimethoxyphenol; 4-propylsyringol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.057	3739	11257	711	2628-17-3

Russische Bezeichnung

4-Vinylphenol

Englische Bezeichnung

4-Vinylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-ethenylphenol; 4-hydroxystyrene; para- hydroxystyrene; maruzen M; phenol, 4- ethenyl-; phenol, 4-vinyl-; phenol, p-vinyl-; para-vinyl phenol; 4-vinylphenol; p-

vinylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.058	4075	11218	1527	501-92-8

Russische Bezeichnung

4-Allylphenol

Englische Bezeichnung

4-Allylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Chavicol; para-allyl phenol; 4-allylphenol; para-hydroxyallylbenzene; 3-(para- hydroxyphenyl)-1-propene; gamma-(p- hydroxyphenyl)-alpha-propylene; gamma- (para-hydroxyphenyl)-alpha-propylene; phenol, 4-(2-propen-1-yl)-;4-(prop-2-en-1- yl)phenol; 4-(prop-2-enyl)-phenol; 4-prop-2-enylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.059		11224		6379-73-3

Russische Bezeichnung

Carvacrylmethylether

Englische Bezeichnung

Carvacryl methyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

5-Isopropyl-2-methylmethoxy-benzene;
4-Isopropyl-2-methoxy-1-methylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.061		11229		28343-22-8

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethoxy-4-vinylphenol

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethoxy-4-
vinylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-ethenyl-2,6-dimethoxyphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.062	3799	10320	1248	91-16-7

Russische Bezeichnung

1,2-Dimethoxybenzol

Englische Bezeichnung

1,2-Dimethoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Veratrole; o-Dimethoxybenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.063	3828		1245	6738-23-4

Russische Bezeichnung

1,3-Dimethyl-4-methoxybenzol

Englische Bezeichnung

1,3-Dimethyl-4-
methoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-Dimethylanisole; 4-Methoxy-m-xylene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.064	3918		733	98-54-4

Russische Bezeichnung

4-(1,1-Dimethylethyl)phenol

Englische Bezeichnung

4-(1,1-
Dimethylethyl)phenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-tert-Butylphenol; 1-Hydroxy-4-tert- butylbenzene; Ucarbuthylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.065		11258		526-75-0

Russische Bezeichnung

2,3-Dimethylphenol

Englische Bezeichnung

2,3-Dimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,3-Xylenol; 1-Hydroxy-2,3-dimethylbenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.066		11259		105-67-9

Russische Bezeichnung

2,4-Dimethylphenol

Englische Bezeichnung

2,4-Dimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-Xylenol; 1-Hydroxy-2,4-Dimethylbenzene; 4,6-Dimethylphenol;

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.067				17600-72-5

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-2-methoxybenzol

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-2- methoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

2–ethoxyanisole;

1-ethoxy–2–methoxybenzene; 2-methoxyphenetole

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.068				5076-72-2

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-4-methoxybenzol

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-4-
methoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.069				1515-95-3

Russische Bezeichnung

1-Ethyl-4-methoxybenzol

Englische Bezeichnung

1-Ethyl-4- methoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

4–ethyl anisole;

1-ethyl–4–methoxybenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.070		11232		90-00-6

Russische Bezeichnung

2-Ethylphenol

Englische Bezeichnung

2-Ethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phlorol; 1-ethyl-2-hydroxybenzene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.072				618-45-1

Russische Bezeichnung

3-Isopropylphenol

Englische Bezeichnung

3-Isopropylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-propan-2-ylphenol; m- cumenol; meta- cumenol; 1-hydroxy-3-isopropylbenzene; 3-hydroxycumene; 3-(1-methylethyl)phenol; phenol, 3-(1-methylethyl)-phenol, 3-isopropyl-phenol, m-isopropyl-3-(propan-2-yl)benzolol;
3-(propan-2-yl)phenol; 3-propan-2-ylphenol; meta-iso propyl phenol; 3-iso propyl-phenol; m-iso propyl-phenol; 3-(iso-propyl)phenol; 3-iso propylhydroxybenzene; 3-iso propylphenol; m-iso propylphenol; iso propylphenol, meta

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.073				99-89-8

Russische Bezeichnung

4-Isopropylphenol

Englische Bezeichnung

4-Isopropylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-propan-2-ylphenol; Australol; p-cumenol; para-cumenol; 1-hydroxy-4-isopropyl benzene; 1-hydroxy-4-isopropylbenzene;
4-hydroxycumene; p-hydroxycumene; para- hydroxycumene; 4-(1-methyl ethyl) phenol; 4-(methylethyl)phenol; 4-(1-methylethyl)phenol; phenol, (1-methylethyl)- phenol, 4-(1-methylethyl)- phenol, 4-isopropyl-phenol, p-isopropyl- prodox 133; 4-(prop-2-yl)phenol; 4- (propan-2-yl)phenol; 4-propan-2-ylphenol;

4-iso propyl phenol; p-iso propyl phenol; para-iso propyl phenol; 4-iso propylphenol;
p-iso propylphenol; para-iso propylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.074			1257	93-04-9

Russische Bezeichnung

2-Methoxynaphthalin

Englische Bezeichnung

2-Methoxynaphtha-lene

Synonyme, systematische Bezeichnung

beta-Naphthylmethylether; beta-Naphtholmethylether; Nerolin; Nerolin, yarayara; Yarayara

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.075				2216-69-5

Russische Bezeichnung

1-Methoxynaphthalin

Englische Bezeichnung

1-Methoxynaphtha-lene

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-naphthylmethylether;
1-methoxynaphthalene; 1-methoxy- naphthalene; 1-methoxynaphthalen;
1-methoxynaphthalene; alpha-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

methoxynaphthalene; 1-methoxynaphthalene;
methyl 1-naphthylether; methylnaphthalen- 1-ylether; naphthalene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.076				150-19-6

Russische Bezeichnung

3-Methoxyphenol

Englische Bezeichnung

3-Methoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Hydroxyanisole

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.077		11241		150-76-5

Russische Bezeichnung

4-Methoxyphenol

Englische Bezeichnung

4-Methoxyphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

para-guaiacol; hydroquinone methyl ether; hydroquinone monomethyl ether;
1-hydroxy-4-methoxybenzene;
4-hydroxyanisole; para-hydroxyanisole; para-hydroxymethoxybenzene; leucobasal; leucodine B;
mechinolum; mequinol;
4-methoxyphenol; para-methoxyphenol; mono methyl ether hydroquinone; phenol, 4-methoxy-;
phenol, p-methoxy-; solage

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.078				88-60-8

Russische Bezeichnung

5-Methyl-2-(tert-butyl)phenol

Englische Bezeichnung

5-Methyl-2-(tert-butyl)phenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

6-tert-butyl-meta-cresol; benzene, 1-tert-butyl-2-hydroxy-4-methyl-; 6-tert-butyl-3-cresol; 4-tert-butyl-3-methylphenol; 6-tert-butyl-3-methylphenol; 2-tert-butyl-5-methylphenol; 6-tert-butyl-m-cresol;
para-tert-butyl-meta-cresol; 2-(tert-butyl)-5-methylphenol; m-cresol, 6-tert-butyl-;
2-(1,1-dimethylethyl)-5-methylphenol;
5-methyl-2-(2-methyl-2-propenyl)phenol; 5-methyl-2-(tert-butyl)phenol; 5-methyl-2-tert-butylphenol; 3-methyl-6-tert-butylphenol; phenol, 2-(1,1-dimethylethyl)-5-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.079				1515-81-7

Russische Bezeichnung

Methyl-4-methoxybenzylether

Englische Bezeichnung

Methyl 4-methoxybenzyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

para-alpha-dimethoxytoluene; 1-methoxy-4-(methoxymethyl)benzene; benzene, 1-methoxy-4-(methoxymethyl)-; p-alpha-dimethoxytoluene; p,a-dimethoxytoluene;
1-methoxy-4-(methoxymethyl)benzene; 4-methoxybenzylmethylether;
p-(methoxymethyl) anisole; para-(methoxymethyl) anisole; p-(methoxymethyl)anisole; methyl-4-methoxybenzylether; toluene, p,a-dimethoxy-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.084				634-36-6

Russische Bezeichnung

1,2,3-Trimethoxybenzol

Englische Bezeichnung

1,2,3-

Trimethoxybenzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzene, 1,2,3-trimethoxy-; benzene, trimethoxy-; dimethoxyanisole; methyl syringol;
methylsyringol; pyrogallol
trimethyl ether; tri-O-methyl pyrogallol;

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

tri-O-methylpyrogallol; 1,2,3- trimethoxy
benzene; trimethoxybenzene; 3,4,5-
trimethoxybenzene; 1,2,3- trimethoxybenzol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.085	3963		737	2416-94-6

Russische Bezeichnung

2,3,6-Trimethylphenol

Englische Bezeichnung

2,3,6-Trimethylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Hydropseudocumene; 3-Hydroxypseudocumene; Methyl xlenol-2,3,6

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.088	2086	183		104-46-1

Russische Bezeichnung

1-Methoxy-4-(1-propenyl)benzol

Englische Bezeichnung

1-Methoxy-4-(1-propenyl)benzene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Anethole; p-propylanisole; Isoestragole; p-propylphenyl methyl ether; Propenylanisole

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.091				57726-26-8

Russische Bezeichnung

Ethyl-4-hydroxybenzylether

Englische Bezeichnung

Ethyl 4-hydroxybenzyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-hydroxybenzyl ethyl ether;
4-(ethoxymethyl)phenol; alpha-ethoxy-p- cresol; alpha-ethoxy-para-cresol;
4-ethoxymethyl phenol; 4-(ethoxymethyl)phenol;
4-ethoxymethylphenol; ethyl 4- hydroxybenzyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.092				5355-17-9

Russische Bezeichnung

4-Hydroxybenzylmethylether

Englische Bezeichnung

4-Hydroxybenzyl methyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-methoxy-para-cresol; 4-(methoxymethyl)phenol;
4-hydroxybenzylmethylether; alpha-methoxy-p-cresol;
4-(methoxymethyl) phenol; 4- (methoxymethyl)phenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.093	3796		888	82654-98-6

Russische Bezeichnung

Butylvanillylether

Englische Bezeichnung

Butyl vanillyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-(Butoxymethyl)-2-methoxyphenol;
Butyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.094	3815		887	13184-86-6

Russische Bezeichnung

Ethyl-4-hydroxy-3-methoxybenzylether

Englische Bezeichnung

Ethyl 4-hydroxy-3- methoxybenzyl ether

Synonyme, systematische Bezeichnung

vanillyl ethyl ether; p-cresol, a-ethoxy-2- methoxy-; alpha-ethoxy-2-methoxy-p- cresol; alpha-ethoxy-2-methoxy-para-cresol; 4-(ethoxymethyl)-2-methoxyphenol; ethyl 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ether; ethyl vanillyl ether; 4-hydroxy-3-methoxybenzyl ethyl ether; phenol, 4-(ethoxymethyl)-2- methoxy-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.095	4329		2013	527-60-6

Russische Bezeichnung

2,4,6-Trimethylphenol

Englische Bezeichnung

2,4,6-Trimethyl phenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroxy-2,4,6-trimethylbenzene;

Hydroxymesitylene; Hydroxymesitylene; Mesityl; Mesityl alcohol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.096			1528	579-60-2

Russische Bezeichnung

2-Methoxy-6-(2-propenyl)phenol

Englische Bezeichnung

2-Methoxy-6-(2-propenyl)phenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

6-allylguaiacol; ortho-allylguaiacol; 6-allyl-2-methoxyphenol; 2-allyl-6-methoxyphenol; 6-allylguaiacol; o-allylguaiacol; ortho-allylguaiacol; o-eugenol; guaiacol, 6-allyl-; 2-methoxy-6-(2-propenyl)phenol; 2-methoxy-6-(2-propenyl)phenol; 2-methoxy-6-(prop-2-en-1-yl)phenol; 2-methoxy-6-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

allylphenol; 2-methoxy-6-prop-2-enylphenol; 2-methoxy-6-prop-2-enylphenol; phenol, 2-allyl-6-methoxy-; phenol, 2-methoxy-6-(2-propen-1-yl)-; phenol, 2-methoxy-6-(2-propenyl)-; phenol, 2-methoxy-6-(2-propen-1-yl)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
04.097				539-12-8

Russische Bezeichnung

4-Prop-1-enylphenol

Englische Bezeichnung

4-Prop-1-enylphenol

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-propenylphenol; 4-[(E)-prop-1-enyl]phenol; 4-[(E)-prop-1-enyl]phenol; 4-prop-1-enylphenol; 4-propenylphenol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.001	2003	89	80	75-07-0

Russische Bezeichnung

Acetaldehyd

Englische Bezeichnung

Acetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ethanal; acetaldehyde; aceticethanol; cetaldehyde; cetylaldehyde; ldefresh;
ethaldehyde; ethanal; ethanone; ethylaldehyde; octowyaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.002	2923	90	83	123-38-6

Russische Bezeichnung

Propanal

Englische Bezeichnung

Propanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Propion aldehyde; Propyl aldehyde;
Methylacetaldehyd; Propan-1-al; Aldehyde c-3

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.003	2219	91	86	123-72-8

Russische Bezeichnung

Butanal

Englische Bezeichnung

Butanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

n-Butyraldehyde; Butylaldehyde;
Butyric aldehyde; n-Butanal; Butan-1-al; n-Butylaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.004	2220	92	252	78-84-2

Russische Bezeichnung

2-Methylpropanal

Englische Bezeichnung

2-Methylpropanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isobutanal; Isobutyraldehyde; Butyraldehyde(iso); Butyl iso aldehyde;
Isobutyric aldehyde; Isobutyl aldehyde; Butyric iso aldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.005	3098	93	89	110-62-3

Russische Bezeichnung

Pentanal

Englische Bezeichnung

Pentanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Valeraldehyde; n-Valeric aldehyde; Amyl
aldehyde; Valeric aldehyde; Valeral; Pentan-1-al; Aldehyde c-5

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.006	2692	94	258	590-86-3

Russische Bezeichnung

3-Methylbutanal

Englische Bezeichnung

3-Methylbutanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isovaleraldehyde; 3-Methylbutylaldehyde; Isoamylaldehyde; Amylisoaldehyde;
Isovaleraldehyde; Isovaleraldehyde; Isovaleral

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.007	2426	95	256	97-96-1

Russische Bezeichnung

2-Ethylbutanal

Englische Bezeichnung

2-Ethylbutanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

butanal, 2-ethyl-; butyraldehyde, 2-ethyl-; diethyl acetaldehyde; 2-ethyl butanal; alpha-ethyl butanal; alpha-ethyl butyraldehyde; 2-ethyl butyric aldehyde; 2-ethyl-butyraldehyde; 2-ethylbutanal;
2-ethylbutyraldehyde; 2-ethylbutyric aldehyde; 3-formyl pentane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.008	2557	96	92	66-25-1

Russische Bezeichnung

Hexanal

Englische Bezeichnung

Hexanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Aldehyde C-6; Hexaldehyde; Hexoic aldehyde; Caproic aldehyde; Caproaldehyde; n-Hexaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.009	2797	97	98	124-13-0

Russische Bezeichnung

Octanal

Englische Bezeichnung

Octanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Aldehyde C-8; Octyl aldehyde; Caprylic aldehyde; Caprylaldehyde; Octylaldehyde; n-Octylaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Methylheptanal –

4 – 7 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.010	2362	98	104	112-31-2

Russische Bezeichnung

Decanal

Englische Bezeichnung

Decanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

AldehydeC-10; Decylaldehyde; Capraldehyde; Capricaldehyde; n-Decylaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Methylnonanal –

4 – 7 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.011	2615	99	110	112-54-9

Russische Bezeichnung

Dodecanal

Englische Bezeichnung

Dodecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Aldehyde C-12; Lauric aldehyde; Lauryl Aldehyde; n-dodecylic aldehyde;

Duodecylic aldehyde; Lauraldehyde; Dodecan-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: Tetradecanal – 3 – 6 %, Decanal – 2 – 5 %, Hexanal – 1 – 2 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.012	2583	100	611	107-75-5

Russische Bezeichnung

3,7-Dimethyl-7-hydroxyoctanal

Englische Bezeichnung

3,7-Dimethyl-7- hydroxyoctanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroxycitronellal; 7-hydroxy-3,7- dimethyloctan-1-al; Laurine;
Citronellalhydrate

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.013	2127	101	22	100-52-7

Russische Bezeichnung

Benzaldehyd

Englische Bezeichnung

Benzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzenemethylal; Benzenecarbonal;
Benzoicaldehyde; Benzenecarboxaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.014	2286	102	656	104-55-2

Russische Bezeichnung

Zimtaldehyd

Englische Bezeichnung

Cinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cinnamicaldehyde; Phenylacrolein; Cinnamal; 3-Phenylpropenal; 3-Phenyl-2-propen-1-al; β-Phenylacrolein;
3-Phenylprop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.015	2670	103	878	123-11-5

Russische Bezeichnung

4-Methoxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Methoxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Anisaldehyde; aubepine; Anisicaldehyde;
Aubepineliquid

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.016	2911	104	896	120-57-0

Russische Bezeichnung

Piperonal

Englische Bezeichnung

Piperonal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Heliotropine; Piperonylaldehyde;

Dioxymethyleneprotocatechuicaldehyde; 3,4-Methylenedioxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.017	3109	106	877	120-14-9

Russische Bezeichnung

Veratrumaldehyd

Englische Bezeichnung

Veratraldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

O-Methylvanillin; p-Veratricaldehyde; Dimethyletherprotocatechualdehyde; 3,4-

Dimethoxybenzenecarbal;

3,4-Dimethoxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.018	3107	107	889	121-33-5

Russische Bezeichnung

Vanillin

Englische Bezeichnung

Vanillin

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylprotocatechuicaldehyde; Protocatechualdehyde-3-methylether; Vanillic aldehyde;
Methylprotocatechuicaldehyde; 4-Hydroxy- 3-methoxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.019	2464	108	893	121-32-4

Russische Bezeichnung

Ethylvanillin

Englische Bezeichnung

Ethyl vanillin

Synonyme, systematische Bezeichnung

Bourbonal; Ethylprotal;
3-Ethoxyprotocatechualdehyde; 3-Ethoxy- 4-hydroxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.020	2303	109	1225	5392-40-5

Russische Bezeichnung

Citral

Englische Bezeichnung

Citral

Synonyme, systematische Bezeichnung

Lemarome; Geranial; 3,7-Dimethyl-2,6- octadienal; Neral; 3,7-Dimethylocta-2,6- dienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.021	2307	110	1220	106-23-0

Russische Bezeichnung

Citronellal

Englische Bezeichnung

Citronellal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,7-Dimethyl-6-octenal; Rhodinal; 3,7-Dimethyloct-6-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 85 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: Terpengemisch

(hauptsächlich 1,8-Cineol,

2-Isopropyliden-5-cyclohexanol, Linalool, Citronellylacetat u. a.

natürliche Terpene) – 12 – 14 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.022	2341	111	868	122-03-2

Russische Bezeichnung

4-Isopropylbenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Isopropylbenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cuminaldehyde; p-isopropylbenzaldehyde; Cuminicaldehyde; Cuminal; Cumaldehyde;

p-Propylisobenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.023	2390	112	273	7779-07-9

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethyloctanal

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethyloctanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isodecylaldehyde; Decylaldehyde(iso)

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.024	2727	113	270	7786-29-0

Russische Bezeichnung

2-Methyloctanal

Englische Bezeichnung

2-Methyloctanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylhexylacetaldehyde; Methyl hexyl
acetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.025	2782	114	101	124-19-6

Russische Bezeichnung

Nonanal

Englische Bezeichnung

Nonanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Pelargonaldehyde; AldehydeC-9; Pelargonaldehyde; Pelargonaldehyde; Nonanoicaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Methyloctanal –
4 – 8 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.026	3068			529-20-4

Russische Bezeichnung

o-Tolualdehyd

Englische Bezeichnung

o-Tolualdehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzaldehyde, 2-methyl-2-formyl toluene; 2-formyltoluene; 2-methyl benzaldehyde; o-methyl
benzaldehyde;ortho-methyl benzaldehyde; 2-methyl-benzaldehyde;
o-methylbenzaldehyde; 2- methylbenzaldehyde;o- methylbenzaldehyde; 2-tolualdehyde;
o-tolualdehyde; o-toluic aldehyde; ortho- toluic aldehyde; ortho-toluyl aldehyde;
o-toluylaldehyde; o-tolyl aldehyde; ortho- tolyl aldehyde; o-tolylaldehyde; ortho-
tolylaldehyde

**Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene
Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt
(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶**

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.027	3068	115	866	1334-78-7

Russische Bezeichnung

Tolualdehyd

Englische Bezeichnung

Tolualdehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Toluic aldehyde (mixed 2,3,4); 2-,3- and 4- Methylbenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 % (Summe der o-, m-, p-Isomere)

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.028	3068			620-23-5

Russische Bezeichnung

m-Tolualdehyd

Englische Bezeichnung

m-Tolualdehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzaldehyde, 3-methyl-m-cresyl aldehyde; meta-cresyl aldehyde; 3-methyl benzaldehyde; meta-methyl benzaldehyde; 3-methylbenzaldehyde; m- methylbenzaldehyde; meta-methylbenzaldehyde; 3-tolualdehyde;
m-tolualdehyde; 3-tolyl aldehyde; m-tolyl aldehyde; meta-tolyl aldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.029	3068			104-87-0

Russische Bezeichnung

p-Tolylaldehyd

Englische Bezeichnung

p-Tolualdehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Tolualdehyde; P-Tolualdehyde;

4-Tolualdehyde; p-Tolylaldehyd; P-Tolualdehyde; p-Formyltoluol;

4-Tolualdehyd; Paratolualdehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.030	2874	116	1002	122-78-1

Russische Bezeichnung

Phenylacetaldehyd

Englische Bezeichnung

Phenylacetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Toluic aldehyd; alpha-Tolualdehyd; Hyacinthin; Phenylacetaldehyd; Benzylcarboxyaldehyd; 1-Oxo-2-phenylethan

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.031	2540	117	95	111-71-7

Russische Bezeichnung

Heptanal

Englische Bezeichnung

Heptanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Aldehyd C-7; n-Heptaldehyd; Heptylaldehyd; Heptaldehyd;
Enanthaldehyd; Enanthal; Aldehyd Heptan-1-al-c-7

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der Nebenbestandteile: 2-Methylhexanal – 4 – 7 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.032	2763	118	112	124-25-4

Russische Bezeichnung

Tetradecanal

Englische Bezeichnung

Tetradecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Myristaldehyd; Aldehyd C-14; Myristicaldehyd; Tetradecylaldehyd; Aldehyd C-14 (Myristic);
Tetradecan-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 85 %. Gehalt der Nebenbestandteile: Dodecanal, Hexanal, Octadecanal – 10 – 12 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.033	2438	120	1216	10031-88-6

Russische Bezeichnung

2-Ethylhept-2-enal

Englische Bezeichnung

2-Ethylhept-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Ethyl-3-butylacrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.034	3092	121	107	112-44-7

Russische Bezeichnung

Undecanal

Englische Bezeichnung

Undecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Undecanoicaldehyd; Undecylaldehyd; Hendecanal; Aldehyd C-11 undecylic; n-Undecylaldehyd; Undecan-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der Nebenbestandteile: 2-Methyldecanal – 4 – 8 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.035	3095	122	330	112-45-8

Russische Bezeichnung

Undec-10-enal

Englische Bezeichnung

Undec-10-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Undecylensäurealdehyd (gemischte Isomere); Undecenal; Intreleven-Aldehyd; Aldehyd C-11

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.036	3094	123	329	143-14-6

Russische Bezeichnung

Undec-9-enal

Englische Bezeichnung

Undec-9-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Undecylenicaldehyd; Hendecen-9-al; Aldehyd C-11 undecylenic; 9-Undecylenicaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.037	2402	124	1350	4826-62-4

Russische Bezeichnung

2-Dodecenal

Englische Bezeichnung

2-Dodecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-2-Dodecen-1-al; (E)-Dodec-2-enal; Aldehyd Mandarin 10 %; Aldehyd Mandarine 10 %; (E)-Dodec-2-en-1-al; (2E)-Dodec-2-enal; (E)-Dodec-2-enal;
(2E)-2-Dodecen-1-al; trans-2-Dodecen-1-al; trans-2-Dodecen-1-al FCC; (E)-2-Dodecenal;
T2 Dodecenal; trans-2-Dodecenal; 2-Dodecenal (hightrans); 2-Dodecenal (hightrans) FCC, no antioxidant; 2-Dodecenal, (2E)-; 2-Dodecenal, (E)-; Mandarinald 10 % Triethcitr; Mandarinaldehyd 10 %; Mandarinaldehyd 10 % TEC; Mandarinaldehyd 10; Mandarinaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der Nebenbestandteile: 2-Dodecensäure – 3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

10 %; Mandarinaldehyd 10 % CITR;
(E)-3-Nonylacrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.038	2886	126	1467	93-53-8

Russische Bezeichnung

2-Phenylpropanal

Englische Bezeichnung

2-Phenylpropanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Phenylpropionaldehyd; Hydratropaldehyd; alpha-Methyltolualdehyd; alpha-Methylphenylacetaldehyd;
alpha-Phenylpropionaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.039	2191	127	684	7492-44-6

Russische Bezeichnung

alpha-Butylzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

alpha-Butylcinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Benzylidenhexanal; Butylzimtaldehyd; alpha-Butyl-beta-phenylacrolein; 2-Butyl-3-phenylprop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.040	2061	128	685	122-40-7

Russische Bezeichnung

alpha-Pentylzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

alpha-Pentylcinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Amylzimtaldehyd; Amylzimtaldehyd; alpha-Amyl-beta-phenyl-acrolein; 2-Benzylidenheptanal; alpha-Pentyl-zimtaldehyd; 2-Pentyl-3-phenylprop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.041	2569	129	686	101-86-0

Russische Bezeichnung

alpha-Hexylzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

alpha-Hexylcinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Benzyliden-octanal; alpha-n-Hexylzimtaldehyd; alpha-n-Hexyl-beta-phenylacrolein; 2-Benzylidenoctanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.042	3071	130	1023	104-09-6

Russische Bezeichnung

p-Tolylacetaldehyd

Englische Bezeichnung

p-Tolylacetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Methylphenylacetaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.043	3078	131	1471	99-72-9

Russische Bezeichnung

2-(p-Tolyl)propionaldehyd

Englische Bezeichnung

2-(p-Tolyl)propionaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

p-Methyl-alpha-methylphenylacetaldehyd; p-Methylhydratropaldehyd;
2-(4-Methylphenyl)propanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.044	2954	132	1024	4395-92-0

Russische Bezeichnung

p-Isopropylphenylacetaldehyd

Englische Bezeichnung

p-Isopropyl phenylacetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cumylacetaldehyd; 2-(p-Isopropylphenyl)acetaldehyd; Cortexal; Cumylaldehyd; p-Cumen-7-carboxaldehyd; p-Propylphenylacetaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.045	2743	133	1465	103-95-7

Russische Bezeichnung

3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionaldehyd

Englische Bezeichnung

3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cyclamenaldehyd; p-Isopropyl-alpha-methylhydrozimtaldehyd; Cyclamal; Cyclaviol; Cycloasal; alpha-Methyl-p-isopropylhydrozimtaldehyd; 2-Methyl-3-(4-isopropylphenyl)propanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 90 %. Gehalt der Nebenbestandteile: 3-(p-Cumenyl)-2-methylpropionsäure – 5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.046	2737	134	1462	40654-82-8

Russische Bezeichnung

2-Methyl-4-phenylbutyraldehyd

Englische Bezeichnung

2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzolbutanal, a-methyl-; Butyraldehyd, 2-methyl-4-phenyl-; alpha-Methylbenzolbutanal; 2-Methyl-4-phenylbutyraldehyd; 2-Methyl-4-phenylbutanal; 2-Methyl-4-phenylbutyraldehyd; a-Methylbenzolbutanal; 4-Phenyl-2-methylbutanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.047	3984	558	956	123-08-0

Russische Bezeichnung

4-Hydroxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Hydroxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

para-oxy benzaldehyde; benzaldehyde, 4- hydroxy-; benzaldehyde, p-hydroxy-;
4-formylphenol; para-formylphenol; p-hydroxybenzaldehyde; para-
hydroxybenzaldehyde; 4- hydroxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.048	3181	571	688	1504-74-1

Russische Bezeichnung

2-Methoxyzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

2-
Methoxycinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

beta-o-Methoxyphenyl acrolein; 3-o-Methoxyphenyl-2-propenal; 3-(2-Methoxyphenyl)prop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 94 %. Gehalt an Nebenkomponten: o-Methoxyzimtsäure – 3 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.049	2691	575	254	96-17-3

Russische Bezeichnung

2-Methylbutyraldehyd

Englische Bezeichnung

2-Methylbutyraldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Methylbutanal; Methylethylacetaldehyde; alpha-Methylbutyraldehyde; 2-Methylbutanal-1

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.050	2697	578	683	101-39-3

Russische Bezeichnung

alpha-Methylzimaldehyd

Englische Bezeichnung

alpha- Methylcinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2- Methylcinnamaldehyde; alpha-methylcinnamicaldehyde; alpha-Methylcinnamal; alpha-Methylcinnamicaldehyde; 2-Methyl-3-phenylprop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.051	3182	584	689	65405-67-6

Russische Bezeichnung

3-(4-Methoxyphenyl)-2-methylprop-
2-enal

Englische Bezeichnung

3-(4-Methoxyphenyl)-2-
methylprop-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Methyl-p-methoxycinnamaldehyde;
3-(p-Methoxyphenyl)-2-methyl-2-propenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.052	2748	587	1466	41496-43-9

Russische Bezeichnung

2-Methyl-3-(p-tolyl)propionaldehyd

Englische Bezeichnung

2-Methyl-3-(p-
tolyl)propionaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Methyl-3-(4-methylphenyl)propanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.053	4010	594		123-63-7

Russische Bezeichnung

2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxan

Englische Bezeichnung

2,4,6-Trimethyl-1,3,5-
trioxane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Paraldehyde; Paracetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.055	3004	605	897	90-02-8

Russische Bezeichnung

Salicylaldehyd

Englische Bezeichnung

Salicylaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Salicylic aldehyde;
o-Hydroxybenzaldehyde; Salicylal; 2-Hydroxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.056	2413	626	879	10031-82-0

Russische Bezeichnung

4-Ethoxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Ethoxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Homoanisaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.057	3429	640	1175	142-83-6

Russische Bezeichnung

Hexa-2(trans),4(trans)-dienal

Englische Bezeichnung

Hexa-2(trans),4(trans)- dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Propylene acrolein; Sorbic aldehyde; Hexa-2,4-dienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen für die Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 10 mg/kg, Speiseeis – 10 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 15 mg/kg, Süßwaren – 20 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

0,05 mg/kg, Backwaren – 15 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 15 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 20 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 50 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 4 mg/kg, alkoholfreie Getränke – 15 mg/kg, alkoholische und schwach alkoholische Getränke – 1 mg/kg, Desserts,
die nicht zu den Gruppen gehören: milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 10 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.058	3377	659	1186	557-48-2

Russische Bezeichnung

Nona-2(trans),6(cis)-dienal

Englische Bezeichnung

Nona-2(trans),6(cis)- dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,6-Nonadienal; Cucumber aldehyde; Nona-2,6-dienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenkomponenten: (E,E)-2,6-Nonadienal – 4 – 7 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.059	3580	661	325	2277-19-2

Russische Bezeichnung

Non-6(cis)-enal

Englische Bezeichnung

Non-6(cis)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

cis-6-Nonen-1-al; Non-6-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 90 %. Gehalt an Nebenkomponenten: trans-6-Nonenal – 6 – 9 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.060	3215	663	1363	2363-89-5

Russische Bezeichnung

Oct-2-enal

Englische Bezeichnung

Oct-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Amylacrolein; 2-Pentyl acrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 90 %. Gehalt an Nebenkomponenten: 2-Octansäure und Ethyloctanoat – 3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.061		664		63826-25-5

Russische Bezeichnung

Oct-6-enal

Englische Bezeichnung

Oct-6-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)–6–octen–1–al; (E)-oct-6-enal; (E)-oct–6–enal; (E)-6-octenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.062	3224	670	1474	4411-89-6

Russische Bezeichnung

2-Phenylcrotonaldehyd

Englische Bezeichnung

2-Phenylcrotonaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Phenyl-but-2-en-1-al; 2-Phenylbut-2(trans)-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.064	3638	685	1198	13552-96-0

Russische Bezeichnung

Trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienal

Englische Bezeichnung

Trideca- 2(trans),4(cis),7(cis)- trienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E,4Z,7Z)-trideca-2,4,7-trienal; (E,Z,Z)-trideca-2,4,7-trienal; trideca-2(E),4(Z),7(Z)- trienal; trideca-2(trans),4(cis),7(cis)-trienal; 2-(E)-4-(Z)-7-(Z)-tridecatrien-1-al;
2-trans-4-cis-7-cis-tridecatrien-1-al; trans,cis,cis-2,4,7-tridecatrien-1-al;
(E,Z,Z)-2,4,7-tridecatrienal; 2-trans-4-cis-7- cis-tridecatrienal; 2-trans,4-cis,7-cis- tridecatrienal;
2,4,7-tridecatrienal, (E,Z,Z)-;
2,4,7-tridecatrienal, trans,cis,cis-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als:
Nebenkomponenten 14 % 4-cis-7-cis-Tridecadienol; 6 % 3-cis-7-cis-Tridecadienol; 5 % 2-trans-7-cis-Tridecadienal; 3 % 2-trans-4-trans-7-cis-Tridecatrienal.
Beschränkungen für die Verwendung als Aromastoff
in aromatisierten Erzeugnissen -

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

nicht mehr: Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse – 1 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 2 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 1 mg/kg, verzehrfertige Snacks und Knabberartikel – 1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.066		703		120-25-2

Russische Bezeichnung

4-Ethoxy-3-methoxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Ethoxy-3- methoxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzaldehyde, 4-ethoxy-3-methoxy-; 4-ethoxy-3-methoxybenzaldehyde;
4-ethoxy-m-anisaldehyde; 4-ethoxy-meta- anisaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.068	3756	705	865	4748-78-1

Russische Bezeichnung

4-Ethylbenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Ethylbenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzaldehyde, 4-ethyl-; 4-

ethylbenzaldehyde; p-ethylbenzaldehyde; para-ethylbenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.069	3413	706	260	123-15-9

Russische Bezeichnung

2-Methylpentanal

Englische Bezeichnung

2-Methylpentanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Methylvaleraldehyde; 2-formylpentane; 2-methylpentaldehyde; 2-methylpentanal; alpha-methylpentanal;

2-methylvalericaldehyde;

2-methylpentaldehyde; 2-methylpentanal; a-methylpentanal; 2-methylvaleraldehyde; a-methylvaleraldehyde;

2-methylvalericaldehyde; pentanal, 2- methyl-; valeraldehyde, 2-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.070	3165	730	1360	2463-63-0

Russische Bezeichnung

2-Heptenal

Englische Bezeichnung

2-Heptenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Butylacrolein; β -Butylacrolein;
Hept-2-enal; Trans-Hept-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.071	3212	732	1185	6750-03-4

Russische Bezeichnung

Nona-2,4-dienal

Englische Bezeichnung

Nona-2,4-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-nonadien-1-al; nona-2,4-dien-1-al; nona-2,4-dienal; N-nona-2,4-dienal;
2,4-nonadien-1-al ; 2,4-nonadien-1-al FCC; 2,4-nonadienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 89 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: 2,4-Nonadien-1-ol – 5 – 6 %; 2-Nonen-1-ol – 1 – 2 %.

Verwendungsbeschränkungen

als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen – nicht mehr: Milch

und milchhaltige Erzeugnisse,
ihre Analoga – 1,5 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse – 5 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg,
technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –
1 mg/kg, Süßwaren –
5 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

und Teigwaren – 1 mg/kg, Backwaren – 5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 5 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 5 mg/kg, Eier und Eierzeugnisse – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 10 mg/kg, alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, alkoholische und schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, verzehrfertige Snacks und Knabberartikel – 5 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: milchhaltige Erzeugnisse und ihre Analoga; Speiseeis – 1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.072	3213	733		18829-56-6

Russische Bezeichnung

trans-2-Nonenal

Englische Bezeichnung

trans-2-Nonenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Hexyl-2-propenal; Non-2-enal; 3 or β -hexyl acrolein; Heptyliceneacetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: 2-Nonensäure –

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.073	2560	748	1353	6728-26-3

Russische Bezeichnung

Hex-2(trans)-enal

Englische Bezeichnung

Hex-2(trans)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

β -Propylacrolein; Leaf aldehyde; trans-hex-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: 2-Hexensäure

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.074	2389	2006	349	106-72-9

Russische Bezeichnung

2,6-Dimethylhept-5-enal

Englische Bezeichnung

2,6-Dimethylhept-5-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Melonal; 2,6-Dimethyl-2-hepten-7-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 85 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: 6-Methyl-5-hepten-2-ol

9 – 10 %, 2,6-Dimethyl-6-heptenal

1 – 2 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.075	2561	2008	316	6789-80-6

Russische Bezeichnung

Hex-3(cis)-enal

Englische Bezeichnung

Hex-3(cis)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

cis-beta,gamma-Hexylenic aldehyde;

Hex-3-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.076	2366	2009	1349	3913-71-1

Russische Bezeichnung

Dec-2-enal

Englische Bezeichnung

Dec-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Decenaldehyde; 3-Heptylacrolein; Decylenic aldehyde; Dec-2-enal; 2-Decen-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: 2-Decensäure

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.077	2749	2010	275	110-41-8

Russische Bezeichnung

2-Methylundecanal

Englische Bezeichnung

2-Methylundecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Methylnonylacetaldehyde; Aldehyde C-12; MNA; 2-Methylhendecanal; Methylnonylacetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.078	3082	2011	1359	7774-82-5

Russische Bezeichnung

Tridec-2-enal

Englische Bezeichnung

Tridec-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Decylacrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: 2-Tridecensäure

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.079	2310	2012	592	7492-67-3

Russische Bezeichnung

Citronellyloxyacetaldehyd

Englische Bezeichnung

Citronellyl oxyacetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Citronelloxyacetaldehyde; 6,10-Dimethyl-3- oxa-9-undecenal; 6,10-Dimethyl-3- oxaundec-9-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 75 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: Geranyloxyacetaldehyd 20 – 21 %;

Citronellol 1 – 2 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.080	2887	2013	645	104-53-0

Russische Bezeichnung

3-Phenylpropanal

Englische Bezeichnung

3-Phenylpropanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Phenylpropionaldehyde; Hydrocinnamaldehyde; Phenylpropyl aldehyde; Benzyl acetaldehyde; beta-Phenyl propionaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.081	3135	2120		2363-88-4

Russische Bezeichnung

2,4-Decadienal

Englische Bezeichnung

2,4-Decadienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

deca-2,4-dienal; 2,4-decadienal natural; 2,4-decadien-1-al; 2,4-decadien-1-al FCC, no antioxidant; 2,4-decadienal; 2,4-decadienal 10 % in ETOH natural; 2,4-decadienal natural; 2,4-decadienal synthetic

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 89 %. Gehalt der NebenkompONENTEN: Gemisch der (cis-, cis-), (cis-, trans-), (trans-, cis-) Isomere von 2,4-Decadienal (Summe aller Isomere

95 %); Aceton und Isopropanol. Verwendungsbeschränkungen als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1,5 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse –

5 mg/kg, Speiseeis – 1,5 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 5 mg/kg,

Süßwaren – 5 mg/kg (Kaugummi – 10 mg/kg), Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

5 mg/kg, Backwaren – 5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse

(einschl. Geflügelfleisch) – 10 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 3 mg/kg, Eier

und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 7,5 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und

Eiweißerzeugnisse – 10 mg/kg, Alkoholfreie Getränke — 1 mg/kg,

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Alkoholische und schwach alkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrfertige Imbisse und Snacks – 20 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen: Milchkhaltige Produkte und ihre Analoga; Speiseeis;
technologisch verarbeitete Früchte und Gemüse gehören – 1,5 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.082		2121		13553-09-8

Russische Bezeichnung

Dodeca-3,6-dienal

Englische Bezeichnung

(Z, Z)-3,6 Dodecadienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Dodeca-3,6 -dienal; (3Z,6Z)-dodeca-3,6- dienal; (Z,Z)-dodeca-3,6-dienal;
(Z,Z)-3,6-dodecadienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.084	3164	729	1179	4313-03-5

Russische Bezeichnung

Hepta-2,4-dienal

Englische Bezeichnung

Hepta-2,4-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

trans,trans-2,4-Heptadienal, (2E,4E)-Hepta- 2,4-dienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt der Nebenbestandteile: (E,Z)-2,4-Heptadienal

2 – 4 %; 2,4-Heptadiensäure

2 – 4 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Produkten –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Produkte, ihre Analoga – 5 mg/kg, Fette und Öle, Fett- und Ölprodukte –

10 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, technologisch verarbeitete Früchte und Gemüse – 1 mg/kg,

Süßwaren – 5 mg/kg, Getreide und Getreideprodukte, einschl. Getreide-/Frühstückszerealien und Teigwaren –

0,5 mg/kg, Backwaren – 10 mg/kg, Fleisch und Fleischprodukte (einschl. Geflügelfleisch) – 6 mg/kg,

Fisch und Fischprodukte – 6 mg/kg, Eier

und ihre Verarbeitungsprodukte – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßungsmittel – 1 mg/kg,

Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinprodukte – 2 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 1

mg/kg, Alkoholische und schwach alkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrferfertige Imbisse und

Snacks – 3 mg/kg, Desserts,

die nicht zu den Gruppen gehören:

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Milchhaltige Produkte und ihre Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitete Früchte und Gemüse
-
1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.085	3289	2124	320	6728-31-0

Russische Bezeichnung

(Z)-Hept-4-enal

Englische Bezeichnung

(Z)-Hept-4-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

cis-4-Hepten-1-al; cis-4- Ethylidenebutyraldehyd;
n-Propylidenebutyraldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs der Z-Form Hept-4-enal nicht weniger als 93 %. Gehalt der Nebenbestandteile: E-Form Hept-4-enal 2 - 5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.090	3194	2129	1209	623-36-9

Russische Bezeichnung

2-Methylpent-2-enal

Englische Bezeichnung

2-Methylpent-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Methyl-beta-ethylacrolein; 2,4-Dimethylcrotonaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 92 %. Gehalt der Nebenbestandteile: Propionaldehyd

1,5 – 2,5 %, Propionsäure

3,5 – 4,5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.091	3697	2130	898	698-27-1

Russische Bezeichnung

2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyd

Englische Bezeichnung

2-Hydroxy-4- methylbenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Methylsalicylaldehyd; 4-Methylsalicylaldehyd; 2,4-Cresotaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.094	2957	2261	680	7775-00-0

Russische Bezeichnung

3-(4-

Isopropylphenyl)propionaldehyd

Englische Bezeichnung

3-(4-

Isopropylphenyl)propion aldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Cuminylacetaldehyd; Cuminylacetaldehyd; p-Cymylpropanal; p-Isopropylhydrozimtaldehyd;
p-Propylhydrozimtaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt der p-Isomere 85 – 90 %,

Gehalt der o-Isomere 5 – 10 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.095	3407	2281	1201	497-03-0

Russische Bezeichnung

2-Methylcrotonaldehyd

Englische Bezeichnung

2-Methylcrotonaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-Tiglaldehyd; but-2-enal, (E)-2-methyl-; 2-butenal, 2-methyl-, (2E)-; crotonaldehyde, 2-methyl-, (E)-; (E)-alpha,beta- dimethylacrolein; trans-2,3- dimethylacrolein; trans-alpha,beta- dimethylacrolein; (E)-alpha- methylcrotonaldehyde; trans-2- methylcrotonaldehyde; (2E)-2-methyl- 2- butenal; trans-methyl-2-butenal; 2-methyl- 2-butenal, (E)-; (E)-2-methyl-but-2-enal; 2-methylbut-2-en-1-al, (E)-; 2- methylcrotonaldehyde, (E)-; tigaldehyde, trans-; trans-Tiglaldehyd; trans- Tiglaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.096	3264	2297	326	30390-50-2

Russische Bezeichnung

4-Decenal

Englische Bezeichnung

4-Decenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Decenaldehyd, Dec-4-enal (cis)

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.097	2738	135	1463	2439-44-3

Russische Bezeichnung

3-Methyl-2-phenylbutyraldehyd

Englische Bezeichnung

3-Methyl-2- phenylbutyraldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Methyl-2-phenylbutanal; alpha- Isopropylphenylacetaldehyd; alpha-iso-propylphenylacetaldehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.098	3178	10347	971	29548-14-9

Russische Bezeichnung

p-Menth-1-en-9-al

Englische Bezeichnung

p-Menth-1-en-9-al

Synonyme, systematische Bezeichnung

Carvomenthena; 3-Cyclohexen-1-

acetaldehyd, a,4-dimethyl-; alpha,4- Dimethylcyclohex-3-en-1-acetaldehyd;

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha,4-dimethyl-3-cyclohexene-1- acetaldehyde; p-menth-1-en-9-al; p-menth- 1-ene-9-al; para-menth-1-ene-9-al;

2-(4-methylcyclohex-3-en-1-yl) propanal; 2-(4-methylcyclohex-3-en-1-yl)propanal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.099	3199	10365	1472	21834-92-4

Russische Bezeichnung

5-Methyl-2-phenylhex-2-enal

Englische Bezeichnung

5-Methyl-2-phenylhex-
2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

cocoa hexenal; benzeneacetaldehyde, α-(3-methylbutylidene)-; cocal; cocoa aldehyde; hex-2-enal, 5-methyl-2-phenyl-; 2-hexenal, 5-methyl-2-phenyl-; α-(3-methyl butylidene) benzene acetaldehyde; 5- methyl-2-phenyl hex-2-enal; 5-methyl-2- phenyl-2-hexen-1-al; 5-methyl-2-phenyl-2- hexenal; 5-methyl-2-phenylhex-2-enal; α-(3-methylbutylidene) benzeneacetaldehyde; 2-phenyl-5-methyl-2-hexen-1-al; 2-phenyl-5-methylhex-2-enal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.100	3200	10366	1473	26643-91-4

Russische Bezeichnung

4-Methyl-2-phenylpent-2-enal

Englische Bezeichnung

4-Methyl-2-phenylpent- 2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

cocoapental; benzeneacetaldehyde, α-(2- methylpropylidene)-; α-isobutylidenebenzeneacetaldehyde; cocoapental; eglantal; 4methyl 2 phenyl 2 pentenal; α-(2-methylpropylidene) benzeneacetaldehyde; 4-methyl-2- phenylpent-2-enal;4-methyl-2-phenyl-2-penten-1-al; 4-methyl-2-phenyl-2-pental; 4-methyl-2-phenyl-4-pental; 4-methyl-2-phenylpent-2-enal; α-(2- methylpropylidene)benzeneacetaldehyde; 2-pental, 4-methyl-2-phenyl-

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.101	3217	11695	1173	764-40-9

Russische Bezeichnung

Penta-2,4-dienal

Englische Bezeichnung

Penta-2,4-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-pentadien-1-al; penta-2,4-dienal ; penta-2,4-dienal; 1,3-pentadien-5-al; 2,4- pentadienal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, Süßwaren – 1 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

1 mg/kg, Backwaren –

1 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 1 mg/kg, Salze,

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 1 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, Alkoholische und schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.102	3218	10375	1364	764-39-6

Russische Bezeichnung

Pent-2-enal

Englische Bezeichnung

Pent-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-ethyl-2-propenal; 3-ethylacrolein; 3-ethylprop-2-enal; gamma-methylcrotonaldehyde; pent-2-enal; 2-penten-1-al

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.103	3318	10378	679	939-21-9

Russische Bezeichnung

3-Phenylpent-4-enal

Englische Bezeichnung

3-Phenylpent-4-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

beta-Vinylhydrocinnamaldehyde; 3-Phenyl-3-vinylpropionaldehyde

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.104	3389	10383	977	116-26-7

Russische Bezeichnung

2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3- dien-1-carbaldehyd

Englische Bezeichnung

2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3- diene-1-carbaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Safranal; Dehydro-β-Cyclocitral; 1,1,3- Trimethyl-2-formylcyclohexa-2,4-diene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.105	3392	10324	1214	25409-08-9

Russische Bezeichnung

2-Butylbut-2-enal

Englische Bezeichnung

2-Butylbut-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2- Ethylidinehexanal; 2-Ethylidene hexanal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.106	3395	10379	980	564-94-3

Russische Bezeichnung

Myrtenal

Englische Bezeichnung

Myrtenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Pin-2-en-10-al; Benihinal; 2-Formyl-6,6- dimethyl-bicyclo[3.1.1]hept-2-ene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %.

Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Fette und Öle, Fett-Öl-Emulsionen (einschl. Margarine); Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse; Süßwaren; Getreide und Getreideerzeugnisse, Backwaren; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse; Eier und Eierzeugnisse; Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe; Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse; alkoholfreie Getränke; alkoholische Getränke, einschl. deren alkoholfreie Analoga; verzehrfertige pikante und süße Snacks und Desserts

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.107	3406	10361	1215	35158-25-9

Russische Bezeichnung

2-Isopropyl-5-methylhex-2-enal

Englische Bezeichnung

2-Isopropyl-5-methylhex-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.108	3422	10385	1195	13162-46-4

Russische Bezeichnung

Undeca-2,4-dienal

Englische Bezeichnung

Undeca-2,4-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-undecadienal; undeca-2,4-dien-1-al; undeca-2,4-dienal; 2,4-undecadien-1-al; 2,4-undecadienal natural

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1 mg/kg, Fette und Öle, Fett-Öl-Erzeugnisse –

5 mg/kg. Speiseeis – 1 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg, Süßwaren – 1 mg/kg (Kaugummi – 10 mg/kg), Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

1 mg/kg, Backwaren – 5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 3 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 3 mg/kg, Eier

und Eierzeugnisse – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 1 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, Alkoholische und schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrfertige Snacks – 3 mg/kg,

Desserts,
die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis;
technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –
1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.109	3423	11827	1366	2463-77-6

Russische Bezeichnung

2-Undecenal

Englische Bezeichnung

2-Undecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

undec-2-enal; 3-octylacrolein; undec-2- enal; 2-undecen-1-al; undecen-2-al;
2-undecenal (high trans)

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.110	3427		869	15764-16-6

Russische Bezeichnung

2,4-Dimethylbenzaldehyd

Englische Bezeichnung

2,4-Dimethylbenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-Xylylaldehyde; 1-Formyl-2,4- dimethylbenzene

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.111	3466	10371	1182	56767-18-1

Russische Bezeichnung

Octa-2(trans),6(trans)-dienal

Englische Bezeichnung

Octa-2(trans),6(trans)- dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,E)-2,6-octadien-1-al; (2E,6E)-octa-2,6-dienal; octa-2(E),6(E)-dienal; (2E,6E)-2,6-octadien-1-al; 2-trans-6-trans-octadien-1-al; 2,6-trans,trans-octadien-1-al; trans,trans-2,6-octadien-1-al; (2E,6E)-2,6-octadienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.112	3474	10338	978	472-66-2

Russische Bezeichnung

2,6,6-Trimethylcyclohex-1-en-1-acetaldehyd

Englische Bezeichnung

2,6,6-Trimethylcyclohex-1-en- 1-acetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

beta-Homocyclocitral

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.113	3496	10337	319	4634-89-3

Russische Bezeichnung

Hex-4-enal

Englische Bezeichnung

Hex-4-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-4-hexen-1-al; (Z)-hex-4-enal; (4Z)-hex-4-enal; (Z)-hex-4-enal; (4Z)-hexen-1-al; cis-4-hexen-1-al; (Z)-4-hexenal; cis-4-hexenal; 4-hexenal; (4Z)-4-hexenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.114	3510	10364	1208	5362-56-1

Russische Bezeichnung

4-Methylpent-2-enal

Englische Bezeichnung

4-Methylpent-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-methyl-2-pentenal; 4 methyl 2-pentenal; (E)-4-methylpent-2-enal; 4-methylpent-2-enal; 4-methyl-2-penten-1-al; 4-methylpent-2-enal; 2-pentenal, 4-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.115	3519	10377	1476	24401-36-3

Russische Bezeichnung

2-Phenylpent-4-enal

Englische Bezeichnung

2-Phenylpent-4-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-phenyl-4-pentenal; benzeneacetaldehyde, α-2-propenyl-; benzeneacetaldehyde, α-2-propenyl-; 4-pentenal, 2-phenyl; 4-pentenal, 2-phenyl; 2-phenylpent-4-enal; 2-phenyl-4-penten-1-al; 2-phenylpent-4-enal; α-2-propenylbenzeneacetaldehyde; α-2-propenylbenzeneacetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.116	3524	10384	269	5435-64-3

Russische Bezeichnung

3,5,5-Trimethylhexanal

Englische Bezeichnung

3,5,5-Trimethylhexanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isononylaldehyde; tert-Butylisopentanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.118	3567	11919	687	1963-36-6

Russische Bezeichnung

4-Methoxyzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

4-

Methoxycinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-4-Methoxyphenyl-2-propenal;

3-(4-Methoxyphenyl)prop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.119	3592	10325	967	4501-58-0

Russische Bezeichnung

2,2,3-Trimethylcyclopent-3-en-1-ylacetaldehyd

Englische Bezeichnung

2,2,3-

Trimethylcyclopent-3-en-1-yl acetaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Campholenicaldehyde; (2,3,3-

Trimethylcyclopent-3-en-1-yl- 2)acetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.120	3637		1197	21662-13-5

Russische Bezeichnung

Dodeca-2,6-dienal

Englische Bezeichnung

Dodeca-2,6-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,Z)-2,6-dodecadien-1-al; (2E,6Z)-dodeca- 2,6-dienal ; (2E,6Z)-dodeca-2,6-dienal; (2trans,6cis)-dodeca-2,6-dienal; (E)-2,(Z)-6-dodecadien-1-al; 2-trans-6-cis-dodecadien- 1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.121	3639	2133	979	432-25-7

Russische Bezeichnung

2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1-carboxaldehyd

Englische Bezeichnung

2,6,6-Trimethyl-1-cyclohexen-1- carboxaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-Cyclohexene-1-carboxaldehyde, 2,6,6- trimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.122	3640	10352	682	1504-75-2

Russische Bezeichnung

p-Methylzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

p- Methylcinnamaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-p-Tolylpropenal; 3-p-Methylphenyl propenal; 3-(4-Methylphenyl)prop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.123	3645		968	55253-28-6

Russische Bezeichnung

5-Isopentyl-2-methylcyclopentancarboxaldehyd

Englische Bezeichnung

5-Isopropenyl-2- methylcyclopentanecarb oxaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

PhotocitralA; Cis-2-Methyl-cis-5- isopropenylcyclopentan-1-carboxaldehyde;

5-(1-Methylene-ethyl)-2- methylcyclopentancarboxaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.124	3646	10354	1202	107-86-8

Russische Bezeichnung

3-Methylcrotonaldehyd

Englische Bezeichnung

3-Methylcrotonaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-Methyl but-2-enal; Prenal;

Senecialdehyde; 3-Methylbut-2(trans)-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.125	3670	11758	1196	21662-16-8

Russische Bezeichnung

Dodeca-2,4-dienal

Englische Bezeichnung

Dodeca-2,4-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E,4E)-dodeca-2,4-dienal; (2trans,4trans)- dodeca-2,4-dienal; (E)-2,(E)-4-dodecadien- 1-al; trans,trans-2,4-dodecadien-1-al; (5E,7E)-dodecadienal; (6E,8E)- dodecadienal; (7E,9E)-dodecadienal; 2,4- dodecadienal, trans,trans-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 85 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-trans-4-cis-Isomer 11 – 12%.

Beschränkungen für die Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und

Fetterzeugnisse –

5 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg, Süßwaren – 1 mg/kg (Kaugummi – 10 mg/kg), Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-

/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

1 mg/kg, Backwaren – 3 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 3 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 3 mg/kg, Eier

und deren Verarbeitungserzeugnisse – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 1 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, Alkoholische und schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrferfertige Snacks und Knabbereien – 3 mg/kg, Desserts,

die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –

1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.126	3711	10363	1217	49576-57-0

Russische Bezeichnung

2-Methyloct-2-enal

Englische Bezeichnung

2-Methyloct-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-2-methyl oct-2-enal; (E)-2-methyl-2-octenal; (2E)-2-methyloct-2-enal; (E)-2-methyloct-2-enal; 2-octenal, 2-methyl-, (2E)-; 2-octenal, 2-methyl-, (E)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.127	3721	11805	1181	30361-28-5

Russische Bezeichnung

Octa-2(trans),4(trans)-dienal

Englische Bezeichnung

Octa-2(trans),4(trans)-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E,4E)-octa-2,4-dienal; trans,trans-octa-2,4-dienal; octa-2(E),4(E)-dienal; octa-2(trans),4(trans)-dienal; (E,E)-2,4-octadien-1-al; trans-2,trans-4-octadien-1-al; (2E,4E)-2,4-octadienal; T2 T4octadienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, Süßwaren – 10 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

5 mg/kg, Backwaren – 2 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 2 mg/kg,

Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 2 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 3 mg/kg, Verzehrfertige Snacks und Knabberartikel – 1 mg/kg, Desserts,

die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis;

technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –

2 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.128	3749		323	41547-22-2

Russische Bezeichnung

Oct-5(cis)-enal

Englische Bezeichnung

Oct-5(cis)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(5Z)-oct-5-enal; (Z)-oct-5-enal; oct-5(cis)-enal; oct-5(Z)-enal; cis-5-octen-1-al; (Z)-5-octenal; cis-5-octenal; 5-octenal, (5Z)-; 5-octenal, (Z)-; 5-octenal, cis-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %. Gehalt an Nebenkomponten: trans-5-Octenal

10 – 15 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.129		10350		135-02-4

Russische Bezeichnung

2-Methoxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

2-Methoxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

o-methoxybenzaldehyde; o-Anisaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95%.

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.134	2748	587		41496-43-9

Russische Bezeichnung

2-Methyl-3-tolylpropionaldehyd (Gemisch aus o, m, p-)

Englische Bezeichnung

2-Methyl-3-tolylpropionaldehyde (mixed o,m,p-)

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Methyl-3-tolyl propanal; 2-Methyl-3-(2,3 or 4-methylphenyl)propanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 % (Summe der Isomere p- 80 %, o- 10 %, m- 5 %)

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.137	3264			21662-09-9

Russische Bezeichnung

Dec-4(cis)-enal

Englische Bezeichnung

Dec-4(cis)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-4-decen-1-al; (Z)-dec-4-enal; (4Z)-dec-

4-enal;(Z)-dec-4-enal; (4Z)-4-decen-1-al;

(Z)-4-decen-1-al;cis-4-decen-1-al; (Z)-4- decenal; cis-4-decenal;4-decenal, (4Z)-; 4-decenal, (Z)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 90 %. Gehalt an Nebenkomponten: trans-Isomere

nicht weniger als 5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.139	3912		1286	39770-05-3

Russische Bezeichnung

Dec-9-enal

Englische Bezeichnung

Dec-9-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

9-decenal; Costenal; dec-9-enal; 9-decen-1-al; decenal-9

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.140	3135	2120	1190	25152-84-5

Russische Bezeichnung

Deca-2(trans),4(trans)-dienal

Englische Bezeichnung

Deca-2(trans),4(trans)-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4-Decadienal; Deca-2,4-dienal; Heptenyl acrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 89 %. Gehalt an Nebenkomponten: Gemisch (cis-cis-), (cis-trans-) und (trans-cis- Isomere von 2,4-Decadienal 3 – 4 %; Aceton 3 – 4 % und Spuren von Isopropanol.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –
nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1,5 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse –

5 mg/kg, Speiseeis – 1,5 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 5 mg/kg, Süßwaren – 5 mg/kg, (Kaugummi – 10 mg/kg), Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

5 mg/kg, Backwaren – 5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 10 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 3 mg/kg, Eier und Erzeugnisse aus deren Verarbeitung – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßungsmittel – 7,5 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 10 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, Alkoholische und

schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrfertige Snacks und Knabberartikel – 20 mg/kg,
Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchkhaltige
Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst
und Gemüse – 1,5 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.141	4089		1786	51325-37-2

Russische Bezeichnung

Deca-2,4,7-trienal

Englische Bezeichnung

Deca-2,4,7-trienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4,7-decatrien-1-al; (2E,4E,7E)-deca-2,4,7-trienal; deca-2,4,7-trienal; (2E,4E,7E)-deca- 2,4,7-trienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.
Beschränkungen der Verwendung als

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

des Aromastoffs im aromatisierten Erzeugnis –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoge – 1 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse –

1 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg, Süßwaren – 1 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren – 1 mg/kg, Backwaren – 1 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 1 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 1 mg/kg, Eier

und deren Verarbeitungserzeugnisse – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 1 mg/kg, alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, alkoholische und schwach alkoholische Getränke – 1 mg/kg, verzehrfertige Vorspeisen und Snacks – 1 mg/kg, Desserts,

die nicht zu den Gruppen gehören: milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoge; Speiseeis;

technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –

1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.142		10328		139-85-5

Russische Bezeichnung

3,4-Dihydroxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

3,4-

Dihydroxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzaldehyde, 3,4-dihydroxy-; 3,4-DHBAOP; 3,4-dihydroxy benzaldehyde; 1,2-dihydroxy-4-formylbenzene; 3,4-dihydroxy-

benzaldehyde; dihydroxybenzaldehyde (3,4-dihydroxybenzaldehyde);

3,4-dihydroxybenzene carbonal; 3,4-dihydroxybenzenecarbonal; 3,4-dihydroxybenzyl aldehyde;

4-formyl-1,2-benzenediol; 4-formyl-1,2- dihydroxybenzene; protocatechualdehyde; protocatechuic aldehyde; rancinamycin IV

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.143				56134-05-5

Russische Bezeichnung

2,5-Dimethyl-2-vinylhex-4-enal

Englische Bezeichnung

2,5-Dimethyl-2- vinylhex-4-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,5-dimethyl-2-vinylhex-4-enal;

2,5-dimethyl-2-vinyl-4-hexenal; 2,5- dimethyl-2-vinylhex-4-enal; 2-ethenyl-2,5- dimethylhex-4-enal; 4-hexenal, 2-ethenyl- 2,5-dimethyl-; nerolialdehyde;

nerolialdehyd

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.144	2402			20407-84-5

Russische Bezeichnung

Dodec-2(trans)-enal

Englische Bezeichnung

Dodec-2(trans)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

aldehydemandarin 10%; (E)-dodec-2-en-1- al; (E)-dodec-2-enal; dodec-2(trans)-enal; trans-2-dodecen-1-al; trans-2-dodecenal; mandarinaledehyde 10%; (E)-3-nonylacrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 93 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Dodecensäure – 2 – 3 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.147		10331		123-05-7

Russische Bezeichnung

2-Ethylhexanal

Englische Bezeichnung

2-Ethylhexanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Ethylhexaldehyde; Butylethylacetaldehyde;
Alpha-Ethylcaproaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.148	4019		1228	19317-11-4

Russische Bezeichnung

Farnesal

Englische Bezeichnung

Farnesal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,7,11-Trimethyl dodecatrien-2,6,10-al-1; Farnesal; Farnesone

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
5.149				111-30-8

Russische Bezeichnung

Glutaraldehyd

Englische Bezeichnung

Glutaraldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,5-pentanedial; 1,3-diformylpropane;
Glutaral; Glutardialdehyde; Glutaric dialdehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.150	3165	730	1360	18829-55-5

Russische Bezeichnung

Hept-2(trans)-enal

Englische Bezeichnung

Hept-2(trans)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-2-hepten-1-al; 2-Heptenal; beta-Butyl
acrolein; trans-hept-2-en-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.152		10336		629-80-1

Russische Bezeichnung

Hexadecanal

Englische Bezeichnung

Hexadecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

N-hexadecanal; hexadecanaldehyde; palmitaldehyde; palmiticaldehyde; palmitoylaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.153	4049	10340	1878	134-96-3

Russische Bezeichnung

4-Hydroxy-3,5- dimethoxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Hydroxy-3,5- dimethoxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

benzaldehyde, 4-hydroxy-3, 5-dimethoxy-; 3,5-dimethoxy-4-hydroxybenzaldehyde; 3,5-dimethoxy-4-; ydroxybenzene carbonal; gallaldehyde 3,5-dimethyl ether; 4-hydroxy- 3, 5-dimethoxybenzaldehyde; springaldehyde; syringealdehyde; syringylaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.154		10341		4206-58-0

Russische Bezeichnung

4-Hydroxy-3,5- dimethoxyzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Hydroxy-3,5- dimethoxycinnamaldehyd

Synonyme, systematische Bezeichnung

Sinapaldehyde; 3-(4-Hydroxy-3,5- dimethoxyphenyl)prop-2-enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.155		10342		458-36-6

Russische Bezeichnung

4-Hydroxy-3-methoxyzimtaldehyd

Englische Bezeichnung

4-Hydroxy-3- methoxycinnamaldehyde
(mixture of isomers)

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)prop-2- enal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.156				80638-48-8

Russische Bezeichnung

3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)propanal

Englische Bezeichnung

3-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)propanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl) propanal;
3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)propanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.157				1335-66-6

Russische Bezeichnung

Isocyclocitral

Englische Bezeichnung

Isocyclocitral

Synonyme, systematische Bezeichnung

2,4,6-trimethylcyclohex-3-ene-1- carbaldehyde; iso cyclo citral; iso cyclovert;
1-formyl-3,5,6-trimethyl-3-cyclohexene and

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

1-formyl-2,4,6-trimethyl-3-cyclohexene; 2,4,6-trimethyl-3-cyclohexene-1- carboxaldehyde; 2,4,6- and 2,3,5-trimethyl- 4-cyclohexene-1-carboxaldehyde; 2,4,6-trimethylcyclohex-3-ene-1-carbaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.158		10351		591-31-1

Russische Bezeichnung

3-Methoxybenzaldehyd

Englische Bezeichnung

3-Methoxybenzaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

3-anisaldehyde; m-anisaldehyde; 3-anisic aldehyde; m-anisic aldehyde; meta-anisic aldehyde; 3-anisyl aldehyde; m-anisyl aldehyde; meta-anisyl aldehyde; benzaldehyde, 3-methoxy-; meta-methoxybenzaldehyde; 3-methoxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.159				5703-26-4

Russische Bezeichnung

p-Methoxyphenylacetaldehyd

Englische Bezeichnung

p- Methoxyphenylacetaldehyd

Synonyme, systematische Bezeichnung

acetaldehyde, 2-(4-methoxyphenyl)-; p-anisyl acetaldehyde; benzeneacetaldehyde, 4-methoxy-; 4-methoxyphenyl acetaldehyde; p-methoxyphenyl acetaldehyde; para-methoxyphenyl acetaldehyde; 2-(4-methoxyphenyl) ethanal; (4-methoxyphenyl)acetaldehyde; 2-(4-methoxyphenyl)acetaldehyde; 2-(4-methoxyphenyl)ethanal; 4-methoxyphenylacetaldehyde; p-methoxyphenylacetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.160				19009-56-4

Russische Bezeichnung

2-Methyldecanal

Englische Bezeichnung

2-Methyldecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-methyldecanal (aldehydeC-11 MOA); aldehydeC-11 moa; aldehydeC11 MOA; aldehydeMOA; decanal, 2-methyl-1- decanal; 2-methyl-2-methyldecan-1-al; 2-methyldecanal; 2-methyldecanal (aldehydeC-11 MOA); methyloctylacetaldehyde; 2-methyl-1-decanal; 2-methyl-decanal; 2-methyldecan- 1-al; 2-methyldecanal; methyloctylacetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.164				925-54-2

Russische Bezeichnung

2-Methylhexanal

Englische Bezeichnung

2-Methylhexanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

hexanal, 2-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.166		10369		1119-16-0

Russische Bezeichnung

4-Methylpentanal

Englische Bezeichnung

4-Methylpentanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

4- Methylvaleraldehyde; isohexanal; isocaproaldehyde; 4-methylpentanal;

4-methylpentaldehyde; 4-methylpentanal;

4-methylvaleraldehyde; pentanal, 4-methyl-; valeraldehyde, 4-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (falls vorhanden) im Lebensmittelerzeugnis, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.167				75853-50-8

Russische Bezeichnung

12-Methyltetradecanal

Englische Bezeichnung

12-Methyltetradecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

12-methyltetradecanal; tetradecanal,
12-methyl-

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.169	4005		1229	75853-49-5

Russische Bezeichnung

12-Methyltridecanal

Englische Bezeichnung

12-Methyltridecanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

methyltridecanal–12 10 % VTG;
12-methyl–tridecanal; 12-methyltridecanal; 12-methyltridecanal 10 % inmixeddi/triglyceridies;
12-methyltridecanal 10 % inmyglyol;

12-methyltridecanal 10 % solution in migliol; 12-methyltridecanal 80 %
in mixed di/triglycerides; 12-methyltridecanal; 12-MT aldehyde tridecanal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.170	2303	109		106-26-3

Russische Bezeichnung

Neral

Englische Bezeichnung

Neral

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2Z)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-al; (2Z)-3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; (Z)-3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; (Z)-3,7-Dimethylocta-2,6-dienal; (Z)-3,7-dimethylocta-2,6-dienal; (Z)-Citral; (Z)-Neral; 2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl-, (2Z)-2,6-Octadienal, 3,7-dimethyl-, (Z)-2,6-Octadienal; 3,7-dimethyl-, (Z)-2-cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; cis-3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; cis-Citral; Citral b; b-Citral

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.171	3213	733	1362	2463-53-8

Russische Bezeichnung

Non-2-enal

Englische Bezeichnung

Non-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

beta-Hexylacrolein; alpha-Nonenyl aldehyde; Nonylenic aldehyde

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Nonensäure 3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.172	3766		1187	17587-33-6

Russische Bezeichnung

Nona-2(trans),6(trans)-dienal

Englische Bezeichnung

Nona-2(trans),6(trans)- dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E,6E)-nona-2,6-dien-1-al; (2E,6E)-nona-2,6-dienal; (E,E)-nona-2,6-dienal; nona-2(trans),6(trans)-dienal; (E,E)-2,6-nonadien-1-al; (E)-2,(E)-6-nonadien-1-al; 2-trans-6- trans-nonadien-1-al; trans,trans-2,6- nonadien-1-al; trans-, trans-2,6-nonadienal; trans-2-trans-6-nonadienal

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.173	4187		1785	57018-53-8

Russische Bezeichnung

Nona-2,4,6-trienal

Englische Bezeichnung

Nona-2,4,6-trienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E,4E,6E)-nona-2,4,6-trienal; (E,E,E)-

nona-2,4,6-trienal; trans,trans,trans-nona- 2,4,6-trienal; (E,E,E)-2,4,6-nonatrien-1-al; 2,4,6-nonatrienal, (E,E,E)-

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 5 mg/kg, Fette und Öle, Öl- und Fetterzeugnisse –

10 mg/kg, Speiseeis – 15 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

und Gemüse – 15 mg/kg, Süßwaren – 20 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl.

Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren –

10 mg/kg, Backwaren – 25 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 5

mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 5 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 25 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 10 mg/kg, Verzehrferfertige Snacks und Knabbererzeugnisse – 15 mg/kg, Desserts,

die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis;

technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse –

15 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.174	4262		1619	2100-17-6

Russische Bezeichnung

Pent-4-enal

Englische Bezeichnung

Pent-4-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-pentenal; 4-penten-1-al

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.175				3491-63-2

Russische Bezeichnung

2-Phenylpent-2-enal

Englische Bezeichnung

2-Phenylpent-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

pent-4-enal; 4-penten-1-al; benzeneacetaldehyde, a-propylidene-; 2- phenyl pent-2-enal; 2-phenyl-2-penten-1-al; 2-phenylpent-2-enal; alpha-propylidene benzene acetaldehyde

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.179	4209		1803	51534-36-2

Russische Bezeichnung

(E)-Tetradec-2-enal

Englische Bezeichnung

(E)-Tetradec-2-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-tetradecen-1-al; tetradec-2-enal; tetradec-2-enal; 2-tetradecenal; 2-tetradecenal (high trans)

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.182	3639			432-24-6

Russische Bezeichnung

2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1- carboxaldehyd

Englische Bezeichnung

2,6,6-Trimethylcyclohex-2- ene-1-carboxaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-cyclocitral; a-cyclociral; alpha- cyclocitral; 2-cyclohexene-1- carboxaldehyde; 2,6,6-trimethyl cyclohex-2- ene-1-carbaldehyde; 2,6,6-trimethyl-2- cyclohexene-1-carboxaldehyde; 2,6,6-trimethylcyclohex-2-ene-1-carbaldehyde; 2,6,6-trimethylcyclohex-2-enecarbaldehyde

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.183				73398-85-3

Russische Bezeichnung

4-(2,6,6-Trimethylcyclohexenyl)-2- methylbutanal

Englische Bezeichnung

4-(2,6,6-Trimethylcyclohexenyl)- 2- methylbutanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-orris butanal; 2-methyl-4-(2,6,6- trimethylcyclohex-2-en-1-yl)butanal; 2- cyclohexene-1-butanal, a,2,6,6-tetramethyl-; 2-methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2- cyclohexenyl)butanal; 2-methyl-4-(2,6,6-trimethylcyclohex-2-en-1-yl)butanal; alpha,2,6,6-tetramethyl-2-cyclohexene-1-

Gehalt des Hauptstoffes, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffes nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

butanal; a,2,6,6-tetramethyl-2-cyclohexene-1-butylaldehyde; 4-(2,6,6- trimethylcyclohexenyl)-2-methylbutanal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.184	3423			53448-07-0

Russische Bezeichnung

Undec-2(trans)-enal

Englische Bezeichnung

Undec-2(trans)-enal

Synonyme, systematische Bezeichnung

TRANS-2-UNDECENAL; (e)-2-undecena;

(E)-2-undecenal;(E)-2-Undecanal;undec- 2(E)-enal;(E)-undec-2-enal;(2E)-2- Undecenal;Einecs 258-559-3; TRANS-2-

UNDECENAL; 2-Undecenal, (E)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.186	3721	11805		5577-44-6

Russische Bezeichnung

2,4-Octadienal

Englische Bezeichnung

2,4-Octadienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

trans,trans-2,4-Octadienal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen – nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, ihre Analoga – 1 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, Süßwaren – 10 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertige

Frühstückscerealien und Teigwaren –

5 mg/kg, Backwaren – 2 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 2 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinerzeugnisse – 2 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 3 mg/kg, Verzehrfertige Imbisse und Snacks – 1 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchkhaltige Erzeugnisse und ihre Analoga – 1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.188	2303	109		141-27-5

Russische Bezeichnung

trans-3;7-Dimethylocta-2,6-dienal

Englische Bezeichnung

trans-3;7-Dimethylocta- 2,6-dienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-al; (2E)-3,7-Dimethyl-2,6-octadienal; (E)-3,7- Dimethyl-2,6-octadienal; (E)-3,7- Dimethylocta-2,6-dienal; (E)-3,7- dimetilocta-2,6-dienal; (E)-Citral; (E)- Geranial; (E)-Neral; 2,6-Octadienal, 3,7- dimethyl-, (2E)-; 2,6-Octadienal, 3,7- dimethyl-, (E)-Citral; Geranaldehyde; Geranial; OCTA-2,6-DIENAL, 3,7-DIMETHYL-, (E)-; trans-3,7-Dimethyl-2,6-octadien-1-al; trans-3,7-Dimethyl-2,6- octadienal; trans-Citral; a-Citral; b-Geranial

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zugelassene Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.189	2560	748		505-57-7

Russische Bezeichnung

2-Hexenal

Englische Bezeichnung

2-Hexenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-hexenal 2-hexen-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Hexensäure

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.190	3215	663		2548-87-0

Russische Bezeichnung

trans-2-Octenal

Englische Bezeichnung

trans-2-Octenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E)-oct-2-enal; (E)-oct-2-enal; trans-oct-2-enal; (E)-2-octen-1-al; trans-2-octen-1-al; trans-2-octen-1-alFCC, noantioxidant; trans- octen-2-al; (2E)-2-octenal; (E)-2-octenal 2- trans-octenalT2 trans-2-octenal;2-octenal (trans-); 2-octenal, (2E)- 2-octenal, (E)- trans-2-octenal, natural

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Octansäure

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.191	2366	2009		3913-81-3

Russische Bezeichnung

trans-2-Decenal

Englische Bezeichnung

trans-2-Decenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2E)-dec-2-enal; (E)-dec-2-enal; (2E)-2-decen-1-al; (E)-2-decen-1-al; trans-2-decen-1-al; trans-2-decen-1-al FCC, no antioxidant; (2E)-decenal; (2E)-2-decenal; (E)-2-decenal; T2decenal; trans-2-decenal; trans-2-decenal FCC; trans-2-decenal natural; trans-2-decenal natural (neat); trans-2-decenal natural 10% in ethyl acetate; 2-decenal, (2E)-2-decenal; (E)-(E)- decenaldehyde trans-decenaldehyde; (E)- decylenic aldehyde; trans-decylenic aldehyde; (E)-3-heptyl acrolein

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Decensäure

3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.192	3923	5192	1271	4440-65-7

Russische Bezeichnung

3-Hexenal

Englische Bezeichnung

3-Hexenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

hex-3-enal; (Z+E)-3-hexen-1-al; 3-hexen-1- al; trans+cis-3-hexen-1-al; (Z+E)-3-hexenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs (Summe der cis- und trans-Isomere) nicht weniger als 80 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: trans-2-Hexenal

18 – 20 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.194	3212	732		5910-87-2

Russische Bezeichnung

trans-2, trans-4-Nonadienal

Englische Bezeichnung

trans, trans-2,4- Nonadienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(2E,4E)-nona-2,4-dienal; (E,E)-nona-2,4- dienal; trans, trans-nona-2,4-dienal; trans,trans-nona-2,4-dienal; (E,E)-2,4-nonadien-1-al; (E)-2,(E)-4-nonadien-1-al; 2,4-trans,trans-nonadien-1-al; trans-2,trans- 4-nonadien-1-al; trans-trans-2,4-nonadien- 1-al; trans, trans-2,4-nonadien-1-al ; trans,trans-2,4-nonadien-1-al; trans,trans,2,4-nonadien-1-al; 2,4-nonadien- 1-alFCC, noantioxidant ; (2E,4E)-2,4- nonadienal; (E,E)-2,4-nonadienal ; 2,4-trans,trans-nonadienal; T2 T4 , nonadienal; trans-2-trans-4-nonadienal; trans, trans-2,4-nonadienal; trans,trans-2,4-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 89%. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2,4-Nonadien-1-ol , 2-Nonen-1-ol und anderer Isomere von 2,4-Nonadienal 5 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1,5 mg/kg, Fette und Öle, Fett- und Ölerzeugnisse – 5 mg/kg, Speiseeis –

1 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg,

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

nonadienal; 2,4-nonadienal (trans-, trans-); 2,4-nonadienal, (2E,4E)-2,4-nonadienal, (E,E)-trans,trans-2,4-nonadienealdehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Süßwaren – 5 mg/kg, Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertigfrühstücke und Teigwaren – 1 mg/kg, Backwaren – 5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 5 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 5 mg/kg, Eier und Eiverarbeitungserzeugnisse – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Proteinprodukte – 10 mg/kg, alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, alkoholische und schwachalkoholische Getränke – 1 mg/kg, verzehrfertige Snacks und Knabbererzeugnisse – 5 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.195	3082	2011		7069-41-2

Russische Bezeichnung

trans-2-Tridecenal

Englische Bezeichnung

trans-2-Tridecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-tridec-2-en-1-al; trans-tridec-2-en-1-al; (2E)-tridec-2-enal; (E)-tridec-2-enal; trans-tridec-2-enal; (E)-2-tridecen-1-al; trans-2-tridecen-1-al; (E)-tridecen-2-al; (2E)-2-tridecenal; (E)-2-tridecenal; trans-2-tridecenal; 2-tridecenal (hightrans); 2-tridecenal, (2E)-; 2-tridecenal, (E)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 92 %. Gehalt an Nebenbestandteilen: 2-Tridecensäure 2 – 5 %, cis-2-Tridecenal 3 – 5 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.196	3422	10385	1195	30361-29-6

Russische Bezeichnung

trans-2, trans-4-Undecadienal

Englische Bezeichnung

tr-2, tr-4-Undecadienal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E,E)-2,4-undecadien-1-al; (2E,4E)-undeca-2,4-dienal; (E,E)-undeca-2,4-dienal; (E)-2,(E)-4-undeca-2,4-dienal; (E,E)-2,4-undecadien-1-al; (E)-2,(E)-4-undecadien-1-al; (E2,E4)-undecadien-1-al; trans,trans-2,4-undecadien-1-al
2,4-undecadien-1-al, noantioxidant; (2E,4E)-2,4-undecadienal; 2,4-trans,trans-undecadienal; trans,trans-2,4-undecadienal; trans,trans-2,4-undecadienal;
2,4-undecadienal, (2E,4E)-;
2,4-undecadienal, (E,E)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %.

Beschränkungen der Verwendung als Aromastoff in aromatisierten Erzeugnissen –

nicht mehr als: Milch und milchhaltige Erzeugnisse, deren Analoga – 1 mg/kg, Fette und Öle, Fett- und Ölerzeugnisse –

5 mg/kg, Speiseeis – 1 mg/kg, technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg, Süßwaren – 1 mg/kg (Kaugummi – 10 mg/kg), Getreide und Getreideerzeugnisse, einschl. Getreide-/Fertig-

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Frühstückszerealien und Teigwaren – 1 mg/kg, Backwaren – 5 mg/kg, Fleisch und Fleischerzeugnisse (einschl. Geflügelfleisch) – 3 mg/kg, Fisch und Fischerzeugnisse – 3 mg/kg, Eier und Verarbeitungserzeugnisse daraus – 1 mg/kg, Zucker, Sirupe, Honig, Tafelsüßstoffe – 1 mg/kg, Salze, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißerzeugnisse – 1 mg/kg, Alkoholfreie Getränke – 1 mg/kg, Alkoholische und schwach alkoholische Getränke – 1 mg/kg, Verzehrfertige Vorspeisen und Snacks – 3 mg/kg, Desserts, die nicht zu den Gruppen gehören: Milchhaltige Erzeugnisse und deren Analoga; Speiseeis; technologisch verarbeitetes Obst und Gemüse – 1 mg/kg

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.198				58102-02-6

Russische Bezeichnung

3-Butenal, 2-Methyl-4-(2,6,6- trimethyl-2-cyclohexen-1-yl)-

Englische Bezeichnung

3-Butenal, 2-methyl-4- (2,6,6-trimethyl- 2- cyclohexen-1-yl)-

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-methyl ional; (Z)-2-methyl-4-(2,6,6- trimethyl-1-cyclohex-2-enyl)but-3-enal; 2- methyl-4-(2,6,6-trimethyl-2-cyclohexen-1- yl)-3-butenal; 2-methyl-4-(2,6,6-trimethyl- 2-cyclohexenyl)-3-buten-1-al; 2-methyl-4- (2,6,6-trimethyl-2-cyclohexenyl)-3-butenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.203	4059		1641	5090-41-5

Russische Bezeichnung

9-Octadecenal

Englische Bezeichnung

9-Octadecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Olealdehyde; Elialdehyde;

Octadecenylaldehyde; OleicAldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.208	4066		1640	169054-69-7

Russische Bezeichnung

(Z)-8-Tetradecenal

Englische Bezeichnung

(Z)-8-Tetradecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-Tetradec-8-enal; 8-Tetradecenal, (Z)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.211	4433		2175	30689-75-9

Russische Bezeichnung

6-Methyloctanal

Englische Bezeichnung

6-Methyloctanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(±)-6-methyloctanal; (+/-)-6-methyloctanal;

(±)-6-methyloctanal; 6-methyloctanal; 6- methyloctanal, (+/-)-octanal, 6-methyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.217				21662-08-8

Russische Bezeichnung

(Z)-5-Decenal

Englische Bezeichnung

(Z)-5-Decenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-5-decen-1-al; (E)-dec-5-enal; (E)-dec-5- enal; trans-dec-5-enal; trans-5-decen-1-al;

(E)-5-decenal; trans-5-decenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.218				56554-87-1

Russische Bezeichnung

16-Octadecenal

Englische Bezeichnung

16-Octadecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

16-octadecen-1-al; (E)-octadec-16-enal;

(E)-octadec-16-enal; (16E)-16-octadecen-1- al; (E)-16-octadecen-1-al; (16E)-16- octadecenal;16-octadecenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.219	4261		2173	19269-28-4

Russische Bezeichnung

3-Methylhexanal

Englische Bezeichnung

3-Methylhexanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.220			1636	21944-98-9

Russische Bezeichnung

4Z-Dodecenal

Englische Bezeichnung

4Z-Dodecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-4-dodecen-1-al; (Z)-dodec-4-enal; (4Z)-dodec-4-enal; (Z)-dodec-4-enal; (4Z)-4-dodecenal; (Z)-4-dodecenal; 4-dodecenal, (4Z)-tangerinal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %. Gehalt an Nebenkomponten: 3-Dodecanal 3 – 4 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.221	4107		1881	2092-49-1

Russische Bezeichnung

6,6-Dihydroxy-5,5- dimethoxybiphenyl-3,3- dicarbaldehyd

Englische Bezeichnung

6,6'-Dihydroxy-5,5'- dimethoxy- biphenyl- 3,3'-dicarbaldehyde

Synonyme, systematische Bezeichnung

Divanillin; 3-(5-formyl-2-hydroxy-3- methoxyphenyl)-4-hydroxy-5- methoxybenzaldehyde; 3,3'-biphenyldicarboxaldehyde, 6,6'- dihydroxy-5,5'-dimethoxy-5,5'-bivanillin; dehydrodivanillin; 6,6'-dihydroxy-5,5'- dimethoxy-(1,1'-biphenyl)-3,3'- dicarboxaldehyde; 6,6'-dihydroxy-5,5'- dimethoxy-[1,1'-biphenyl]-3,3'- dicarboxaldehyde; 6,6'-dihydroxy-5,5'- dimethoxybiphenyl-3,3'- dicarbaldehyde; 3- (5-formyl-2-hydroxy-3-methoxyphenyl)-4- hydroxy-5-methoxybenzaldehyde; 3-(3- formyl-6-hydroxy-5-methoxyphenyl)-4-hydroxy-5-methoxybenzaldehyde

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.222	4194			26643-92-5

Russische Bezeichnung

2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal

Englische Bezeichnung

2-Phenyl-4-methyl-2- hexenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(±)-2-phenyl-4-methyl-2-hexenal; 4- methyl-2-phenylhex-2-enal; benzeneacetaldehyde, α-(2-methylbutylidene)-; alpha-(2-methyl butylidene) benzene acetaldehyde; 4- methyl-2-phenyl alpha-(2-methyl butylidene)-2-hexen-1-al benzene acetaldehyde; 4-methyl-2-phenyl alpha-(2- methyl butylidene)-2-hexenal benzene acetaldehyde; 4-methyl-2-phenyl alpha-(2- methylbutylidene)-2-hexenalbenzeneacetaldehyde; 4-methyl-2- phenyl-2-hexenal; 4-methyl-2-phenylhex-2- enal; alpha-(2-methylbutylidene) benzeneacetaldehyde; (±)-2-phenyl-4-methyl-2-hexen-1-al; (+/-) 2-phenyl-4- methyl-2-hexenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.223	4117		1819	58475-04-0

Russische Bezeichnung

4-Ethyl-octanal

Englische Bezeichnung

4-Ethyl-octanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(±)-4-ethyl-octanal; 4-ethyl-octanal; (+/-)-4-ethyl-octanal; (±)-4-ethyl-octanal; 4- ethyl-octanal; excital; octanal, 4-ethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.224	4046		1622	25166-87-4

Russische Bezeichnung

(4E)-Hexenal

Englische Bezeichnung

(4E)-hexenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

trans-Hex-4-enal; Hex-4-enal; E-4-Hexenal; 4-Hexenal trans; trans-4-Hexenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.225	4498		2174	63885-09-6

Russische Bezeichnung

6-Methylheptanal

Englische Bezeichnung

6-Methylheptanal

Synonyme, systematische Bezeichnung

heptanal, 6-methyl- ; 6-methylheptanal; (4-methylpentyl)acetaldehyde; isooctan-1-al

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
05.226				68820-35-9

Russische Bezeichnung

E-4-Undecenal

Englische Bezeichnung

E-4-Undecenal

Synonyme, systematische Bezeichnung

(E)-4-undecen-1-al; (E)-undec-4-enal; trans-undec-4-enal; (4E)-4-undecenal; (E)-4-undecenal; 4E-undecenal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.001	2002	35	941	105-57-7

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Diethylacetal; Acetaldehydediethylacetal;
Ethylidinediethylether; 1,1-Diethoxyethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt

(sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.002	2129	36	838	1319-88-6

Russische Bezeichnung

5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan

Englische Bezeichnung

5-Hydroxy-2-phenyl- 1,3-dioxane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzaldehyde glyceryl acetal; 5-Hydroxy- 2-phenyl-1,3-dioxan; 2-Phenyl-m-dioxan-5-ol; 4-Hydroxy methyl-2-phenyl-1,3- dioxolan; Benzalglycerin

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 98 % (Summe aus 5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan und 2-Phenyl-4- hydroxymethyl-1,3-dioxolan)

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.003	2128	37	837	1125-88-8

Russische Bezeichnung

alpha, alpha-Dimethoxytoluol

Englische Bezeichnung

alpha,alpha-Dimethoxytoluene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzaldehydedimethylacetal; 1,1-Dimethoxyphenylmethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.004	2304	38	948	7492-66-2

Russische Bezeichnung

Citraldiethylacetal

Englische Bezeichnung

Citral diethyl acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,7-Dimethyl-2,6-octadienaldiethylacetal; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyl-2,6-octadiene;
1,1-Diethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 98 % (Summe aus
Isomeren+Halbacetal+Citral)

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.005	2305	39	944	7549-37-3

Russische Bezeichnung

Citraldimethylacetal

Englische Bezeichnung

Citral dimethyl acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,7-Dimethyl-2,6-octadienaldimethylacetal; 1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyl-2,6-octadiene;
1,1-Dimethoxy-3,7-dimethylocta-2,6-diene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 98% (Summe aus Isomeren+Halbacetal+Citral).

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.006	2876	40	1003	101-48-4

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxy-2-phenylethan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxy-2-phenylethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-Tolylaldehydedimethylacetal;
Phenylacetaldehydedimethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.007	2877	41	1004	29895-73-6

Russische Bezeichnung

Glycerylacetal des Phenylacetaldehyds

Englische Bezeichnung

Phenylacetaldehyde glyceryl acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

5-Hydroxy-2-benzyl-1,3-dioxan; 5-Hydroxymethyl-2-benzyl-1,3-dioxolane; 2-

Benzyl-4-hydroxy-1,3-dioxane and 2- Benzyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxolane
(mixture)

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt an 5-Hydroxymethyl-2-phenyl-1,3-dioxolan nicht weniger als 57 %;
5-Hydroxy-2-phenyl-1,3-dioxan 38 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.008	2798	42	942	10022-28-3

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyoctan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyoctane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Octanaldimethylacetal; C-8-dimethylacetal; Caprylaldehydedimethylacetal;
Octaldehydedimethylacetal; Resedylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.009	2363	43	945	7779-41-1

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxydecan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxydecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Decanaldimethylacetal; DecylaldehydeDMA; AldehydeC-10
dimethylacetal; 1,1-Dimethoxydecane; Decylaldehydedimethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.010	2584	44	613	7779-94-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-3,7- dimethyloctan-7-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroxycitronellaldiethylacetal; 1,1-Diethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol; 8,8-Diethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 7- Hydroxy-1,1-diethoxy-3,7-dimethyloctane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.011	2585	45	612	141-92-4

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxy-3,7-dimethyloctan-7-ol

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxy-3,7- dimethyloctan-7-ol

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hydroxycitronellaldimethylacetal; 8,8-Dimethoxy-2,6-dimethyl-2-octanol; 1,1- Dimethoxy-3,7-dimethyl-7-octanol

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr als)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.012	3067	46	867	1333-09-1

Russische Bezeichnung

Glycerylacetal des Tolualdehyds

Englische Bezeichnung

Tolualdehyde glyceryl acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-(o-,m-,p-Cresyl)-5-hydroxydioxan; 2-(methylphenyl)-1,3-dioxan-5-ol; 2-5-hydroxymethyldioxolane; 2-(2,3 and 4-Methylphenyl)-5-hydroxy-1,3-dioxane and 2-(2,3 and 4-Methylphenyl)-5-hydroxymethyl-1,3-dioxolane (mixture)

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

5-Hydroxydioxan 40 %;
5-Hydroxymethyldioxan 60 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.013	2062	47	681	91-87-2

Russische Bezeichnung

Dimethylacetal des alpha-Pentylzimtaldehyds

Englische Bezeichnung

alpha-Pentylcinnamaldehyde dimethyl acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

alpha-n-Amyl-beta- phenylacroleindimethylacetal; 1,1- Dimethoxy-2-amyl-3-phenyl-2-propene; 1,1-Dimethoxy-2-pentyl-3-phenylprop-2-ene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.014	2287	48	648	5660-60-6

Russische Bezeichnung

Ethylenglycolacetal des Zimtaldehyds

Englische Bezeichnung

Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Styryl-m-dioxolane; 2-Styryl-1,3- dioxolane; Cinnamicaldehydeethyleneglycolacetal; 2- (2-Phenylethylene)-1,3-dioxolane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.015	3426	510	940	534-15-6

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde dimethyl acetal;

Dimethylacetal; Ethylidene dimethyl ether

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.016	2004	511	1000	7493-57-4

Russische Bezeichnung

1-Phenylethoxy-1-propoxyethan

Englische Bezeichnung

1-Phenylethoxy-1-propoxy ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde phenethyl propyl acetal; [2- (1-Propoxyethoxy)ethyl]benzene; 1- Phenethoxy-1-propoxyethane; Propyl

phenethyl acetal; Benzene, 2-(1-propoxyethoxy)ethyl; Acetal R; Pepital

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.017		517		774-48-1

Russische Bezeichnung

(Diethoxymethyl)benzol

Englische Bezeichnung

(Diethoxymethyl)benzen e

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzaldehydediethylacetal; 1,1- Diethoxyphenylmethane;
Phenyldiethoxymethane; 1,1- Diethoxytoluene

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.019	2148	523	840	7492-39-9

Russische Bezeichnung

1-Benzyloxy-1-(2-methoxyethoxy)ethan

Englische Bezeichnung

1-Benzyloxy-1-(2- methoxyethoxy)ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehydebenzylmethoxyethylacetal;
Acetaldehydebenzyl β-methoxyethylacetal; 1-Benzoyl-1-(2-methoxyethoxy)ethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.020		531		34764-02-8

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxydecan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxydecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Decanaldiethylacetal; Decan-1- aldiethylacetal;
Decylaldehydediethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.021		553		688-82-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyheptan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyheptane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Heptanaldiethylacetal; Oenanthaldiethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.023		557		3658-93-3

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyhexan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyhexane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Hexanaldiethylacetal;

Hexylaldehydediethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.024	3384	595	840	68345-22-2

Russische Bezeichnung

1,1-Di-isobutoxy-2-phenylethan

Englische Bezeichnung

1,1-Di-isobutoxy-2-phenylethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenylacetaldehydedi-isobutylacetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)-2-phenylethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.025	3378	660	946	67674-36-6

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxynona-2,6-dien

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxynona-2,6- diene

Synonyme, systematische Bezeichnung

Nonadienyl diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt

(sofern vorhanden) in Lebensmittelerzeugnissen, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.027	2875	669	1005	5468-06-4

Russische Bezeichnung

4,5-Dimethyl-2-benzyl-1,3-dioxolan

Englische Bezeichnung

4,5-Dimethyl-2-benzyl-1,3-dioxolan

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenylacetaldehyde 2,3-butylene glycol acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht

weniger als 93 %. Gehalt an Nebenkomponenten: Butan-2,3-diol 2 – 3 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.028	2541	2015	947	10032-05-0

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyheptan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyheptane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Heptanaldimethylacetal; AldehydeC-7 dimethylacetal; Heptaldehydedimethylacetal;
Enanthaldimethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.029	2542	2016	912	72854-42-3

Russische Bezeichnung

Glycerylacetal des Heptanals (Gemisch aus 1,2- und 1,3-Acetalen)

Englische Bezeichnung

Heptanal glyceryl acetal (mixed 1,2 and 1,3 acetals)

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Hexyl-4-hydroxymethyl-1,3-dioxolan +
2-Hexyl-5-hydroxy-1,3-dioxan; 2-Hexyl-4-hydroxy-1,3-dioxan

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gemisch von Acetalen (Dioxolan 56 – 58 %, Dioxan 37 – 39 %) und nicht umgesetztem Heptanal 1 – 2 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.030	2888	2017	1468	90-87-9

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxy-2-phenylpropan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxy-2-phenylpropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Phenylpropanaldimethylacetal; Hydratropicaldehydedimethylacetal; 2-Phenylpropionaldehydedimethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt

(falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.031	4047	2135	1383	54306-00-2

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyhex-2-en

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyhex-2-ene

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Hexenal diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.032	2130	2226	839	2568-25-4

Russische Bezeichnung

4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan

Englische Bezeichnung

4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Benzaldehydpropyleneglycolacetal; 4-Methyl-2-phenyl-m-dioxolane; 4-Methyl-2-phenyl-1,3-dioxolan; Benzaldehydpropyleneglycolcyclicacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.033		2341		871-22-7

Russische Bezeichnung

1,1-Dibutoxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Dibutoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde dibutyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs

nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.034		2342		105-82-8

Russische Bezeichnung

1,1-Dipropoxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Dipropoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

n-Propyl acetal; Dipropyl acetal; Acetaldehyde dipropyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.035		2343		10444-50-5

Russische Bezeichnung

Propylenglycolacetal des Citrals

Englische Bezeichnung

Citral propylene glycol
acetal

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-(2,6-Dimethylhepta-1,5-dienyl)-4-methyl-
1,3-dioxalan

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.036	3125	10007	1001	64577-91-9

Russische Bezeichnung

1-Butoxy-1-(2-phenylethoxy)ethan

Englische Bezeichnung

1-Butoxy-1-(2-phenylethoxy)ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehydebuthylphenethylacetal; 2-Butoxy-2-phenylethoxy-ethan

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.037	3349	10011	949	18492-65-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyhept-4-en (cis und trans)

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyhept-4-ene
(cis and trans)

Synonyme, systematische Bezeichnung

4-Heptenal diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.038	3381	10029	593	5436-21-5

Russische Bezeichnung

4,4-Dimethoxybutan-2-on

Englische Bezeichnung

4,4-Dimethoxybutan-2-one

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetylacetaldehydedimethylacetal; 3-Oxobutanaldimethylacetal; 3-Ketobutyraldehyd, Dimethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.039	3534		927	67715-79-1

Russische Bezeichnung

1,2-Di((1'-ethoxy)-ethoxy)propan

Englische Bezeichnung

1,2-Di((1'-ethoxy)-ethoxy)propane

Synonyme, systematische Bezeichnung

4,6,9-Trimethyl-3,5,8,10-tetraoxadodecan; 3,5,8,10-Tetraoxadecan, 4,6,9-trimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.040	3593	11930	913	67715-82-6

Russische Bezeichnung

1,2,3-Tris([1'-ethoxy]-ethoxy)propan

Englische Bezeichnung

1,2,3-Tris([1'-ethoxy]-ethoxy)propane

Synonyme, systematische Bezeichnung

3,5,9,11-Tetraoxatridecan, 7-(1-ethoxyethoxy)-4,10-dimethyl-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.041		10055		

Russische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-ethoxy-2-methylpropan

Englische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-ethoxy-2-methylpropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isobutanaethyloisobutylacetal; 2-

Methylpropanaethyloisobutylacetal; 1-Ethoxy-2-methyl-1-(2-methylpropoxy)propan

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (zulässiger Höchstgehalt (falls vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.042		10057		85136-40-9

Russische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-ethoxy-3-methylbutan

Englische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-ethoxy-3- methylbutane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isovaleraldehydeethylisobutylacetal; 3-

Methylbutanaethyloisobutylacetal; 1- Ethoxy-3-methyl-1-(2-methylpropoxy)butane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.043		10038		238757-30-7

Russische Bezeichnung

1-Isoamyloxy-1-ethoxypropan

Englische Bezeichnung

1-Isoamyloxy-1-ethoxypropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Propanalethyl 3-methylbutylacetal; 1-Ethoxy-1-(2-methylpropoxy)ethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.044		10058		67234-04-2

Russische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-ethoxypropan

Englische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-ethoxypropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Propanal ethyl isobutyl acetal; 1-Ethoxy-1-(2-methylpropoxy)propane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.045		10061		

Russische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-2-methylpropan

Englische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1- isopentyloxy-2- methylpropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isobutanolisobutylisoamylacetal; 2-Methylpropanolisobutyl 3- methylbutylacetal; 2-Methyl-1-(3-methylbutoxy)-1-(2- methylpropoxy)propane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.046		10060		

Russische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1-isopentyloxy-3-methylbutan

Englische Bezeichnung

1-Isobutoxy-1- isopentyloxy-3- methylbutane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isovaleraldehydeisoamylisobutylacetal; 3- Methylbutanolisobutyl 3-methylbutylacetal; 3-Methyl-1-(3-methylbutoxy)-1-(2-methylpropoxy)butane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.047		10065		238757-63-6

Russische Bezeichnung

1-Isopentyloxy-1-propoxyethan

Englische Bezeichnung

1-Isopentyloxy-1-propoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde 3-methylbutylpropylacetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-propoxyethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.048		10066		238757-65-8

Russische Bezeichnung

1-Isopentyloxy-1-propoxypropan

Englische Bezeichnung

1-Isopentyloxy-1-propoxypropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Propanal 3-methylbutylpropylacetal; 1-(3-Methylbutoxy)-1-propoxypropane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.049				77249-20-8

Russische Bezeichnung

1-Butoxy-1-(2-methylbutoxy)ethan

Englische Bezeichnung

1-Butoxy-1-(2-methylbutoxy)ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

acetaldehydebutyl 2-methylbutylacetal; 1-butoxy-1-(2-methylbutoxy) ethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.050		10003		57006-87-8

Russische Bezeichnung

1-Butoxy-1-ethoxyethan

Englische Bezeichnung

1-Butoxy-1-ethoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde butyl ethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.051				13535-43-8

Russische Bezeichnung

1,1-Di(2-methylbutoxy)ethan

Englische Bezeichnung

1,1-Di-(2-methylbutoxy) ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

acetaldehyde di(2-methylbutyl) acetal; butane, 1,1'-[ethylidenebis(oxy)]bis[2- methyl-; 1,1- di-(2-methyl butoxy) ethane; 1,1- di-(2-methylbutoxy)ethane; 1,1- di-(2-methylbutoxy)ethane; 2- methyl-1-[1-(2- methylbutoxy)ethoxy]butane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.052		10025		13262-24-3

Russische Bezeichnung

1,1-Diisobutoxy-2-methylpropan

Englische Bezeichnung

1,1-Di-isobutoxy-2- methylpropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isobutanaldi-isobutylacetal; 2-

Methylpropanaldiisobutylacetal; 1,1-Di(2- methylpropoxy)-2-methylpropane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.053		10023		5669-09-0

Russische Bezeichnung

1,1-Diisobutoxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Di-isobutoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehydedi-isobutylacetal; 1,1-Di(2- methylpropoxy)ethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.054		10026		13262-27-6

Russische Bezeichnung

1,1-Diisobutoxypentan

Englische Bezeichnung

1,1-Di-isobutoxypentane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Valeraldehydedi-isobutylacetal; Pentanaldiisobutylacetal; 1,1-Di(2-methylpropoxy)pentane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.055		10028	1729	13002-09-0

Russische Bezeichnung

1,1-Diisopentyloxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Di-isopentyloxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde di-isoamyl acetal; Acetaldehyde di(3-methylbutyl) acetal; 1,1-Di(3-methylbutoxy)ethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) im Lebensmittel, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.057		10013		3658-94-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-2-methylbutan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-2-methylbutane

Synonyme, systematische Bezeichnung

2-Methylbutanal diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.058		10015		1741-41-9

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-2-methylpropan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-2-methylpropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isobutanal diethyl acetal; 2-Methylpropanal
diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.059		10014	1730	3842-03-3

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-3-methylbutan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxy-3-methylbutane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Isovaleraldehyde diethyl acetal; 3-Methylbutanal diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.061		10009		3658-95-5

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxybutan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxybutane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Butanal diethyl acetal; butane, 1,1- diethoxy-; butraldehyde diethyl acetal; butyraldehyde-diethylacetal; butyraldehyde, diethyl acetal; butyraldehyde, diethylacetal; 1,1diethoxybutane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.062				53405-98-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxydodecan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxydodecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

dodecanaldiethylacetal; aldehydeC-12 dea; aldehydeC-12 diethylacetal; 1,1- diethoxydodecane;
lauraldiethylacetal; lauraldehydediethylacetal;
laurylaldehydediethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.063				73545-18-3

Russische Bezeichnung

(Z)-1,1-Diethoxyhex-3-en

Englische Bezeichnung

(Z)-1,1-diethoxyhex-3- ene

Synonyme, systematische Bezeichnung

(Z)-3-hexen-1-al diethyl acetal; (Z)-1,1- diethoxyhex-3-ene; cis-1,1-diethoxyhex-3- ene; cis-3-hexen-1-al diethyl acetal; cis-3- hexenal DEA; (Z)-3-hexenal diethyl acetal; cis-3-hexenal diethyl acetal; cis-3-hexenal,
diethyl acetal; 3-hexene, 1,1-diethoxy-, (3Z)-; 3-hexene, 1,1-diethoxy-, (Z)-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.064		10012		462-95-3

Russische Bezeichnung

Diethoxymethan

Englische Bezeichnung

Diethoxymethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Formaldehyde diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.065		10016		54815-13-3

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxynonan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxynonane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Nonanal diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.066				54889-48-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyoctan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyoctane

Synonyme, systematische Bezeichnung

octanaldiethylacetal; 1,1-diethoxyoctane ;
aldehydeC-8 diethylacetal; 1,1- diethoxyoctane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.067		10017		3658-79-5

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxypentan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxypentane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Valeraldehyde diethyl acetal; Pentanal
diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.069		10018		4744-08-5

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxypropan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxypropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Propanal diethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.070				53405-97-3

Russische Bezeichnung

1,1-Diethoxyundecan

Englische Bezeichnung

1,1-Diethoxyundecane

Synonyme, systematische Bezeichnung

undecanaldiethylacetal; aldehydeC-11

undecylicdiethylacetal; 1,1- diethoxyundecane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.071		10022		5405-58-3

Russische Bezeichnung

1,1-Dihexyloxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Dihexyloxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde dihexyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.072	4098		1728	18318-83-7

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyhex-2(trans)-en

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyhex- 2(trans)-ene

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,1- Dimethoxy- E- 2- hexene; 2- Hexene,
1,1- dimethoxy-, (2E) -; 2- Hexenal,
dimethylacetal, (E) -; 2- Hexene, 1,1-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5

Russische Bezeichnung

Englische Bezeichnung

Synonyme, systematische Bezeichnung

dimethoxy-, (E) -; (E)- 2-
Hexenaldimethylacetal; trans- 2- Hexenaldimethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.073				1599-47-9

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyhexan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxyhexane

Synonyme, systematische Bezeichnung

hexanaldimethylacetal; aldehydeC-6 dimethylacetal; 1,1-dimethoxyhexane;

hexaldehydedimethylacetal;

hexanal-dimethylacetal; hexanal, dimethylacetal; hexane, 1,1-dimethoxy-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.074		10031		109-87-5

Russische Bezeichnung

Dimethoxymethan

Englische Bezeichnung

Dimethoxymethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Formaldehyde dimethyl acetal; Methylal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.075				26450-58-8

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxypentan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxypentane

Synonyme, systematische Bezeichnung

valeraldehyde dimethyl acetal; pentanal
dimethyl acetal; pentane, 1,1-dimethoxy-

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.076				4744-10-9

Russische Bezeichnung

1,1-Dimethoxypropan

Englische Bezeichnung

1,1-Dimethoxypropane

Synonyme, systematische Bezeichnung

propionaldehyde dimethyl acetal; propanal
dimethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.077	4099		1711	3390-12-3

Russische Bezeichnung

2,4-Dimethyl-1,3-dioxolan

Englische Bezeichnung

2,4-Dimethyl-1,3- dioxolane

Synonyme, systematische Bezeichnung

1,3- Dioxolane, 2,4- dimethyl-;
Acetaldehydecyclicpropyleneglycolacetal; Propyleneacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.078				122-71-4

Russische Bezeichnung

1,1-Diphenethoxyethan

Englische Bezeichnung

1,1-Diphenethoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

acetaldehyde diphenethyl acetal; 2-[1-(2- phenylethoxy)ethoxy]ethylbenzene; benzene, 1,1'-(ethylidenebis(oxy-2,1- ethanediyl))bis-; 1,1-diphenethoxyethane; 1,1'-[ethane-1,1-diylbis(oxyethane-2,1- diyl)]dibenzene; 1,1'-(ethylidene bis(oxy- 2,1-ethane diyl)) bisbenzene; 1,1-bis(phenethyl oxy) ethane; 1,1- bis(phenethyloxy)ethane; 2-[1-(2-

phenylethoxy)ethoxy]ethylbenzene; phenylethylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.079		10040		13602-09-0

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-(2-methylbutoxy)ethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-(2-methylbutoxy)ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde ethyl 2-methylbutyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.080		10049		2556-10-7

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-(2-phenylethoxy)ethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-(2-phenylethoxy)ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde ethyl 2-phenylethyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.081	3775	10034	943	28069-74-1

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Ethylcis-3-hexenylacetal;
Acetaldehydeethyl 3-hexenylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.082		11948		54484-73-0

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-hexyloxyethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-hexyloxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehydeethylhexylacetal; 1-(1-Ethoxyethoxy) hexane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.083		10037		13442-90-5

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-isopentyloxyethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-isopentyloxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehydeethyl 3-methylbutylacetal;
1-Ethoxy-1-(3-methylbutoxy)ethane

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.084		10039		10471-14-4

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-methoxyethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-methoxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehyde ethyl methyl acetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5
06.085		10046		59184-43-9

Russische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-pentyloxyethan

Englische Bezeichnung

1-Ethoxy-1-pentyloxyethane

Synonyme, systematische Bezeichnung

Acetaldehydeethylamylacetal;
Acetaldehydeethylpentylacetal

Gehalt des Hauptstoffs, %; Verwendungsbedingungen: zulässige Anwendungsbereiche und Beschränkungen (höchstzulässiger Gehalt (sofern vorhanden) in Lebensmitteln, mg/kg, nicht mehr)⁶

Gehalt des Hauptstoffs
nicht weniger als 95 %

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

06.073			

06.074		10031		109-87-5
06.075				
06.076				

06.077	4099		1711	3390-12-3	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolan
06.078					

06.079			10040			13602-09-0
06.080			10049			2556-10-7
06.081	3775	10034	943	28069-74-1	1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethan	1-Ethoxy-1-(3-hexenyloxy)ethane

06.082		11948		54484-73-0
06.083		10037		13442-90-5
06.084		10039		10471-14-4

06.085			10046			59184-43-9
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6

	06.086		10050		
	06.087	4294		1715	6290-17-1

	06.088				
	06.089	4048		1712	6454-22-4

06.090

	06.091		10054		
	06.092		10059		
	06.094	3630		928	1599-49-1

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6

--	--	--	--

	06.095			
	06.096		10903	

	06.097			10075		
	06.098	3441	11423	929	1193-11-9	2,2,4-Trimethyl- 1,3-dioxolan

	06.100		10032	
	06.102		2016	

	06.104	3905		1882	68527-74-2
	06.105		10070		

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6

	06.106		10071	
	06.107		10068	

	06.109			
	06.111			

	06.114	4365		
--	--------	------	--	--

06.115



	06.120	3808		446	67785-70-0
	06.123		10004		

	06.124		10024		
	06.125		10027		
	06.128		10045		3658-92-2

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	06.129		10043		253679-74- 2
	06.130		10044		238757-42- 1
	06.131		10042		238757-35- 2

	06.132	4023		960	63253-24-7	Butan-2,3-diolact des Vanillins (Mischung von Stereoisomeren)
	06.133	3807		445	563187-91- 7	1-Menthon-1,2- glycerolketal

	06.135	4286		1732	18433-93-7	2-Isobutyl-4-met 1,3-dioxolan
--	--------	------	--	------	------------	----------------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	06.136	4285		1859	831213-72-0	6-Isopropyl-3,9-dimethyl-1,4-dioxyspiro[4.5]decan-2-on
--	--------	------	--	------	-------------	--

	06.137	4432			25334-93-4
--	--------	------	--	--	------------

	07.001	2969	105	937	1859	2-Oxopropanal	2-Oxopropanal
	07.002	2544	136	283	110-43-0	Heptan-2-on	Heptan-2-one
	07.003	2545	137	285	106-35-4	Heptan-3-on	Heptan-3-one

	07.004	2009	138	806	98-86-2	Acetophenon	Acetophenone
	07.005	3124	139	730	122-48-5	Vanillylacetone	Vanillyl acetone
	07.007	2594	141	388	127-41-3	alpha-Ionone	alpha-Ionone

	07.008	2595	142	389	14901-07-6	beta-Ionon	beta-Ionone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	07.009	2711	143	398	7779-30-8	Methyl-alpha-ionon	Methyl-alpha-ion

	07.010	2712	144	399	127-43-5	Methyl-beta-ionon	Methyl-beta- ion
	07.011	2597	145	403	79-69-6	4-(2,5,6,6-Tetramethyl-2-cyclohexenyl)-3-buten-2-on	4-(2,5,6,6-Tetramethyl- 2-cyclohexenyl)-3-buten-2-one

	07.012	2249	146	380	99-49-0	Carvon	Carvone
	07.013	2723	147	811	93-08-3	Methyl-2-naphthylketon	Methyl 2-naphthylketone
	07.014	2656	148	1480	118-71-8	Maltol	Maltol

	07.015	2707	149	1120	110-93-0	6-Methylhept-5-en-2-on	6-Methylhept-5-one
	07.016	3093	150	296	112-12-9	Undecan-2-on	Undecan-2-one
	07.017	2731	151	301	108-10-1	4-Methylpentan-2-on	4-Methylpentan-2-one

	07.018	2558	152	412	3848-24-6	Hexan-2,3-dion	Hexan-2,3-dione
	07.019	2802	153	288	111-13-7	Octan-2-on	Octan-2-one

	07.020	2785	154	292	821-55-6	Nonan-2-on	Nonan-2-one
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	07.021	3090	155	417	7493-59-6	Undeca-2,3-dion	Undeca-2,3-dion
	07.022	2677	156	807	122-00-9	4-Methylacetophenon	4-Methylacetoph
	07.023	2387	157	809	89-74-7	2,4-Dimethylacetophenon	2,4-Dimethylacetoph

	07.024	2881	158	820	122-57-6	4-Phenylbut-3-en-2-on	4-Phenylbut-3-en-2-one
	07.025	2740	159	828	5349-62-2	4-Methyl-1-phenylpentan-2-on	4-Methyl-1-phenylpentan-2-one
	07.026	3074	160	817	7774-79-0	4-(p-Tolyl)butan-2-on	4-(p-Tolyl)butan-2-one

	07.027	2734	161	821	1901- 26-4	3-Methyl-4- phenylbut-3-en-2-on	3-Methyl-4-phenyl- 3-en-2-one
	07.028	2132	162	836	119- 53-9	Benzoin	Benzoin

	07.029	2672	163	818	104-20-1	4-(4-Methoxyphenyl)butan-2-on	4-(4-Methoxyphenyl)butan-2-one
	07.030	2673	164	826	104-27-8	1-(4-Methoxyphenyl)pent-1-en-3-on	1-(4-Methoxyphenyl)pent-1-en-3-one
	07.031	2701	165			55418-52-5	Piperon

	07.032	2134	166	831	119-61-9	Benzophenon	Benzop
	07.033	3552	167	1115	11050-62-7	Isojasmon	Isojasm
	07.034	2573	167	1106	17373-89-6	2-Hexylidencyclopentan-1-on	2- Hexylio 1-one

[illegible]

	07.035	3061	168	1111	17369-60-7	Tetramethylethylcyclohexenon (Isomerengemisch)	Tetramethylethylcyclohexenon (mixture)
	07.036	2714	169	404	127-51-5	alpha-Isomethylionon	alpha-Isomethylionon
	07.038	2005	570	810	100-06-1	4-Methoxyacetophenon	4-Methoxyacetophenon

	07.040	3469	599	824	93-55-0	1-Phenylpropan-1-on	1-Phen
	07.041	4151	650			79-89-0	beta-Is

	07.042	2927	651	808	645-13-6	4-Isopropylacetophenon	4-Isoprop
	07.044	3417	666	1124	625-33-2	Pent-3-en-2-on	Pent-3-
	07.045	3473	686	1108	2408-37-9	2,2,6-Trimethylcyclohexanon	2,2,6-Trimeth

	07.046	3738	691	732	1080-12-2	Vanillylidenacetone	Vanillyl
	07.047	3487	692	1481	4940-11-8	Ethylmaltol	Ethyl m
	07.048	3352	718	1125	2497-21-4	4-Hexen-3-one	4-Hexe

	07.049	3760	719	829	103-13-9	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methylpent-1-en-3-on	1-(4-Me methyl
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englisc

	1	2	3	4	5	6	7
	07.050	3326	737	139	67-64-1	Aceton	Aceton
	07.051	2008	749	405	513-86-0	3-Hydroxybutan-2-on	3-Hydro
	07.052	2370	752	408	431-03-8	Diacetyl	Diacetyl

	07.053	2170	753	278	78-93-3	Butan-2-on	Butan-2
	07.054	2842	754	279	107-87-9	Pentan-2-on	Pentan
	07.055	2588	755	728	5471-51-2	4-(p-Hydroxyphenyl)butan-2-on	4-(p-Hydrox one

	07.056	2700	758	418	80-71-7	3-Methylcyclopentan-1,2-dion	3-Meth 1,2-dio
	07.057	3152	759	419	21835-01-8	3-Ethylcyclopentan-1,2-dion	3-Ethyl dione

	07.058	2546	2034	287	123-19-3	Heptan-4-on	Heptan
	07.059	2667	2035	429	10458-14-7	p-Menthan-3-on	p-Ment

	07.060	2841	2039	410	600-14-6	Pentan-2,3-dion	Pentan
--	--------	------	------	-----	----------	-----------------	--------

	07.061	2033	2040	401	79-78-7	Allyl-alpha-ionon	Allyl alp
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englisc
	1	2	3	4	5	6	7

	07.062	2803	2042	290	106-68-3	Octan-3-on	Octan-3
	07.063	2730	2043	411	7493-58-5	4-Methylpentan-2,3-dion	4-Meth dione
	07.064	2543	2044	415	96-04-8	Heptan-2,3-dion	Heptan

	07.065	2587	2045	416	496-77-5	5-Hydroxyoctan-4-on	5-Hydro
	07.067	2964	2051	754	29606-79-9	2R,5S-Isopulegon	2R,5S-i
	07.069	3059	2053	1121	4433-36-7	Tetrahydro-pseudo-ionon	Tetrahy ionone

	07.070	2146	2140	830	7492-37-7	3-Benzylheptan-4-on	3-Benzyl
	07.071			2141			5455-2

	07.075	3268	2234	420	13494-06-9	3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dion	3,4-Dimethylcyclopentan-1,2-dion
	07.076	3269	2235	421	13494-07-0	3,5-Dimethylcyclopentan-1,2-dion	3,5-Dimethylcyclopentan-1,2-dion

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	07.077	3168	2255	413	4437-51-8	Hexan-3,4-dion	Hexan-3,4-dion

	07.078	3460	2259	430	491-07-6	d,l-Isomenton	d,l-Isomenthon
	07.079	3226	2275	833	579-07-7	1-Phenylpropan-1,2-dion	1-Phenylpropan-1,2-dione
	07.080	3305	2311	425	3008-43-3	3-Methylcyclohexan-1,2-dion	3-Methylcyclohexan-1,2-dione

	07.081	3515	2312	1148	4312-99-6	Oct-1-en-3-on	Oct-1-en-3-one
	07.082	3603	2313	1129	4643-27-0	Oct-2-en-4-on	Oct-2-en-4-one

	07.083	3243	2340	384	23726-92-3	beta-Damascon	beta-Damascon
	07.084			2350			96-22-0

	07.086	2397	11839	832	102-04-5	1,3-Diphenylpropan-2-on	1,3-Diphenylpropan-2-one
	07.087	2674	11836	813	122-84-9	4-Methoxyphenylacetone	4-Methoxyphenylacetone
	07.088	2713	11852	400	7784-98-7	Methyl-delta-ionone	Methyl-delta-ionone

	07.089	3166	11164	1398	4674-50-4	Nootkaton	Nootkatone
	07.090	3173	11102	1717	5077-67-8	1-Hydroxybutan-2-on	1-Hydroxybuta

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	07.091	3175			390	79-76-5	gamma-Ionon
	07.092	3176	11128	375	499-70-7	p-Menthan-2-on	p-Menthan-2-o

	07.093	3190	11148	414	13706-86-0	5-Methylhexan-2,3-dion	5-Methylhexan-dione
--	--------	------	-------	-----	------------	------------------------	---------------------

☎ 004921619904970 ✉ inbox@ac-inorms.com 🌐 www.ac-inorms.com

	07.095	3261	11044	1109	14765-30-1	2-(sec-Butyl)cyclohexanon	2-(sec-Butyl)cyclohex
	07.096	3290	11097	281	589-38-8	Hexan-3-on	Hexan-3-one

	07.097	3292	11113	1839	59191-78-5	3-(Hydroxymethyl) octan-2-on	3-(Hydroxymethyl) octan-2-one
--	--------	------	-------	------	------------	------------------------------	-------------------------------

	07.098	3360	11134	1107	1193-18-6	3-Methylcyclohex-2-en-1-on	3-Methylcyclohex-1-one
--	--------	------	-------	------	-----------	----------------------------	------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Beze
	1	2	3	4	5	6	7

	07.099	3363	11143	1134	1604-28-0	6-Methylhepta-3,5-dien-2-on	6-Methylhepta-3,5-dien-2-one
	07.100	3365	11150	1119	3240-09-3	5-Methylhex-5-en-2-on	5-Methylhex-5-en-2-one
	07.101	3368	11853	1131	141-79-7	4-Methylpent-3-en-2-on	4-Methylpent-3-en-2-one

	07.102	3382	11179	1147	1629-58-9	Pent-1-en-3-on	Pent-1-en-3-on
	07.103	3388	11194	298	593-08-8	Tridecan-2-on	Tridecan-2-one
	07.104	3399	11093	1126	4643-25-8	Hept-2-en-4-on	Hept-2-en-4-on

	07.105	3400	11094	1127	1119-44-4	Hept-3-en-2-on	Hept-3-en-2-on
	07.106	3409	11149	1132	5166-53-0	5-Methylhex-3-en-2-on	5-Methylhex-3-one

	07.107	3416	11170	1128	1669-44-9	Oct-3-en-2-on	Oct-3-en-2-one
	07.108	3420	11197	387	23696-85-7	beta-Damascenon	beta-Damasce

	07.109	3421	11200	1857	1125-21-9	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1,4-dion	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-en-1,4-dion
	07.112	3435	11137	1105	2758-18-1	3-Methyl-2-cyclopenten-1-on	3-Methyl-2-cyclopenten-1-on

	07.113	3440	11160	294	925-78-0	Nonan-3-on	Nonan-3-one
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Beze
	1	2	3	4	5	6	7

	07.114	3442	11206	1123	762-29-8	6,10,14-Trimethylpentadeca-5,9,13-trien-2-on	6,10,14-Trimethylpenta-5,9,13-trien-2-on
--	--------	------	-------	------	----------	--	--

	07.115	3447	11057	396	20483-36-7	3,4-Dehydrodihydro-beta-ionon	3,4-Dehydrodihydro-beta-ionone
	07.117	3453	11077	422	42348-12-9	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-on	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-on

	07.118	3454	11078	423	53263-58-4	5-Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-on	5-Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-on
--	--------	------	-------	-----	------------	---	---

	07.119	3458	11046	424	10316-66-2	2-Hydroxycyclohex-2-en-1-on	2-Hydroxycyclohex-2-en-1-one
	07.120	3459	11198	426	4883-60-7	2-Hydroxy-3,5,5-trimethylcyclohex-2-en-1-on	2-Hydroxy-3,5,5-trimethylcyclohex-2-en-1-one
	07.121	3532	11751	1130	10519-33-2	Dec-3-en-2-on	Dec-3-en-2-one

	07.122	3537	11914	302	108-83-8	2,6-Dimethylheptan-4-on	2,6-Dimethylone
	07.123	3542	11088	1122	3796-70-1	Geranylaceton	Geranylaceton

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	07.124	3548	11784	727	118-93-4	2-Hydroxyacetophenon	2-Hydroxyacet

	07.125	3550	11115	409	3142-66-3	3-Hydroxypentan-2-on	3-Hydroxype
	07.126	3553	11918	1112	78-59-1	3,5,5-Trimethylcyclohex-2-en-1-on	3,5,5-Trimethylcyc1-one

	07.129	3577			1113	3720-16-9	3-Methyl-5-propylcyclohexanone
	07.131	3626	11060	394	17283-81-7	Dihydro-beta-ionon	Dihydro-beta-ionon
	07.132	3628	11059	393	31499-72-6	Dihydro-alpha-ionon	Dihydro-alpha-ionon

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	07.033	3552	167	1115	11050-62-7	Isojasmon	Isojasmane

	07.136	3715			1405	34545-88-5	4,4a,5,6-Tetr methylnapht 2(3H)-on
	07.137	3724	11808	299	2345- 28-0	Pentadecan-2-on	Pentadecan-2

	07.139	3761			1133	81925-81-7	5-Methylhept
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Be

	1	2	3	4	5	6	7
	07.140	3763			1406	1128-08-1	3-Methyl-2-pentylcyclopentanone
	07.142			11035			498-02-2
	07.146	2249	146	380.1	2244-16-8	d-Carvon	d-Carvone

	07.147	2249	146	380.2	6485-40-1	I-Carvon	I-Carvone
	07.148	3909	11047	1100	108-94-1	Cyclohexanon	Cyclohexanon
	07.149	3910	11050	1101	120-92-3	Cyclopentanon	Cyclopentanon

	07.150	4272	11055	2074	693-54-9	Decan-2-on	Decan-2-one
	07.151	3966	11056	1118	928-80-3	Decan-3-on	Decan-3-one
	07.152						

	07.153	3776		1407	20489-53-6	(4R,4aS,6R,8 Dihydronootk
	07.154		11106			5650-43-1

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	07.156						

	07.157		11068		1604-34-8
	07.158		11069		6175-49-1

	07.159	2479	551	1396	4695-62-9	d-Fenchon	d-Fenchone
	07.160			11089			2922-51-2

	07.161			
--	--------	--	--	--

	07.162			
--	--------	--	--	--

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

07.165



	07.167		11108			4984-85-4
	07.168	4143		2038	490-03-9	2-Hydroxypiperito
	07.169		11101	1945	116-09-6	1-Hydroxypropan on

	07.170	4144	11202	1571	23267-57-4	beta-Ionon-epoxid	beta-Ionone epoxide
	07.171	4198	11125	1868	18358-53-7	Isopinocamphon	Isopinocamphone
	07.172	3939	11127	1110	500-02-7	4-Isopropylcyclohex-2-en-1-on	4-Isopropylcyclohex-2-en-1-one

	07.175	2910	2052	435	89-81-6	p-Menth-1-en-3-on	p-Menth-1-en-3-o
	07.176	2667	2035	429	89-80-5	trans-Menthon	trans-Menthone

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	07.177	3868		1135	33046-81-0	7-Methyl-3-octenol 2
--	--------	------	--	------	------------	-------------------------

	07.178		11131			563-80-4
	07.179	3946		1102	583-60-8	2-Methylcyclohexan
	07.180	3947		1103	591-24-2	3-Methylcyclohexan

07.182

	07.184	4057		2032	113486-29-6	3-Methylnona-2,4-dion
	07.185		11157			565-61-7

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	07.187			11162			32064-72-5

	07.188	3955	11163	1136	14309-57-0	Non-3-en-2-on	Non-3-en-2-one
	07.189			11161			4485-09-0

	07.193			
--	--------	--	--	--

	07.194		11182			2550-26-7
	07.196		11186	1870	80-57-9	Pin-2-en-4-on
	07.198	4299	11191		141-10-6	Pseudo-ionon

	07.199		11192		2345-27-9
--	--------	--	-------	--	-----------

07.200

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	07.201			
	07.202			

	07.203			
--	--------	--	--	--

	07.204			
--	--------	--	--	--

	07.206			
--	--------	--	--	--

	07.210			
--	--------	--	--	--

07.214

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	07.219	3196	11786		6261-18-3	trans-3-Methyl-2-(2-pentenyl)-2-cyclopenten-1-on
--	--------	------	-------	--	-----------	--

	07.224	3243			23726-91-2
--	--------	------	--	--	------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	07.234	4665			2021	27113-22-0	1-(4-Hydroxy-3-methoxyphenyl)-3-decanon

	07.236		11171		22610-86-2
	07.238	4139			37160-77-3

	7,239				1840	2278-53-7
	07.240	4000		1156	13019-20-0	2-Methylheptan-3-on

	07.243			
--	--------	--	--	--

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	07.244	4001		1138	20859-10-3	(6E)-Methyl-3-hepten-2-on
	07.247	4008		1139	30086-02-3	Octadien-2-on/3.5-(E,E)
	07.248	4060		2036	585-25-1	Octan-2,3-dion

	07.249	4022		1155	927-49-1	Undecan-6-on
--	--------	------	--	------	----------	--------------

07.254



	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	07.256	3969		1137	817-88-9	(E) und (Z)-4,8-Dimethy 3,7- nonadien-2-on
--	--------	------	--	------	----------	--

	07.257	3829		1117	68133-79-9	2-(3,7-Dimethyl-2,6-octadienyl)cyclopentano
--	--------	------	--	------	------------	---

	07.258					
	07.259	4316		2044	577-16-2	2-Methylacetophenon

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	07.260	3889			163038-04- 8
	07.261				

	07.262	4706					35194-30-0
	08.001	2487	1	79	64-18-6	Ameisensäure	Formic acid
	08.002	2006	2	81	64-19-7	Essigsäure	Acetic acid

	08.003	2924	3	84	79-09-4	Propionsäure	Propionic acid
--	--------	------	---	----	---------	--------------	----------------

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	08.004	2611	4	930	50-21-5	Milchsäure	Lactic acid
--	--------	------	---	-----	---------	------------	-------------

	08.005	2221	5	87	107-92-6	Buttersäure	Butyric acid
	08.006	2222	6	253	79-31-2	2-Methylpropionsäure	2-Methylpropionic acid

	08.007	3101	7	90	109-52-4	Valeriansäure	Valeric acid
	08.008	3102	8			503-74-2	3-Methylbuttersäure
	08.009	2559	9			142-62-1	Hexansäure

	08.010	2799	10			124-07-2	Octansäure
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	08.011	2364	11			334-48-5	Decansäure

08.015	3035	15		57-11-4	Octadecansäure
--------	------	----	--	---------	----------------

	08.017	2655	17		6915-15-7	Äpfelsäure
	08.018	3044	18		133-37-9	Weinsäure
	08.019	2970	19		127-17-3	Brenztraubensäure

	08.021	2131	21			65-85-0	Benzoessäure
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	08.022	2288	22			621-82-9	Zimtsäure
	08.023	2627	23			123-76-2	4-Oxovaleriansäure

	08.024		24			110-15-6
	08.025	2488	25		110-17-8	Fumarsäure
	08.026	2011	26		124-04-9	Adipinsäure

	08.028	3348	28		111-14-8	Heptansäure
	08.029	2784	29		112-05-0	Nonansäure

	08.031	2754	31		97-61-0	2- Methylvaleriansäure
	08.032	2889	32		501-52-0	3- Phenylpropionsäure
	08.033	2010	33		499-12-7	Prop-1-en-1,2,3- tricarbonsäure

	08.034	2347	34		5292-21-7	Cyclohexylelessigsäure
	08.035	3191	582		4536-23-6	2-Methylhexansäure

	08.037	3891	653			328-50-7	2-Oxoglutarsäure
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	08.038	2878	672		103-82-2	Phenylelessigsäure
	08.039	3247	689		112-38-9	Undec-10-ensäure
	08.040	3986	693		99-96-7	4-Hydroxybenzoesäure

	08.041	3380	694		60-33-3	Octadeca-9,12- diensäure
--	--------	------	-----	--	---------	-----------------------------

	08.042	3245	696		112-37-8	Undecansäure
	08.043	3988	697		121-34-6	Vanillinsäure

	08.044	3143	744		21016-46-6	(2E),4-Dimethylpent-2-ensäure
--	--------	------	-----	--	------------	-------------------------------

	08.045	2429	2001		88-09-5	2-Ethylbuttersäure
--	--------	------	------	--	---------	--------------------

	08.046	2695	2002		116-53-0	2-Methylbuttersäure	
	08.047	2706	2003		1188-02-9	2-Methylheptansäure	
	08.048	2843	2004		591-80-0	Pent-4-ensäure	

	08.049	2872	2005		122-59-8	Phenoxyessigsäure	
	08.050	3170	2256		4219-24-3	Hex-3-ensäure	
	08.051	3869	2262		759-05-7	3-Methyl-2-oxobuttersäure	

	08.052	3871	2263		816-66-0	4-Methyl-2-oxovaleriansäure	
	08.053			2264		141-82-2	

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	08.054	3169	11777			13419-69-7	Hex-2(trans)-ensäure

	08.055	3195	11680		3142-72-1	2-Methyl-2-pentensäure
	08.056	3437	10149		105-43-1	3-Methylvaleriansäure
	08.057	3463	10150		646-07-1	4-Methylvaleriansäure

	08.058	3464	10147		37674-63-8	2-Methylpent-3-ensäure
	08.059	3511	10148		1575-74-2	2-Methylpent-4-ensäure
	08.060	3531	11911		98-89-5	Cyclohexancarbonsäure

	08.061	3572	10142		628-46-6	5-Methylhexansäure	
	08.062	3574	11925		45019-28-1	4-Methylnonansäure	
	08.063	3575	11926		54947-74-9	4-Methyloctansäure	

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
08.064	3599	10168			80-59-1	(2E)-Methylcrotonsäure

	08.065	3660	10090		14436-32-9	Dec-9-ensäure	
	08.066	3723				600-18-0	
	08.067	3731				71298-42-5	

	08.070	3187	10138		541-47-9	3-Methylcrotonsäure	
	08.071	3945	10077		100-09-4	p-Anissäure	
	08.072	3908	10080		3724-65-0	But-2-ensäure (cis und trans)	

	08.073	3913	10087		3913-85-7	Dec-2-ensäure	
	08.074			10088		15469-77-9	
	08.075	3914	10089		26303-90-2	Dec-4-ensäure	

	08.076	3798					89-86-1	
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name	

	1	2	3	4	5	6	7

08.078

	08.079	3800				16493-80-4	
	08.080			10170		149-91-7	
	08.081	4121	10094		459-80-3	Geraniumsäure	

	08.082				
	08.083		10102		18999-28-5

	08.085	3921			110-44-1	
	08.086	3843			1113-60-6	
	08.087		10111		530-57-4	

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

08.088



	08.089		10113		1135-24-6
--	--------	--	-------	--	-----------

	08.092	3944				586-38-9
	08.093	3870	10146		39748-49-7	3-Methyl-2-oxovaleri
	08.094					

	08.095						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	08.096			
	08.097			

	08.099	4180			10321-71-8
	8.100				

	08.101	3954	10153		3760-11-0	Non-2-ensäure
	08.102			10154		4124-88-3

	08.103			10079			123-99-9
	08.107	4193	10163	1804	13991-37-2	(E)-Pent-2-ensäure	(E)-Pent-2-enoic acid

	08.109	3892				156-06-9
	08.112	3985	10165		69-72-7	Salicylsäure

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	08.113	3277	24			150-90-3	Bernsteinsäure-Dinat
	08.114	3957	10156	1805	1871-67-6	2-Octensäure	2-Octenoic acid

	08.115					
	08.119	3169	11777		1191-04-4	2-Hexensäure
	08.120	3599	10168		13201-46-2	2-Methyl-2-butensäure

	08.123	3920		1373	10352-88-2	trans-2-Heptensäure
	08.127					
	08.131			1907	697290-76-9	

	08.132	4431			99-06-9
--	--------	------	--	--	---------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	08.133	4430		99-50-3

	08.134	4660		2020	55-10-7	4-Hydroxy-3-methoxymandelsäure
	08.135	4529		1899	957136-80-0	4-(2,2,3-Trimethylcyclopentyl)

	09.001	2414	191	27	141-78-6	Ethylacetat	Ethyl acetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.002	2925	192	126	109-60-4	Propylacetat	Propyl acetate
	09.003	2926	193	305	108-21-4	Isopropylacetat	Isopropyl acetate

	09.004	2174	194	127	123-86-4	Butylacetat	Butyl acetate
--	--------	------	-----	-----	----------	-------------	---------------

	09.005	2175	195	137	110-19-0	Isobutylacetat	Isobutyl acetate
	09.006	2565	196	128	142-92-7	Hexylacetat	Hexyl acetate

	Ru Nr.1	FEMA Nr.2	CE Nr.3	JECFA Nr.4	CAS Nr.5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.008	2788	198	131	143-13-5	Nonylacetat	Nonyl acetate
	09.009	2367	199	132	112-17-4	Decylacetat	Decyl acetate

	09.010	2616	200	133	112-66-3	Dodecylacetat	Dodecyl acetate
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------	-----------------

	09.012	2311	202	57	150-84-5	Citronellylacetat	Citronellyl acetate
--	--------	------	-----	----	----------	-------------------	---------------------

	Ru Nr.1	FEMA Nr.2	CE Nr.3	JECFA Nr.4	CAS Nr.5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.013	2636	203	359	115-95-7	Linalylacetat	Linalyl acetate
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------	-----------------

	09.014	2135	204	23	140-11-4	Benzylacetat	Benzyl acetate
--	--------	------	-----	----	----------	--------------	----------------

	09.015	3047	205			80-26-2	alpha-Terpinylacetat
	09.016	2668	206	431	16409-45-3	Menthylacetat	Menthyl acetate

	09.017	2159	207	1387	76-49-3	DL-Bornylacetat	DL-Bornyl acetate
	09.018	2293	208	650	103-54-8	Cinnamylacetat	Cinnamyl acetate
	09.019	2098	209	873	104-21-2	p-Anisylacetat	p-Anisyl acetate

	09.020	2469	210	1531	93-28-7	Eugenylacetat	Eugenyl acetate
	09.021			211			628-63-7

	Ru Nr.1	FEMA Nr.2	CE Nr.3	JECFA Nr.4	CAS Nr.5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.022	2547	212	129	112-06-1	Heptylacetat	Heptyl acetate
--	--------	------	-----	-----	----------	--------------	----------------

09.023	2676	213	125	79-20-9	Methylacetat	Methyl acetate
--------	------	-----	-----	---------	--------------	----------------

	09.024	2055	214	43	123-92-2	Isopentylacetat	Isopentyl acetate
	09.025	2425	215	140	10031-87-5	2-Ethylbutylacetat	2-Ethylbutyl acetate
	09.026	2064	216	677	7493-78-9	alpha-Pentylcinnamylacetat	alpha-Pentylcinnamyl acetate

	09.027	2349	217	1093	622-45-7	Cyclohexylacetat	Cyclohexyl acetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.028	2348	218	964	21722-83-8	2-Cyclohexylethylacetat	2-Cyclohexylethylacetate

	09.029	2735	219	1460	103-07-1	1,1-Dimethyl-3-phenylpropylacetat	1,1-Dimethyl-3-phenylpropyl acetate
	09.030	2470	220	1262	93-29-8	2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenylacetat	2-Methoxy-4-(prop-1-enyl)phenyl acetate
	09.031	2857	221	989	103-45-7	Phenethylacetat	Phenethyl acetate

	09.032	2890	222	638	122-72-5	3-Phenylpropylacetat	3-Phenylpropyl acetate
	09.033	2981	223	60	141-11-7	Rhodinylnacetat	Rhodinyln acetate

	09.034	3007	224	985	1323-00-8	Santalylacetat	Santalyl acetate
	09.035	3108	225	890	881-68-5	Vanillylacetat	Vanillyl acetate

	09.036	3073	226	699	140-39-6	p-Tolylacetat	p-Tolyl acetate
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------	-----------------

	09.037	2418	245	1351	140-88-5	Ethylacrylat	Ethyl acrylate	et A E p
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.038	2693	263	149	623-42-7	Methylbutyrat	Methyl butyrate	m B B B M (n b M n

	09.039	2427	264	29	105-54-4	Ethylbutyrat	Ethyl butyrate	B B B E F E E
	09.040	2934	266	150	105-66-8	Propylbutyrat	Propyl butyrate	B M B n P (n P P P
	09.041	2935	267	307	638-11-9	Isopropylbutyrat	Isopropyl butyrate	P m m M P p b

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.042	2186	268	151	109-21-7	Butylbutyrat	Butyl butyrate	B B B B b B B

	09.043	2187	269	158	539-90-2	Isobutylbutyrat	Isobutyl butyrate	B Is M
	09.044	2059	270	152	540-18-1	Pentylbutyrat	Pentyl butyrate	Pe N bu B N Pe Pe
	09.045	2568	271	153	2639-63-6	Hexylbutyrat	Hexyl butyrate	B B H H na H H na

	09.046	2807	272	155	110-39-4	Octylbutyrat	Octyl butyrate	O B B O n n O N b
	09.047	2368	273	156	5454-09-1	Decylbutyrat	Decyl butyrate	B B D

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.048	2512	274	66	106-29-6	Geranylbutyrat	Geranyl butyrate	tr yl di

	09.049	2312	275	65	141-16-2	Citronellylbutyrat	Citronellyl butyrate	3, D
	09.050	2639	276	361	78-36-4	Linalylbutyrat	Linalyl butyrate	3, b vi
	09.051	2140	277	843	103-37-7	Benzylbutyrat	Benzyl butyrate	B B

	09.052	3049	278	370	2153-28-8	Terpinylbutyrat	Terpinyl butyrate	p-8-
	09.053	2296	279	652	103-61-7	Cinnamylbutyrat	Cinnamyl butyrate	Pl yl yl er
	09.054	2021	280	2	2051-78-7	Allylbutyrat	Allyl butyrate	A Pr

	09.055	2060	282	45	106-27-4	3-Methylbutylbutyrat	3-Methylbutyl butyrate	Is
	09.057	2891	285	1469	80866-83-7	2-Phenylpropylbutyrat	2-Phenylpropyl butyrate	al bo H
	09.058	2100	286	875	6963-56-0	p-Anisylbutyrat	p-Anisyl butyrate	B p- M

	09.059	2432	309	35	110-38-3	Ethyldecanoat	Ethyl decanoate	Et ca
	09.060	2439	310	31	123-66-0	Ethylhexanoat	Ethyl hexanoate	Et Et
	09.061	2949	311	161	626-77-7	Propylhexanoat	Propyl hexanoate	ca pr na pr pr pr pr (p

	09.062	2950	312	308	2311-46-8	Isopropylhexanoat	Isopropyl hexanoate	Pr Is
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name	Sy

	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.063	2201	313	162	626-82-4	Butylhexanoat	Butyl hexanoate	bu br br 9 ca br ut na
	09.064	2202	314	166	105-79-3	Isobutylhexanoat	Isobutyl hexanoate	Is B
	09.065	2074	315	163	540-07-8	Pentylhexanoat	Pentyl hexanoate	A ca

	09.066	2572	316	165	6378-65-0	Hexylhexanoat	Hexyl hexanoate	he he (h he he na he he
	09.067	2515	317	70	10032-02-7	Geranylhexanoat	Geranyl hexanoate	G o 2
	09.068	2643	318	364	7779-23-9	Linalylhexanoat	Linalyl hexanoate	3 Li Li 4

	09.069	2708	319	1871	106-70-7	Methylhexanoat	Methyl hexanoate	ca he m m m m m (n m he he
	09.070	2075	320	46	2198-61-0	3-Methylbutylhexanoat	3-Methylbutyl hexanoate	Is Is Pe

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name	Sy
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.071	2896	321	642	6281-40-9	3-Phenylpropylhexanoat	3-Phenylpropylhexanoate	H H PH

	09.072	2434	339	26	109-94-4	Ethylformiat	Ethyl formate
	09.073	2943	340	117	110-74-7	Propylformiat	Propyl formate
	09.074	2552	341	121	112-23-2	Heptylformiat	Heptyl formate

	09.075	2809	342	122	112-32-3	Octylformiat	Octyl formate
	09.076	2514	343	54	105-86-2	Geranylformiat	Geranyl formate
	09.077	2145	344	841	104-57-4	Benzylformiat	Benzyl formate

	09.078	2314	345	53	105-85-1	Citronellylformiat	Citronellyl formate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7
	09.079	2984	346	56	141-09-3	Rhodinylformiat	Rhodinyl formate
	09.080	2642	347	358	115-99-1	Linalylformiat	Linalyl formate

	09.082	2161	349	1389	7492-41-3	DL-Bornylformiat	DL-Bornylformate
	09.083	2864	350	988	104-62-1	Phenethylformiat	Phenethylformate
	09.084	2895	351	637	104-64-3	3-Phenylpropylformiat	3-Phenylpropylformate
	09.085	2299	352	649	104-65-4	Cinnamylformiat	Cinnamylformate

	09.086	2395	353	1654	10058-43-2	2-Methyl-1-phenyl-2-propylformiat	2-Methyl-1-phenyl-2-propyl formate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7
	09.087	2101	354	872	122-91-8	p-Anisylformiat	p-Anisyl formate
	09.088	2473	355	1530	10031-96-6	Eugenylformiat	Eugenyl formate

	09.089	2474	356	1261	7774-96-1	Isoeugenylformiat	Isoeugenyl formate
	09.090	2066	357	676	7493-79-0	alpha-Pentylcinnamylformiat	alpha-Pentylcinnamyl formate
	09.091	2199	363	169	5454-28-4	Butylheptanoat	Butyl heptanoate
	09.092	2200	364	172	7779-80-8	Isobutylheptanoat	Isobutyl heptanoate
	09.093	2437	365	32	106-30-9	Ethylheptanoat	Ethyl heptanoate

	09.094	2810	366	171	5132-75-2	Octylheptanoat	Octyl heptanoate
	09.095	2948	367	168	7778-87-2	Propylheptanoat	Propyl heptanoate
	09.096	2705	368	167	106-73-0	Methylheptanoat	Methyl heptanoate
	09.097	2031	369	4	142-19-8	Allylheptanoat	Allyl heptanoate
	09.098	2073	370	170	7493-82-5	Pentylheptanoat	Pentyl heptanoate

	09.099	2441	375	37	106-33-2	Ethyl dodecanoat	Ethyl dodecanoate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.100	2206	376	181	106-18-3	Butyldodecanoat	Butyl dodecanoate
	09.101	2715	377	180	111-82-0	Methyldodecanoat	Methyl dodecanoate
	09.102	3076	378	704	10024-57-4	p-Tolyldodecanoat	p-Tolyl dodecanoate
	09.103	2077	379	182	6309-51-9	3-Methylbutyldodecanoat	3-Methylbutyl dodecanoate

	09.104	2445	385	38	124-06-1	Ethyltetradecanoat	Ethyl tetradecanoate
	09.105	3556	386	311	110-27-0	Isopropyltetradecanoat	Isopropyl tetradecanoate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.106	2722	387	183	124-10-7	Methyltetradecanoat	Methyl tetradecanoate
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------------	-----------------------

	09.107	2447	388	34	123-29-5	EthylNonanoat	Ethyl nonanoate	e n e e n e p p n e
	09.108	2724	389	179	1731-84-6	MethylNonanoat	Methyl nonanoate	m m m m p n n m p
	09.109	2036	390	6	7493-72-3	AllylNonanoat	Allyl nonanoate	2 p A p

	09.110	2078	391	48	7779-70-6	3-Methylbutylnonanoat	3-Methylbutylnonanoate	Is P Is A Is Is
	09.111	2449	392	33	106-32-1	Ethyl octanoat	Ethyl octanoate	ca ca (c ca ca n o e o o e o o
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	S B
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.112	2079	393	174	638-25-5	Pentyloctanoat	Pentyl octanoate	a F o o a a c o o
	09.113	2575	394	175	1117-55-1	Hexyloctanoat	Hexyl octanoate	h h h h o
	09.114	2811	395	177	2306-88-9	Octyloctanoat	Octyl octanoate	o o o
	09.115	2790	396	178	7786-48-3	Nonyloctanoat	Nonyl octanoate	n o a

	09.116	2644	397	365	10024-64-3	Linalyloctanoat	Linalyl octanoate	3 y L L v
	09.117	2728	398	173	111-11-5	Methyloctanoat	Methyl octanoate	c m m m m m (n m c m m n o n
	09.118	2553	399	176	4265-97-8	Heptyloctanoat	Heptyl octanoate	h h o o

	09.119	2037	400	5	4230-97-1	Allyloctanoat	Allyl octanoate	A o 2 o
	09.120	2080	401	47	2035-99-6	3-Methylbutyloctanoat	3-Methylbutyl octanoate	Is Is P Is Is
	09.121	2456	402	28	105-37-3	Ethylpropionat	Ethyl propionate	e e e e p 2 m
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	S B
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.122	2958	403	142	106-36-5	Propylpropionat	Propyl propionate	n p p p p p p p

	09.123	2959	404	306	637-78-5	Isopropylpropionat	Isopropyl propionate	1 m 1 p y p m 1 p m p is
	09.124	2211	405	143	590-01-2	Butylpropionat	Butyl propionate	b b N b p p p p p
	09.125	2212	406	148	540-42-1	Isobutylpropionat	Isobutyl propionate	B p 2

	09.126	2813	407	145	142-60-9	Octylpropionat	Octyl propionate	o o N o p o p p
	09.127	2369	408	146	5454-19-3	Decylpropionat	Decyl propionate	c d d d p p
	09.128	2517	409	62	105-90-8	Geranylpropionat	Geranyl propionate	tr 1 o n 2
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	S B
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.129	2316	410	61	141-14-0	Citronellylpropionat	Citronellyl propionate	5
	09.130	2645	411	360	144-39-8	Linalylpropionat	Linalyl propionate	3 p 3 p v
	09.131	2163	412	1391	2756-56-1	DL-Isobornylpropionat	DL-Isobornyl propionate	b tr is is b b c c 1 tr y tr o tr y b p tr y

	09.132	2150	413	842	122-63-4	Benzylpropionat	Benzyl propionate	b b b b p p p p p p e p p p
	09.133	2301	414	651	103-56-0	Cinnamylpropionat	Cinnamyl propionate	3 p p p
	09.134	2742	415	141	554-12-1	Methylpropionat	Methyl propionate	m m m m n p p

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	S B
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.135			416			624-54-4	P
	09.136	2082	417	44	105- 68-0	3- Methylbutylpropionat	3- Methylbutyl propionate	Is p Is p
	09.137	2867	418	990	122- 70-3	Phenethylpropionat	Phenethyl propionate	P P B

	09.138	2897	419	639	122-74-7	3-Phenylpropylpropionat	3-Phenylpropyl propionate	P H P P
	09.139	2576	420	144	2445-76-3	Hexylpropionat	Hexyl propionate	h h h h h h n p p
	09.140	2354	421	1097	6222-35-1	Cyclohexylpropionat	Cyclohexyl propionate	cy cy cy m p p

	09.141	2986	422	64	105-89-5	Rhodinylpropionat	Rhodinyl propionate	3 y 7 d o 3 y o d 3 e 7 p 7 p
--	--------	------	-----	----	----------	-------------------	---------------------	---

	09.142	3053	423	369	80-27-3	Terpinylpropionat	Terpinyl propionate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.143	2251	424	383	97-45-0	Carvylpropionat	Carvyl propionate
	09.144	2689	425	802	120-45-6	1-Phenethylpropionat	1-Phenethyl propionate

	09.145	2102	426	874	7549-33-9	p-Anisylpropionat	p-Anisyl propionate
	09.146	2044	441	9	7493-76-7	Allylundec-10-enoat	Allyl undec-10-enoate

	09.147	2462	465	30	539-82-2	Ethylvalerat	Ethyl valerate
	09.148	2217	466	160	591-68-4	Butylvalerat	Butyl valerate
	09.149			467			2173-56-0
	09.150	4123	468	1821	10402-47-8	(E)-Geranylvalerat	(E)-Geranyl valerate

	09.151	2317	469	69	7540-53-6	Citronellylvalerat	Citronellylvalerate	
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	
	1	2	3	4	5	6	7	
	09.152			470			10361-39-4	
	09.153	2164	471	1392	7549-41-9	DL-Bornylvalerat	DL-Bornylvalerate	

	09.154	4156	472	1852	89-47-4	Menthylvalerat	Menthyl valerate	
	09.156	2726	479	1356	111-80-8	Methyl-2-noninoat	Methyl 2-nonynoate	
	09.157	2448	480	1352	10031-92-2	Ethyl-2-noninoat	Ethyl 2-nonynoate	

	09.158	2729	481	1357	111-12-6	Methyl-2-octinoat	Methyl 2-octynoate
	09.159	2068	497	119	638-49-3	Pentylformiat	Pentyl formate
	09.160	2353	498	1095	4351-54-6	Cyclohexylformiat	Cyclohexyl formate
	09.161	2570	499	120	629-33-4	Hexylformiat	Hexyl formate
	09.162	2069	500	42	110-45-2	3-Methylbutylformiat	3-Methylbutyl formate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.163	2196	501	118	592-84-7	Butylformiat	Butyl formate
	09.164	2197	502	124	542-55-2	Isobutylformiat	Isobutyl formate
	09.165	2944	503	304	625-55-8	Isopropylformiat	Isopropyl formate
	09.166	2549	504	154	5870-93-9	Heptylbutyrat	Heptyl butyrate

	09.167	2774	505	67	999-40-6	Nerylbutyrat	Neryl butyrate	
	09.168	2861	506	991	103-52-6	Phenethylbutyrat	Phenethyl butyrate	
	09.169	2777	509	63	105-91-9	Nerylpropionat	Neryl propionate	

	09.171			527			77-54-3
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

1	2	3	4	5	6	7
09.174	3687	552	718	613-70-7	2-Methoxyphenylacetat	2-Methoxyphenyl acetate
09.176	2162	565	1390	1200-67-5	DL-Isobornylformiat	DL-Isobornyl formate
09.178	2684	573	801	93-92-5	1-Phenethylacetat	1-Phenethyl acetate
09.179	2688	574	800	7775-38-4	1-Phenethylformiat	1-Phenethyl formate

	09.180		581		112-39-0	
--	--------	--	-----	--	----------	--

09.181	2709	583		13894-63-8	Methylhex-2-enoat
--------	------	-----	--	------------	-------------------

	09.182	2752	588	159	624-24-8	Methylvalerat	Methyl valerate	
	09.185			607			592-20-1	
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	
	1	2	3	4	5	6	7	

	09.186	3526	608	406	4906-24-5	sec-Butan-3-onylacetat	sec-Butan-3-onyl acetate
--	--------	------	-----	-----	-----------	------------------------	--------------------------

	09.188			611			5933-87-9	
	09.189	2424	628	823	10031-86-4	1-Phenylpropylbutyrat	1-Phenylpropylbutyrate	
	09.191	3342			335	2396-83-0	Ethylhex-3-enoat	

	09.192	2450	633	345	111-62-6	Ethyloleat	Ethyl oleate
	09.193	2451	634	39	628-97-7	Ethylhexadecanoat	Ethyl hexadecanoate
	09.194	2459	635	1178	2396-84-1	Ethyl-(E,E)-hexa-2,4-diensäure	Ethyl (E,E)-hexa-2,4-dienoic acid

	09.197	3171	644	134	3681-71-8	Hex-3(cis)-enylacetat	Hex-3(cis)-enyl acetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.198				648		
	09.200	2882	671	816	10415-88-0	1-Methyl-3-phenylpropylacetat	1-Methyl-3-phenylpropyl acetate

	09.201		673		7460-74-4	
	09.202		679		141-06-0	

	09.204		711		544-35-4	
--	--------	--	-----	--	----------	--

	09.205			712			1191-41-9
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.208		741		142-77-8	
	09.209		742		589-75-3	

	09.210	3490	745	40	111-61-5	Ethyloctadecanoat	Ethyl octadecanoate
	09.211	2223	747	922	60-01-5	Glyceryltributyrat	Glyceryl tributyrat
	09.212	2776	2060	55	2142-94-1	Nerylformiat	Neryl formate
	09.213	2773	2061	59	141-12-8	Nerylacetat	Neryl acetate
	09.214	3096	2062	136	112-19-6	Undec-10-enylacetat	Undec-10-enyl acetate
	09.215	2250	2063	382	97-42-7	Carvylacetat	Carvyl acetate

	09.216	2380	2064	379	20777-49-5	Dihydrocarvylacetat	Dihydrocarvyl acetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.218	2160	2066	1388	125-12-2	DL-Isobornylacetat	DL-Isobornyl acetate
	09.219	2965	2067	756	57576-09-7	1R,2S,5R-Isopulegylacetat	1R,2S,5R-isopulegyl acetate

	09.220	2912	2068	894	326-61-4	Piperonylacetat	Piperonyl acetate
	09.225	2783	2075	605	1322-17-4	1,3-Nonandiolacetat	1,3-Nonanediol acetate
	09.227	2392	2077	1655	151-05-3	1,1-Dimethyl-2-phenethylacetat	1,1-Dimethyl-2-phenethyl acetate
	09.228	3072	2078	698	533-18-6	o-Tolylacetat	o-Tolyl acetate
	09.230	2351	2082	1094	1551-44-6	Cyclohexylbutyrat	Cyclohexyl butyrate

	09.231	2686	2083	803	3460-44-4	1-Phenethylbutyrat	1-Phenethyl butyrate
	09.232	2394	2084	1656	10094-34-5	1,1-Dimethyl-2-phenethylbutyrat	1,1-Dimethyl-2- phenethyl butyrate
	09.233	2040	2094	1	2408-20-0	Allylpropionat	Allyl propionate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.234	2725	2099	1813	111-79-5	Methylnon-2-enoat	Methyl non-2-enoate	
	09.235	2194	2100	1348	7492-45-7	Butyldec-2-enoat	Butyl dec-2-enoate	
	09.236	2750	2101	342	5760-50-9	Methylundec-9-enoat	Methyl undec-9-enoate	

	09.237	2461	10634	343	692-86-4	Ethyl undec-10-enoat	Ethyl undec-10-enoate	ethylundec-10-enoate ethylundec-10-enoate
	09.238	2216	2103	344	109-42-2	Butyl undec-10-enoat	Butyl undec-10-enoate	butylundec-10-enoate butylundec-10-enoate
	09.239	2751	2111	1358	10522-18-6	Methyl 2-undecynoat	Methyl 2-undecynoate	Methyl 2-undecynoate Methyl 2-undecynoate
	09.240	3353	2153	123	33467-73-1	Hex-3(cis)-enyl format	Hex-3(cis)-enyl formate	beta,gamma-Hexen-3-ol hexen-3-ol Leaf aldehyde Hexen-3-ol

	09.244	2032	2181	3	123-68-2	Allyl hexanoat	Allyl hexanoate	allylca allylhe allylhe allylhe natural allylhe caproo
	09.246	2214	2189	184	123-95-5	Butyl octadecanoat	Butyl octadecanoate	butyls butylo butylo butylo butyls butyls N-buty croda
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synon Bezeic
	1	2	3	4	5	6	7	8

09.248	3486	2244		623-70-1	Ethyl trans-2-butenot	Ethyl t
--------	------	------	--	----------	-----------------------	---------

	09.249	3197	2276	814	68922-11-2	1-Methyl-2-phenethyl butyrat	1-Methyl-2-phenethyl butyrate	1-met butan methy methy butyra phene 2- phe methy butyra pheny methy 1-phe pheny
	09.250			2303			10588-10-0	Isobut
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russsische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synon Bezeic
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.251		2304		110-42-9	Methy

09.254	3583	2347	313	4864-61-3	3-Octyl acetat	3-Octyl acetate	octan-1-ethyl ethyl amyle ethyl ethan octan- acetox 3octyl 3-octyl 3 acet
09.256			2351			6513-03-7	Propyl
09.258	2524	2524			3891-59-6	D-Glucose pentaacetat	D- Glu

	09.260	3148	10574	1192	3025-30-7	Ethyl (E,Z)-deca-2,4-dienoat	Ethyl (E,Z)-deca-2,4-dienoate	ethyl (E,Z)-deca-2,4-dienoate dieneoat 2,4- d ester, ethyl (E,Z)-deca-2,4-dienoat (2E,4Z) ethyl (E,Z)-deca-2,4-dienoat (2E,4Z) ethyl (E,Z)-deca-2,4-dienoat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russsische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synon Bezeich
	1	2	3	4	5	6	7	8

--	--	--	--	--

	09.261	3221	10882	995	6290-37-5	2-Phenethyl hexanoat	2-Phenethyl hexanoate	2-phenyl benzy benzy benzy hexan ester, phene acid p phene phene 2- phe pheny ethyl ethyl ethyl ethyl capro capro hexan hexan (capro
--	--------	------	-------	-----	-----------	----------------------	-----------------------	--

	09.262	3222	10884	996	5457-70-5	Phenethyl octanoat	Phenethyl octanoate	2-phenylbenzyl octanoate, ester, phenyl caprylate, caprylate octanoate, caprylate octanoate
	09.263	3286	10657	921	139-45-7	Glyceryl tripropionat	Glyceryl tripropionate	2-phenylbenzyl octanoate, ester, phenyl caprylate, phenyl caprylate, ethyl octanoate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonym Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.264	3332	10525	407	84642-61-5	sec-Butan-3-onyl butyrat	sec-Butan-3-onyl butyrate	3-oxo aceto aceto aceto 2-ylbu ylbuty ylbuta ylbuta 2- ylb butan butan sec- b ketob butan oxopr (butan butan oxopr

09.265	3344	10619	338	34495-71-1	Ethyl oct-4-enoat	Ethyl oct-4-enoate	ethyl (4Z)-4-octenoic acid octenoic acid octenoic acid octenoic acid ethyle octenoate
09.266	3354	10688	1807	19089-92-0	Hexyl (2)-butenoat	Hexyl (2)-butenoate	hexyl 2-buten-1-ol buten-2-ol (2E)-, 2-hexylcrotonic acid crotonic acid hexyl 2-buten-1-ol hexyl 2-buten-1-ol (E)-but-2-enoic acid crotonic acid hexyl 2-buten-1-ol hexyl 2-buten-1-ol 2-buten-1-ol buten-2-ol

	09.267	3364	10801	334	2396-78-3	Methyl hex-3-enoat	Methyl hex-3-enoate	methy fruitys hexen methy methy methy 3-hex
	09.268	3367	10834	337	21063-71-8	Methyl oct-4(cis)-enoat	Methyl oct-4(cis)-enoate	methy methy methy methy octen 4- oct 4-octe (4Z)-, methy
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synon Bezeic
	1	2	3	4	5	6	7	8

09.269	3390	11769	1399	13851-11-1	Fenchyl acetat	Fenchyl acetate	(1,5,5 bicycl acetat acetic bicycl 1,3,3- bicycl 1,3,3- trimet norbo , aceta dinorb alpha, alpha- fenchy fenchy trimet 2- olac trimet 2-ylac 1,3,3- norbo
--------	------	-------	------	------------	----------------	-----------------	---

09.270	3402	11859	157	16491-36-4	Hex-3-enyl butyrate	Hex-3-enyl butyrate	[(Z)-hex-3-enyl ester] hexenoic acid, (Z)-, butanoate ester, hexenoic acid 3-butyryl (Z)-, (Z)-butanoate butanoate butyrate butyrate hexenoate hexenoate hexenoate hexenoate butyrate butyrate butyrate butyrate butyrate butyrate butyrate
--------	------	-------	-----	------------	---------------------	---------------------	---

	09.271	3403	11779	165	31501-11-8	Hex-3-enylhexanoat	Hex-3-enyl hexano
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.273	3432	10706	1206	589-66-2	Isobutylcrotonat	Isobutyl crotonate
	09.274	3492	10633	36	627-90-7	Ethylundecanoat	Ethyl undecanoate

	09.275	3493	10662	135	1576- 77-8	Hept-3(trans)- enylacetat	Hept-3(trans)-enyl acetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.276	3516	11906	1367	3913-80-2	Oct-2-enylacetat	Oct-2-enyl acetate
--	--------	------	-------	------	-----------	------------------	--------------------

	09.277	3517	11907	1368	84642-60-4	Oct-2(trans)-enylbutyrat	Oct-2(trans)-enylbutyrate
	09.278	3561	10742	975	15111-96-3	p-Mentha-1,8-dien-7-ylacetat	p-Mentha-1,8-dienyl acetate

	09.280	3579	11927	609	67715-81-5	Nonan-1,4-diyldiacetat	Nonane-1,4-diyl diacetate
	09.281	3582	11716	1836	2442-10-6	Oct-1-en-3-ylacetat	Oct-1-en-3-yl acetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.284	3642	10578	341	76649-16-6	Ethyl dec-4-enoat	Ethyl dec-4-enoate
	09.285	3643	10617	1812	7367-82-0	Ethyl oct-2(trans)-enoat	Ethyl oct-2(trans)-enoate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.286	3644	10762	138	624-41-9	2-Methylbutylacetat	2-Methylbutyl acet
--	--------	------	-------	-----	----------	---------------------	--------------------

	09.287	3648	10889		28316-62-3	Propyl deca-2,4-dienoat
--	--------	------	-------	--	------------	-------------------------

09.288	3652		731	3572-06-3	4-(4-Acetoxyphenyl)but-2-on
--------	------	--	-----	-----------	-----------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.289	3657			969	36789-59-0	alpha- Campholenacetat

	09.290	3682		339	69925-33-3	Ethyl octa-4,7-dienoat
--	--------	------	--	-----	------------	------------------------

	09.291	3689		336	61444-38-0	Hex-3-enyl hex-3-enoat
--	--------	------	--	-----	------------	------------------------

	09.292	3692			1810	33855-57-1	Hexyl 2-hexenoat
	09.294	3702	863			17373-93-2	2-Methylbenzylace
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.298	3710			340	13481-87-3	Methyl non-3-enoat	Me
	09.299	3712	11800	1811	7367-81-9	Methyl oct-2(trans)-enoat	Methyl oct-2(trans)-enoate	me me me me (hi oct me me me me oct me oct tra oct 2-c me oct (E)

	09.300	3714		1177	689-89-4	Methyl (E,E)-hexa-2,4-dienoat	Me die
	09.301	3733		703	59558-23-5	p-Tolyloctanoat	p-T

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn Be
	1	2	3	4	5	6	7	8

--	--	--	--	--

	09.302	3765	10887	982	1079-01-2	Myrtenylacetat	Myrtenyl acetate	(6, bic enyl (6, bic yl) 6,6 bic me din bic enyl (6, din 2-e (6, din 2-e (+) pin pin
	09.303	4126	10664	1799	253596-70-2	Hept-2-enylisovalerat	Hept-2-enyl isovalerate	hep me en- hep hep hep

	09.304			10806			238757-71-6	sec
	09.305	3844	10702	1409	22030-19-9	beta-lonylacetat	beta-lonyl acetate	4-(cyclohexyl)trinitro- (2, cyclo but
	09.306			10752			110823-66-0	2-M (Is
	09.307			10766			93815-53-3	2-M

	09.312	2041	2182	8	7493-75-6	Allylhexa-2,4-dienoat	Allyl hexa-2,4-dienoate	pro 2,4 2,4 ally (E, tra (E, 2-p 2,4 pro
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn Be.
	1	2	3	4	5	6	7	8

--	--	--	--	--

	09.313		10523		56423-40-6	Be
	09.314					65
	09.315					14

	09.316	4026	10521	2061	6938-45-0	Benzylhexanoat	Benzyl hexanoate	ben cap he be ph he ph ph
	09.317							20

	09.318							10.
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn. Be.
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.319	3907		1412	13109-70-1	DL- Bornylbutyrat	DL
--	--------	------	--	------	------------	----------------------	----

	09.321				77
--	--------	--	--	--	----

	09.323			10527			105-46-4	sec
	09.324							59
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn Be
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.325		10528		819-97-6	sec
	09.326		10529		28369-24-6	Bu

	09.327		10530		30673-36-0	Bu
	09.328		10532		589-40-2	sec
	09.329					13
	09.330					11 8

	09.331							11
	09.332			10533			820-00-8	se
	09.333							18
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn Be
	1	2	3	4	5	6	7	8

09.334				50623-5
09.335		10536		57403-32-4 Butyloct

	09.337				6380-28
	09.339				61792-1

	09.340	4295			1823	24717-85-9	Citronellyl-2-methylbut-2-enoat	Citronellyl-2-methylbut-2-enoate
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonym systematische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.341							10580-2
	09.342							69842-1
	09.345			10555			818-04-2	Diisoper

	09.346				6280-99
	09.347				141-03-

	09.348							141-28-
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonym systema Bezeichn
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.349							32074-5

	09.350					623-91-0
	09.351		10551		141-05-9	Diethyln
	09.352		10549		624-17-9	Diethyln

09.353					95-92-1
09.354					818-38-2
09.355		10859		56422-50-5	neo-Dihydro
09.356					20487-4
09.358		10899		20780-49-8	3,7-Dimethy

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonym systema Bezeichn
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.360							2985-28

	09.362				60770-0
	09.363				7335-26
	09.364				2510-99

	09.365			10610			638-10-8	Ethyl-3-methylc
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonym systema Bezeichn
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.367					120-47-9
	09.368		10615		6849-18-9	Ethyl-4- 3-enoat
	09.370		10579		67233-91-4	Ethyldec

	09.371	3832	10576	1193	78417-28-4	Ethyldeca-2,4,7-trienoat	Ethyl deca-2,4,7-trienoate	ethyl de trienoat decatrie ethyl es
	09.372			10584			28290-90-6	Ethyldec enoat
	09.374							54340-7

	09.375							97-63-2
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonym systema Bezeichn
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.377	4361	10618	1632	1117-65-3	Ethyl oct-3-enoat	Ethyl oct-3-enoate
	09.379			10623			2445-93-4
	09.380			10622			41114-00-5

	09.381			
--	--------	--	--	--

09.382	4122		1820	68705-63-5	Geranyl-2-methylbutyrat
--------	------	--	------	------------	-------------------------

	09.383	4044	11829	1822	7785-33-3	Geranyl-2-methylcrotonat	Geranyl 2-methylcrotonat
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.385	4125	10661	1798	16939-73-4	Hept-2-enylacetat	Hept-2-enyl acetate

	09.386			
	09.387		10668	50862-12-9
	09.388		10802	5921-82-4
	09.390		10666	6976-72-3

	09.391			10805			6624-58-4
	09.392			10667			56423-43-9
	09.394	2564	643	1355	2497-18-9	E-Hex-2-enylacetat	E-Hex-2-enyl acetate

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.395	3932	11830	1378	53398-80-4	E-Hex-2-enylpropionat	E -Hex-2-enylpropionate
--	--------	------	-------	------	------------	-----------------------	-------------------------

09.396	3926		1375	53398-83-7	Hex-2-enylbutyrat
--------	------	--	------	------------	-------------------

	09.397	3927	11858	1376	53398-78-0	Hex-2-enylformiat	Hex-2-enylformate
	09.398	3983			1381	53398-86-0	Hex-(2E)-enylhexanoat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

☎ 004921619904970 ✉ inbox@ac-inorms.com 🌐 www.ac-inorms.com

	09.400			
--	--------	--	--	--

	09.401	3551	227	598	2308-18-1	Isopentylacetoacetat	Isopentyl acetoacetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.402	2415	240	595	141-97-9	Ethylacetoacetat	Ethyl acetoacetate
	09.403	2176	241	596	591-60-6	Butylacetoacetat	Butyl acetoacetate

	09.404	2177	242	597	7779-75-1	Isobutylacetoacetat	Isobutyl acetoacetate
	09.405	2510	243	599	10032-00-5	Geranylacetoacetat	Geranyl acetoacetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7

	09.406	2136	244	848	5396-89-4	Benzyl-3-oxobutyrat	Benzyl 3-oxobutyrate
	09.407	2869	246	998	42078-65-9	2-Phenethyl-3-methylcrotonat	2-Phenethyl 3-methylcrotonate

	09.408	2180	247	1213	7779-81-9	Isobutyl-2-methylbut-2(cis)-enoat	Isobutyl 2-methylbut- 2(cis)enoate
	09.409	2443	265	206	7452-79-1	Ethyl-2-methylbutyrat	Ethyl 2-methylbutyrate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7

	09.410	2029	281	11	7493-69-8	Allyl-2-ethylbutyrat	Allyl 2-ethylbuty
	09.411	2024	283	14	7493-65-4	Allylcyclohexanbutyrat	Allyl cyclohexanebuty

	09.412	2694	287	185	547-63-7	Methylisobutyrat	Methyl isobutyrate
	09.413	2428	288	186	97-62-1	Ethylisobutyrat	Ethyl isobutyrate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.414	2936	289	187	644-49-5	Propylisobutyrat	Propyl isobutyra
	09.415	2937	290	309	617-50-5	Isopropylisobutyrat	Isopropyl isobutyrate

	09.416	2188	291	188	97-87-0	Butylisobutytrat	Butyl isobutytrat
	09.417	2189	292	194	97-85-8	Isobutylisobutytrat	Isobutyl isobutytrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.418			293			2445-72-9

	09.419	3507	294	49	2050-01-3	Isopentylisobutytrat	Isopentyl isobutyrate
	09.420	2550	295	190	2349-13-5	Heptylisobutytrat	Heptyl isobutyrate

	09.421	2313	296	71	97-89-2	Citronellylisobutyрат	Citronellyl isobutyrate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.423	2640	298	362	78-35-3	Linalylisobutyrate	Linalyl isobutyrate
--	--------	------	-----	-----	---------	--------------------	---------------------

	09.424	2775	299	73	2345-24-6	Nerylisobutytrat	Neryl isobutytrat
	09.425	3050	300	371	7774-65-4	Terpinyl-2-methylpropionat	Terpinyl 2-methylpropionat

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

	09.426	2141	301	844	103-28-6	Benzylisobutyrat	Benzyl isobutyra
--	--------	------	-----	-----	----------	------------------	------------------

	09.427	2862	302	992	103-48-0	Phenethylisobutyrate	Phenethyl isobutyrate
	09.428	2893	303	640	103-58-2	3-Phenylpropylisobutyrate	3-Phenylpropyl isobutyrate

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	№1	№2	№3	№4	№5		

	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.429	3075	304	701	103-93-5	p-Tolylisobutyrate	p-Tolyl isobutyrate	iso iso cre me pa me iso iso , 4 ac es pa me me iso

	09.430	2913	305	895	5461-08-5	Piperonylisobutyrate	Piperonyl isobutyrate	2H yl be me 5-y ac iso he me pr me me me me pip me pip
--	--------	------	-----	-----	-----------	----------------------	-----------------------	--

	09.431	2513	306	72	2345-26-8	Geranylisobutytrat	Geranyl isobutyrate	(E) oc iso iso oc 3,7 tra me 2,6 me din
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy Be
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.432	2721	322	216	2412-80-8	Methyl-4-methylvalerat	Methyl 4-methylvalerate	ba me me me me me me me me pe me me

	09.433	2440	371	931	97-64-3	Ethyllactat	Ethyl lactate	ac hy hy hy (et lac ele ac ac es 2-l
	09.434	2205	372	932	138-22-7	Butyllactat	Butyl lactate	bu bu bu bu bu hy lac

	09.435	2442	373	607	539-88-8	Ethyl-4-oxovalerat	Ethyl 4-oxovalerate	ethyl 4-oxovalerate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonyme
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.436	2207	374	608	2052-15-5	Butyl-4-oxovalerat	Butyl 4-oxovalerate	bu ox ox N- bu bu bu lev ke pe
	09.439	2374	382	620	7554-12-3	Diethylmalat	Diethyl malate	bu es die hy 2-l DL hy hy hy es
	09.441	2195	384	615	17373-84-1	Butylethylmalonat	Butyl ethyl malonate	bu ut et ma pr

	09.442	2457	430	938	617-35-6	Ethylpyruvat	Ethyl pyruvate	ethyl pyruvate
	09.443	2083	431	939	7779-72-8	Isopentylpyruvat	Isopentyl pyruvate	3-methylisobutyrate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Synonyme
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.444	2377	438	617	123-25-1	Diethylsuccinat	Diethyl succinate	die bu bu bu die 1,4 die die die eth su
	09.445	2396	439	616	106-65-0	Dimethylsuccinat	Dimethyl succinate	din bu dik din din din din me me su

	09.446	2378	440	622	87-91-2	Diethyltartrat	Diethyl tartrate	die bu die die die (R dih die die dih 2,3 tar die die die lae dih etr tar die tar tar
--	--------	------	-----	-----	---------	----------------	------------------	--

	09.447	2463	442	196	108-64-5	Ethylisovalerat	Ethyl isovalerate	et bu bu et m m et et (et et
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy Be
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.448	2960	443	197	557-00-6	Propylisovalerat	Propyl isovalerate	pro bu 3- me me na me me N- pro pro pro va

	09.449	2218	444	198	109-19-3	Butylisovalerat	Butyl isovalerate	bu bu bu me me me me bu N- bu bu bu bu bu va bu me iso
--	--------	------	-----	-----	----------	-----------------	-------------------	---

	09.450	2961	445	310	32665-23-9	Isopropylisovalerat	Isopropyl isovalerate	pro bu me me me me me me va isc isc
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy Be
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.451	2814	446	200	7786-58-5	Octylisovalerat	Octyl isovalerate	oc bu bu me 3-n me N- oc oc me isc
	09.452	2791	447	201	7786-47-2	Nonylisovalerat	Nonyl isovalerate	no bu 3- no no isc

	09.454	2646	449	363	1118-27-0	Linalylisovalerat	Linalyl isovalerate	1,5 m vin din m din 4,7 din m
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Sy Be

	1	2	3	4	5	6	7

	09.455	2669	450	432	16409-46-4	Menthylisovalerat	Menthyl isoval
--	--------	------	-----	-----	------------	-------------------	----------------

	09.456	2165	451	1393	76-50-6	DL-Bornylisovalerat	DL-Bornylisovalerate
	09.457	2166	452	1394	7779-73-9	DL-Isobornylisovalerat	DL-Isobornylisovalerate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	09.458	2152	453	845	103-38-8	Benzylisovalerat	Benzyl isovale
--	--------	------	-----	-----	----------	------------------	----------------

	09.459	2302	454	654	140-27-2	Cinnamylisovalerat	Cinnamyl isovalerate
	09.460			455			68922-10-1

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	09.461	3054	456	372	1142-85-4	Terpinylisovalerat	Terpinyl isoval
--	--------	------	-----	-----	-----------	--------------------	-----------------

	09.462	2753	457	195	556-24-1	Methylisovalerat	Methyl isovale
--	--------	------	-----	-----	----------	------------------	----------------

	09.463	2085	458	50	659-70-1	3-Methylbutyl-3-methylbutyrat	3-Methylbutylmethylbutyrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	09.464	2355	459	1096	7774-44-9	Cyclohexylisovalerat	Cyclohexyl isovalerate
	09.465	2987	460	77	7778-96-3	Rhodinylisovalerat	Rhodinyl isova

	09.466	2871	461	994	140-26-1	Phenethylisovalerat	Phenethyl isovalerate
	09.467	2899	462	641	5452-07-3	3-Phenylpropylisovalerat	3-Phenylpropyl isovalerate

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
09.468	2067	463	678	7493-80-3	alpha-Pentylcinnamylisovalerat	alpha-Pentylcinnamylisovalerate

	09.469	2027	474	15	7493-68-7	Allylcyclohexanvalerat	Allyl cyclohexaneva
	09.470	2297	496	653	103-59-3	Cinnamylisobutytrat	Cinnamyl isobutyrate

	09.471	2778	508	76	3915-83-1	Nerylisovalerat	Neryl isovalerat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.472	3369	568	203	589-59-3	Isobutylisovalerat	Isobutyl isoval
--	--------	------	-----	-----	----------	--------------------	-----------------

	09.473	2808	593	192	109-15-9	Octylisobutytrat	Octyl isobutyra
	09.474	2373	622	625	109-43-3	Dibutylsebacat	Dibutyl sebaca
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.475	2376	623	624	110-40-7	Diethylsebacat	Diethyl seba

	09.476	2423	627	834	94-02-0	Ethyl-3-phenyl-3-oxopropionat	Ethyl 3-phenyl-3-oxopropionat
	09.478	3172	646	189	2349-07-7	Hexylisobutytrat	Hexyl isobutytrat

	09.480	3753	681	700	36438-54-7	o-Tolylisobutytrat	o-Tolyl isobu
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Be
	1	2	3	4	5	6	7

	09.481			710			105-58-8
	09.482	2023	2070	12	4728-82-9	Allylcyclohexanacetat	Allyl cyclohexane

	09.483	2719	2085	205	868-57-5	Methyl-2-methylbutyrat	Methyl 2-methylbutyr
--	--------	------	------	-----	----------	------------------------	----------------------

	09.484	2736	2086	1461	10031-71-7	1,1-Dimethyl-3-phenylpropylisobutyrate	1,1-Dimethyl-3-phenylpropylisobutyrate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.485	2892	2087	1470	65813-53-8	2-Phenylpropylisobutyrate	2-Phenylpropylisobutyrate

	09.486	2687	2088	804	7775-39-5	1-Phenethylisobutyrate	1-Phenethylisobutyrate
--	--------	------	------	-----	-----------	------------------------	------------------------

	09.487	2873	2089	1028	103-60-6	2-Phenoxyethylisobutyrat	2-Phenoxyethylisobutyrate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.488	2431	2095	966	10094-36-7	Ethylcyclohexanpropionat	Ethyl cyclohexane
	09.489	2045	2098	7	2835-39-4	Allylisovalerat	Allyl isovaler

	09.490	2375	2106	614	105-53-3	Diethylmalonat	Diethyl malon
	09.491	2190	2107	935	7492-70-8	Butyl-O-butyryllactat	Butyl-O-buty

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
09.492	2025	2180	16	7493-66-5	Allylcyclohexanhexanoat	Allyl cyclohexane

	09.493	2043	2183	10	7493-71-2	Allyl-2-methylcrotonat	Allyl 2-methylcroto
--	--------	------	------	----	-----------	------------------------	---------------------

	09.494	3330	2184	846	37526-88-8	Бензил-2-метилкрононат	Бензил 2-метилкрононат
	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Руссische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	09.495	2460	2185	1824	5837-78-5	Ethyl-2-methylcrotonat	Ethyl 2-methylcroto
--	--------	------	------	------	-----------	------------------------	---------------------

	09.496	2870	2186	997	55719-85-2	Phenethyl-2-methylcrotonat	Phenethyl 2-methylcroto
--	--------	------	------	-----	------------	----------------------------	-------------------------

	09.498	2026	2223	13	2705-87-5	Allylcyclohexanpropionat	Allyl cyclohexane
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.499		2224	25415-62-7

	09.501	2416	2241	835	620-79-1	Ethyl-2-acetyl-3-phenylpropionat	Ethyl 2-acetyl-3-phenylpropionat
	09.502			2242			71662-27-6

	09.505	3498	2344	202	10032-11-8	Hex-3-enylisovalerat	Hex-3-enylisovalerate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.506	3497	2345	211	10094-41-4	Hex-3-enyl-2-methylbutyrat	Hex-3-enyl 2-methylbutyra
--	--------	------	------	-----	------------	----------------------------	---------------------------

	09.507	3499	4132	208	10032-15-2	Hexyl-2-methylbutyrat	Hexyl 2-methylbutyra
--	--------	------	------	-----	------------	-----------------------	----------------------

	09.508	2143	11868	847	7492-69-5	Benzyl-2,3-dimethylcrotonat	Benzyl 2,3-dimethylcrotonat
	09.509	2388	11828	1657	7774-60-9	1-Methyl-1-phenethylisobutyrate	1-Methyl-1-phenethylisobutyrate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.510	2417	11845	628	1321-30-8	Ethylaconitat	Ethyl aconita

	09.512	3083	11762	629	77-93-0	Triethylcitrat	Triethyl citrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.513	3229	10733	312	1733-25-1	Isopropyl-2-methylcrotonat	Isopropyl 2-methylcroton
	09.514	3278	11903	603	13246-52-1	Ethyl-2,4-dioxohexanoat	Ethyl 2,4-dioxohexano

	09.515	3339	11667	78	73019-14-4	Geranyl-2-ethylbutyrat	Geranyl 2-ethylbutyrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.516	3359	10773	212	2445-78-5	2-Methylbutyl-2-methylbutyrat	2-Methylbutyl-2-methylbutyrat
--	--------	------	-------	-----	-----------	-------------------------------	-------------------------------

	09.517	3361	10781	354	2270-60-2	Methylcitronellat	Methyl citron
--	--------	------	-------	-----	-----------	-------------------	---------------

	09.518	3387	10545	702	55066-56-3	4-Methylphenylisovalerat	4-Methylphenylisovalerate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.519	3393	10534	207	15706-73-7	Butyl-2-methylbutyrat	Butyl 2-methylbutyra
--	--------	------	-------	-----	------------	-----------------------	----------------------

	09.520	3408	10785	1898	24851-98-7	Methyl-3-oxo-2-pentyl-1-cyclopentylacetat	Methyl 3-oxo-pentyl- 1-cyclopentylac
	09.521			10821	1400	39924-52-2	Methyl-3-oxo-pent-2-enyl-1-cyclopentylac

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.522	3428	10596	594	5405-41-4	Ethyl-3-hydroxybutyrat	Ethyl 3-hydroxy
	09.523	3452	10563	193	6624-71-1	Dodecylisobutytrat	Dodecyl

	09.524	3456	10612	350	1617-23-8	Ethyl-2-methylpent-3-enoat	Ethyl 2-methylpent-3-enoate
	09.525	3462	10739	1482	65416-14-0	Maltylisobutyrate	Maltyl isobutyrate
	09.526	3488	10616	214	39255-32-8	Ethyl-2-methylvalerate	Ethyl 2-methylvalerate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englisch
	1	2	3	4	5	6	7
	09.527	3489	10613	351	53399-81-8	Ethyl-2-methylpent-4-enoat	Ethyl 2-methylpent-4-enoate

	09.528	3494	10663			67801-45-0	trans-3- Hepteny
	09.529	3500	10692	199	10032- 13-0	Hexylisovalerat	Hexyl is

	09.530	3505	10721	51	27625-35-0	Isopentyl-2-methylbutyrat	Isopenty methylb
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englisch
	1	2	3	4	5	6	7

09.531	3506	10772	204	2445-77-4	2-Methylbutylisovalerat	2-Methylisovalerat
--------	------	-------	-----	-----------	-------------------------	--------------------

	09.532	3508	10812	600	21188-58-9	Methyl-3-hydroxyhexanoat	Methyl 3-hydroxy
	09.533	3543	10571	626	105-95-3	Ethylbrassylat	Ethyl bra
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englisch
	1	2	3	4	5	6	7

	09.534	3544	11916	963	3289-28-9	Ethylcyclohexancarboxylat	Ethyl cyclohex
	09.535	3545	11764	601	2305-25-1	Ethyl-3-hydroxyhexanoat	Ethyl 3-hydroxy

	09.536	3568	11920	962	4630-82-4	Methylcyclohexancarboxylat	Methylcyclohex
	09.537	3604	10866	209	29811-50-5	Octyl-2-methylbutyrat	Octyl 2-m
	09.538	3632	10883	993	24817-51-4	Phenethyl-2-methylbutyrat	Phenethylmethylb

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englisch
	1	2	3	4	5	6	7
	09.539	3676			448	94133-92-3	Oct-3-yl- methylc

	09.540	3678		353	60523-21-9	Ethyl-2-r 3,4-dien
	09.541	3679		215	5870-68-8	Ethyl-3-r

	09.542	3683			602	3249-68-1	Ethyl-3-o
	09.543	3685	10648	923	26446-31-1	Glyceryl-5-hydroxydecanoat	Glyceryl hydroxy
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englisch
	1	2	3	4	5	6	7

	09.544	3686	10649	924	26446-32-2	Glyceryl-5-hydroxydodecanoat	Glyceryl hydroxy

	09.545	3690	10681	934	61931-81-5	Hex-(3Z)-enyllactat	Hex-(3Z)
--	--------	------	-------	-----	------------	---------------------	----------

	09.546	3693			352	58625-95-9	Hexyl-2-methylpent-(3 und 4)-enoat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	09.547	3699		210	66576-71-4	Isopropyl-2-methylbutyrat
	09.548	3706		590	40348-72-9	Methyl-2-hydroxy-4-methylvalerat

	09.549	3707		213	2177-77-7	Methyl-2-methylvalerat
	09.550	3713		591	3682-42-6	Methyl-2-oxo-3-methylvalerat

	09.551	3748			433	59259-38-0	I-Menthyllactat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	09.552	3767	10650	914	91052-69-6	Glycerinmonoester der 3- Oxodecansäure	3-Oxodecanoic acid glyceride

	09.553	3768	10651	915	91052-70-9	Glycerinmonoester der 3- Oxododecansäure	3-Oxododecanoic acid glyceride
	09.554	3769	10652	917	91052-71-0	Glycerinmonoester der 3- Oxohexadecansäure	3- Oxohexadecanoic acid glyceride
	09.555	3770	10653	910	91052-72-1	Glycerinmonoester der 3- Oxohexansäure	3-Oxohexanoic acid glyceride

	09.556	3771	10654	911	91052-68-5	Glycerinmonoester der 3- Oxo-octansäure	3-Oxo-octanoic acid glyceride
	09.557	3772	10655	916	91052-73-2	Glycerinmonoester der 3- Oxo-tetradecansäure	3- Oxo-tetradecanoic acid glyceride
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7
	09.558			11754			108-59-8

	09.559	3931		1277	67883-79-8	Hex-3(cis)-enyl-methylcrotonat
	09.560					

	09.561	3925	10676	1538	65405-76-7	Hex-3(cis)-enyl anthranilat	Hex-3(cis)-enyl anthranilate
	09.562	3353				56922-80-6	

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
09.563	3929	11783	1275	41519-23-7	Hex-3(cis)-enyl isobutyrate	Hex-3(cis)-enyl isobutyrate

	09.565	3934	10684	1846	68133-76-6	(3Z)-Hexenyl-2-oxopropionat	(3Z)-Hexenyl 2-oxopropionate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.566	3982		1276	65405-80-3	(Z)-3-Hexenyl- (E)-2-butenolat
	09.567					
	09.568	3928		1279	53398-87-1	(3Z)-Hexenyl-(E) hexenolat

	09.569			
--	--------	--	--	--

	09.570	4750	10685			65405-77-8	(Z)-Hex-3-enylsalicylat
	09.571	3936	10686	1278	35852-46-1	(3Z)-Hexenylvalerat	(3Z)-hexenyl valerate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.572				42

	09.573	4132	10675	1780	1516-17-2	Hexa-2,4-dienylacetat	Hexa-2,4-dienyl acetate	ace hex ace hex hex yla die hex 2,4 ace 1-y hex son	
	09.574								629
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn sys Bez	

	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.575							614
	09.578	3354	10688			1617-25-0	Hexyl-(E)-but-2-enoat	He

	09.579					34
	09.580					20
	09.581		10695		6259-76-3	He

	09.582							422
	09.583			10696			1117-59-5	He
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syn sys Bez
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.584	4146		1863	85586-67-0	Isobornylisobutyrate	Iso
	09.585		10710			2445-67-2	Iso me

	09.586				97-
--	--------	--	--	--	-----

	09.587			10707			30673-38-2	Iso
	09.588			10708			37811-72-6	Iso
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name	Syn sys
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.589			10715			110-34-9	Iso

	09.590		10709		585-24-0	Iso
	09.592					64
	09.593		10714		5461-06-3	Iso

	09.594		10712		25263-97-2	Iso
	09.596					104
	09.598					230

	09.599			10719			109-25-1	Iso
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name	Syn sys
	1	2	3	4	5	6	7	8
	09.600			10723			81974-61-0	Iso

	09.601		10720		19329-89-6	Iso
	09.602		10722		62488-24-8	Iso

	09.603		10729		6284-46-4	Iso
	09.604		10730		2311-59-3	Iso
	09.605					102

	09.606			10732			142-91-6	Iso
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name	Syn sys
	1	2	3	4	5	6	7	8

	09.608		10731		5458-59-3
	09.609				
	09.611				

	09.612			
	09.614		10738	10471-96-2

	09.615	3566	10748			28839-13-6	p-Menth-1-en-9-ylacetat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	09.616	3810		447	77341-67-4	mono-Menth-3-ylsuccinat
	09.617					

	09.618	4509	10751			2230-90-2	Menthylformiat
	09.619						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

09.620				
09.621				

	09.623			
	09.624			

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
09.625						

	09.626		10848		600-22-6
	09.629		10755		21188-60-3

	09.631						
	09.632	44055	10756	1719	35234-22-1	Methyl-5-acetoxyhexanoat	Methyl 5-acetoxyhexanoate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.633						
	09.634						

	09.636			
	09.637		11799	2482-39-5
	09.638		10784	7367-83-1

	09.639	3859			1191	4493-42-9	Methyl-(E,Z)-deca- 2,4-dienoat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.640			10782			1191-03-3
	09.641			10792			6208-91-9

	09.642		10795		107-31-3
--	--------	--	-------	--	----------

	09.644				
	09.645	3411	713, 714		

	09.647	4002			1834	80-62-6	Methylmethacryl
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.648	4169				10072-05-6
	09.649	4170		1550	2719-08-6	Methyl-N-acetylanthranilat
	09.650	4171		1549	41270-80-8	Methyl-N-formylanthranilat

	09.651		10849		112-61-8
	09.652		10836		112-62-9

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.655	3991			1269	5205-07-2	3-Methylbut-3-enylacetat
	09.656						

	09.657	4012	10761	1146	626-38-0	1-Methylbutylacetat	1-Methylbutyl acetate
	09.658	3893	10763	1142	60415-61-4	1-Methylbutylbutyrat	1-Methylbutyl butyrate

	09.659						
	09.660			10765			68067-33-4
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.661						

	09.662		10768		2601-13-0
	09.663		10770		2445-69-4

	09.664		10776		67121-39-5
	09.665		10778		2438-20-2
	09.666		10774		93805-23-3

	09.670						
	09.671			10862			56001-43-5
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.672	4553		2182	13049-88-2	Non-(3Z)- enylacetat
	09.673	4554		2183	76238-22-7	Non-(6Z)- enylacetat

	09.674	3953		1285	211323-05-6	(E,Z)-3,6-Nonadien-1-ol-acetat
	09.676		10799			2051-50-5
	09.677		10865			4887-30-3

	09.678	4191			1795	74298-89-8	Pent-2-enylhexanoat
	09.679			10875			68039-26-9
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.680			
	09.681			
	09.682			
	09.683			

	09.684		10880		68141-20-8
	09.685	4314	10881		61810-55-7
	09.686				

	09.687						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.688	3958	10878	734	122- 79-2	Phenylacetat	Phenyl acetate

	09.689	3960	11814	736	118-55-8	Phenylsalicylat	Phenyl salicyla
	09.690						

	09.692	4202	11796	1827	1191-16-8	Prenylacetat	Prenyl acetate
	09.693	4203			2063	5205-11-8	Prenylbenzoat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.694	4205			1826	68480-28-4	Prenylformiat

	09.695	4206		1828	76649-23-5	Prenylisobutyryl
	9,696					

	09.698			10891			37064-20-3
	09.699						
	09.700						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.701	2038	228	18	7493-74-5	Allylphenoxyacetat	Allyl phenoxyacetat

	09.702	2955	229	1010	4606-15-9	Propylphenylacetat	Propyl phenylacetate
	09.703	2812	230	1017	122-45-2	Octylphenylacetat	Octyl phenylacetate

	09.704	2516	231	1020	102-22-7	(2E)-Geranylphenylacetat	(2E)-Geranylphenylacetate
--	--------	------	-----	------	----------	--------------------------	---------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.705	2149	232	849	102-16-9	Benzylphenylacetat	Benzyl phenylacetate
--	--------	------	-----	-----	----------	--------------------	----------------------

	09.707	2866	234	999	102-20-5	Phenethylphenylacetat	Phenethyl phenylacetate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.708	2300	235	655	7492-65-1	Cinnamylphenylacetat	Cinnamyl phenylacetate

	09.709	3077	236	705	101-94-0	p-Tolylphenylacetat	p-Tolylphenylacetate
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------------	----------------------

	09.710	2477	237	1263	120-24-1	Isoeugenylphenylacetat	Isoeugenyl phenylacetate
	Ru Nr.1	FEMA Nr.2	CE Nr.3	JECFA Nr.4	CAS Nr.5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.711	2535	238	719	4112-89-4	Guajacylphenylacetat	Guaiacyl phenylacetate

	09.712	3008	239	1022	1323-75-7	Santalylphenylacetat	Santalyl phenylacetate
	09.713	2679	248	884	121-98-2	Methyl-4-methoxybenzoat	Methyl 4-methoxybenzo

	09.714	2420	249	885	94-30-4	Ethyl-4-methoxybenzoat	Ethyl 4-methoxybenzoat
	Ru Nr.1	FEMA Nr.2	CE Nr.3	JECFA Nr.4	CAS Nr.5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.715	2682	250	1534	134-20-3	Methylantranilat	Methyl anthranilate
--	--------	------	-----	------	----------	------------------	---------------------

	09.716	2421	251	1535	87-25-2	Ethylanthranilat	Ethyl anthranila
	09.717	2181	252	1536	7756-96-9	Butylanthranilat	Butyl anthranila
	09.718	2182	253	1537	7779-77-3	Isobutylanthranilat	Isobutyl anthranilate

	Ru Nr.1	FEMA Nr.2	CE Nr.3	JECFA Nr.4	CAS Nr.5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.719	2020	254	20	7493-63-2	Allylanthranilat	Allyl anthranila
--	--------	------	-----	----	-----------	------------------	------------------

	09.721	2637	256	1540	7149-26-0	Linalylanthranilat	Linalyl anthranilate
	09.722	2350	257	1541	7779-16-0	Cyclohexylanthranilat	Cyclohexyl anthranilate

	09.723	2859	258	1543	133-18-6	Phenethylanthranilat	Phenethylanthranilate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.724	3048	259	1542	14481-52-8	alpha-Terpinylanthranilat	alpha-Terpinylanthranilate
	09.725	2683	260	851	93-58-3	Methylbenzoat	Methyl benzoat

	09.726	2422	261	852	93-89-0	Ethylbenzoat	Ethyl benzoate
	09.727	2138	262	24	120-51-4	Benzylbenzoat	Benzyl benzoate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.728	2453	307	1458	10031-93-3	Ethyl-4-phenylbutyrat	Ethyl 4-phenylbutyrate

	09.729	2739	308	1464	2046-17-5	Methyl-4-phenylbutyrat	Methyl 4-phenylbutyrate
	09.730	2430	323	659	103-36-6	Ethylcinnamat	Ethyl cinnamat

	09.731	2938	324	660	7778-83-8	Propylcinnamat	Propyl cinnama
	09.732	2939	325	661	7780-06-5	Isopropylcinnamat	Isopropyl cinnamate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.733	2192	326	663	538-65-8	Butylcinnamat	Butyl cinnamat

	09.734	2193	327	664	122-67-8	Isobutylcinnamat	Isobutyl cinnamate
	09.735			328			3487-99-8

	09.736	2641	329	668	78-37-5	Linalylcinnamat	Linalyl cinnamate
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.738	2142	331	670	103-41-3	Benzylcinnamat	Benzyl cinnamate
--	--------	------	-----	-----	----------	----------------	---------------------

	09.739	2298	332	673	122-69-0	Cinnamylcinnamat	Cinnamylcinnamate
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.740	2698	333	658	103-26-4	Methylcinnamat	Methyl cinnamate
	09.741	2022	334	19	1866-31-5	Allylcinnamat	Allyl cinnamate

	09.743	2863	336	671	103-53-7	Phenethylcinnamat	Phenethylcinnamate
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.744	2352	337	667	7779-17-1	Cyclohexylcinnamat	Cyclohexylcinnamate
	09.745	2894	338	672	122-68-9	3-Phenylpropylcinnamat	3-Phenylpropylcinnamate

	09.746	2741	427	643	103-25-3	Methyl-3-phenylpropionat	Methyl 3-phenylpropionate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.747	2455	429	644	2021-28-5	Ethyl-3-phenylpropionat	Ethyl 3-phenylpropionate
	09.748	2458	432	900	118-61-6	Ethylsalicylat	Ethyl salicylate

	09.749	2745	433	899	119-36-8	Methylsalicylat	Methyl salicylate
	09.750	2213	434	902	87-19-4	Isobutylsalicylat	Isobutyl salicylate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.751	2084	435	903	87-20-7	Isopentylsalicylat	Isopentyl salicylate
--	--------	------	-----	-----	---------	--------------------	----------------------

	09.752	2151	436	904	118-58-1	Benzylsalicylat	Benzyl salicylate
--	--------	------	-----	-----	----------	-----------------	-------------------

	09.753	2868	437	905	87-22-9	Phenethylsalicylat	Phenethyl salicylate
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.755	2058	562	857	94-46-2	Isopentylbenzoat	Isopentyl benzoate
	09.756			566			94022-06-7

	09.757	2185	567	856	120-50-3	Isobutylbenzoat	Isobutyl benz
	09.758	2690	577	1025	3549-23-3	Methyl-p-tert-butylphenylacetat	Methyl p-tert-butylphenylac

	09.761			612			5137-52-0
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na
	1	2	3	4	5	6	7
	09.762			613			2050-08-0

	09.763	3650	614	901	2052-14-4	Butylsalicylat	Butyl salicyla
	09.764	4115	629	1547	38446-21-8	Ethyl-N-ethylanthranilat	Ethyl N-ethylanthrani

	09.765	4116	632	1546	35472-56-1	Ethyl-N-methylantranilat	Ethyl N-methylantra
	09.766	2471	636	1533	531-26-0	Eugenylbenzoat	Eugenyl benz

	09.767	2511	639	860	94-48-4	Geranylbenzoat	Geranyl benz
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na
	1	2	3	4	5	6	7

	09.768	3691	645	854	6789-88-4	Hexylbenzoat	Hexyl benzoa
	09.769	4149	649	1548	65505-24-0	Isobutyl-N-methylantranilat	Isobutyl N-methylantra
	09.770	2932	652	855	939-48-0	Isopropylbenzoat	Isopropyl ben

	09.771	2638	654	859	126-64-7	Linalylbenzoat	Linalyl benzo
	09.772	3501	655	1019	7143-69-3	Linalylphenylacetat	Linalyl phenylacetat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na
	1	2	3	4	5	6	7

	09.774	2860	667		94-47-3	Phenethylben

	09.776	2931	677	853	2315-68-6	Propylbenzoat	Propyl benzoat
	09.779			740			136-60-7
	09.780	4703	743	760	5320-75-2	Cinnamylbenzoat	Cinnamyl benzoat

	09.781	2718	756	1545	85-91-6	Methyl-N-methylantranilat	Methyl N-methylantra
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.782	2551	2104	666	10032-08-3	Heptylcinnamat	Heptyl cinnar
	09.783	2733	2155	1008	101-41-7	Methylphenylacetat	Methyl phenylacetat

	09.784	2452	2156	1009	101-97-3	Ethylphenylacetat	Ethylphenylacetat
	09.785	2315	2157	1021	139-70-8	Citronellylphenylacetat	Citronellylphenylacetat

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7
09.786	2956	2158	1011	4861-85-2	Isopropylphenylacetat	Isopropyl phenylacetat

	09.787	2209	2159	1012	122-43-0	Butylphenylacetat	Butylphenylacetat
	09.788	2210	2160	1013	102-13-6	Isobutylphenylacetat	Isobutylphenylacetat

	09.789	2081	2161	1014	102-19-2	3-Methylbutylphenylacetat	3-Methylbutylphenylacetat
--	--------	------	------	------	----------	---------------------------	---------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.790	2039	2162	17	1797-74-6	Allylphenylacetat	Allyl phenylaceta

	09.791	2985	2163	1018	10486-14-3	(3S)-Rhodinyphenylacetat	(3S)-Rhodin phenylaceta
--	--------	------	------	------	------------	--------------------------	----------------------------

	09.796	2717	2192	880	606-45-1	Methyl-2-methoxybenzoat	Methyl 2-methoxyben
	09.797	3157	2243	1027	67028-40-4	Ethyl-(p-tolyloxy)acetat	Ethyl (p-tolyloxy)ace
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.798		2302		617-05-0

	09.799			2305			3943-74-6
	09.801	2767	11862	1544	63449-68-3	2-Naphthylanthranilat	2-Naphthylanthranilate

	09.802	3341	10587	1475	2983-36-0	Ethyl-2-ethyl-3-phenylpropionat	Ethyl 2-ethyl-3-phenylpropionat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.803	3419	10890	862	19224-26-1	Propylenglykoldibenzoat	Propylene glycol dibenzoate
	09.804	3457	10694	1015	5421-17-0	Hexylphenylacetat	Hexyl phenylacetate

	09.805	3633	10682	1016	42436-07-7	Hex-3-enylphenylacetat	Hex-3-enylphenylacetat
--	--------	------	-------	------	------------	------------------------	------------------------

	09.806	3688	11778	858	25152-85-6	(Z)-Hex-3-enylbenzoat	(Z)-Hex-3-enylbenzoate
	09.807	3734			907	617-01-6	o-Tolylsalicylic acid

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.812	3398	10656	861	614-33-5	Glyceryltribenzoat	Glyceryltribenzoate
	09.813						
	09.814			10893			2239-78-3
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.815			
	09.816		10892	624-13-5

	09.818	4213		1831	29548-30-9	3,7,11-Trimethyldo 2,6,10-trienylaceta
	9,819					

	09.820			10906			1731-81-3
	09.822	4152			1835	108-22-5	iso-Propenylace
	09.824						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7

	09.825			2307			2049-96-9
	09.829			218			5452-75-5
	09.830	3047	205	368	8007-35-0	Terpineolacetat	Terpineol acetate

	09.831			
	09.832		10566	21188-61-4
	09.833			
	09.835			

	09.836						
	09.837						

	09.838			
--	--------	--	--	--

	09.839						
	09.840	3648	10889	1194	84788-08-9	Propyl-2,4-decadienoat	Propyl-2,4-decadienoat
	09.841	4135			1796	85554-72-9	2-Hexenyloctanoat

	09.842	3805			443	156324-78-6	1-Mentholethylenglyco
	09.843	3806			444	30304-82-6	Menthol-1- und 2-propylenglycolcarbo
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnu
	1	2	3	4	5	6	7

	09.846	3353	2153	1272	2315-09-5	3-Hexenylformiat	3-Hexenyl formate

	09.850	3675	631	1908	27829-72-7	Ethyl trans-2-hexenoate	Ethyl trans-2-hexenoate
	09.852						

	09.854	3497					53398-85-9
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.855			
	09.858	3330		67674-41-3

	09.862			
	09.865			
	09.866	4074		6321-45-5

	09.870						
	09.871						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7
	09.872						

	09.874					
	09.878	4118		1532	61114-24-7	Eugenylisovalerat
	09.880					

	09.884					
	09.885					
	09.888	4147		1869	94200-10-9	Isobornyl-2-methylb

	09.893						
	09.894						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	09.895						

	09.897			
	09.898			
	09.899			

	09.900						
	09.916	4453	10603	1955	7367-90-0	Ethyl-3-hydroxyoctanoat	Ethyl 3-hydroxyoctanoate

	09.917	4011			1270	1576-85-8	4-Pentenylacetat
	09.918	3967			1288	67452-27-1	cis-4-Decenylacetat
	09.919	4038			1718	139564-43-5	Ethyl-3-acetoxy-2-methylbutyrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.921	3976			1273	54653-25-7	Ethyl-5-hexenoat
	09.922	3975			1281	39924-27-1	(4Z)-Ethylheptenoat
	09.923	3981			1144	39026-94-3	Hept-2-ylbutyrat

	09.924	3980		1143	5921-83-5	3-Heptylacetat (Mischung aus R und S)
	09.925	4007		1145	60826-15-5	Nonan-3-ylacetat
	09.926	4009		2070	84434-65-1	Octan-3-ylformiat

	09.927	2982			68	141-15-1	Rhodinylbutyrat
	09.928	4413			2180	3681-82-1	(3E)-Hexenylacetat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	09.929	4006			1414	220621-22- 7	L- Monomethylglutara

	09.930	3848		1098	71660-03-2	
	09.931				1226	999999-91-4

	09.932	3890			1282	196109-18-9	(5Z)-Octenylpropionat
	09.933	3837			953	188417-26-7	Ethylvanillin-isobutyrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.934	4165		1630	41654-15-3	Methyl-(5Z)-octenoat
	09.935	4604				406179-71-3

	09.936	4103		1847	91418-25-6	4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-yl
	09.937	4164		1624	13894-62-7	Methyl-(3Z)-hexenoat
	09.938	4177		1838	19162-00-6	6-Methyl-5-hepten-2-ylacetat

	09.939	4112			1626	64187-83-3	Ethyl-(3Z)-hexenoa
	09.940	2983	592	74	138-23-8	Rhodinylisobutytrat	Rhodinyl isobutyrate

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	09.942	4306		1816	97890-13-6	2-Methylbutyl-3-methyl-2-butenolat
	09.943	4606		2017	7598-60-9	Guajacolpropionat

	09.944	4607		2015	4112-92-9	Guajacolbutyrat
	09.945	4608		2016	723759-62-4	Guajacolisobutytrat

	09.946	4555			2046	129319-15-9	Dihydrogalangalacet
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	09.947	3952		1188	68555-65-7	(E,Z)-2,6-Nonadienylacetat
--	--------	------	--	------	------------	----------------------------

	09.948	4552		2163	30418-89-4	(2E)-2-Nonenylaceta
	09.949					
	09.950	4671		2184	71978-00-2	Z-5-Octenylacetat

	09.951	4476			1968	123-79-5	Bis(2-ethylhexyl)adipat (Diocetyladiopat)
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.001	2781	178	229	104-61-0	Nonano-1,4-lacton	Nonano-1,4-lactone
--	--------	------	-----	-----	----------	-------------------	--------------------

	10.002	3091	179	233	104-67-6	Undecano-1,4-lacton	Undecano-1,4-lacton
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------------	---------------------

	10.003	2555	180	240	7779-50-2	Hexadec-6-en-1,16-lacton	Hexadec-6-eno-1,16-lactone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.004	2840	181	239	106-02-5	Pentadecano-1,15-lacton	Pentadecano-1,15-lactone
--	--------	------	-----	-----	----------	-------------------------	--------------------------

	10.005	2952	494	1168	17369-59-4	3-Propylidenphthalid	3-Propylidenephthalide
	10.006	3291	615	219	96-48-0	Butyro-1,4-lacton	Butyro-1,4-lactone

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.007	2361	621	232	705-86-2	Decano-1,5-lacton	Decano-1,5-lactone
--	--------	------	-----	-----	----------	-------------------	--------------------

	10.008	2401	624	236	713-95-1	Dodecano-1,5-lacton	Dodecano-1,5-lacton
--	--------	------	-----	-----	----------	---------------------	---------------------

	10.009	3780	625	249	18679-18-0	Dodec-6-eno-1,4-lacton	Dodec-6-eno-1,4-lactone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	10.010	3167	641	224	823-22-3	Hexano-1,5-lacton	Hexano-1,5-lactone
--	--------	------	-----	-----	----------	-------------------	--------------------

	10.011	3294	688	234	710-04-3	Undecano-1,5-lacton	Undecano-1,5-lacton
	10.012	3293	731	221	591-12-8	5-Methylfuran-2(3H)-on	5-Methylfuran-2(3H)-one

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	10.014	3356	2194	230	3301-94-8	Nonano-1,5-lacton	Nonano-1,5-lactone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	10.015	3214	2195	228	698-76-0	Octano-1,5-lacton	Octano-1,5-lactone

	10.016	3590	2196	238	2721-22-4	Tetradecano-1,5-lacton	Tetradecano-1,5-lactone
--	--------	------	------	-----	-----------	------------------------	-------------------------

	10.017	2360	2230	231	706-14-9	Decano-1,4-lacton	Decano-1,4-lactone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.018	2372	2231	237	7774-47-2	4-Butyloctano-1,4-lacton	4-Butyloctano-1,4-lactone

	10.019	2400	2240	235	2305-05-7	Dodecano-1,4-lacton	Dodecano-1,4-lactone
--	--------	------	------	-----	-----------	---------------------	----------------------

	10.020	2539	2253	225	105-21-5	Heptano-1,4-lacton	Heptano-1,4-lactone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.021	2556	2254	223	695-06-7	Hexano-1,4-lacton	Hexano-1,4-lactone
--	--------	------	------	-----	----------	-------------------	--------------------

	10.022	2796	2274	226	104-50-7	Octano-1,4-lacton	Octano-1,4-lactone
--	--------	------	------	-----	----------	-------------------	--------------------

	10.023	3153	2300	222	698-10-2	5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-on	5-Ethyl-3-hydroxy-4-methylfuran-2(5H)-one
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.024	3333	10083	1170	551-08-6	3-Butylidenphthalid	3-Butylidenephthalide
	10.025	3334	10084	1169	6066-49-5	3-Butylphthalid	3-Butylphthalide

	10.026	3350	10953	244	40923-64-6	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanon	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone
	10.027	3355	11833	237	499-54-7	3,7-Dimethyloctano-1,6-lacton	3,7-Dimethyloctano-1,6-lacton

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	10.028	3610			242	16429-21-3	Dodecano-1,6-lacton

	10.029	3613			241	5579-78-2	Decano-1,6-lacton
	10.030	3634	11834	243	28664-35-9	3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-on	3-Hydroxy-4,5-dimethylfuran-2(5H)-one

	10.031	3696	10967	245	27593-23-3	6-Pentyl-2H-pyran-2-on	6-Pentyl-2H-pyran-2-one
	10.033	3745			247	34686-71-0	Dec-7-eno-1,5-lacton
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	10.034	3755		1163	80417-97-6	5,6-Dihydro-3,6-dimethylbenzofuran-2(4H)-one
	10.035	3758		248	68959-28-4	Undec-8-en-1,5-lactone

	10.036	3764		1162	13341-72-5	5,6,7,7a-Tetrahydro- 3,6- dimethylbenzofuran- 2(4H)-on
	10.037	3744		246	54814-64-1	5-Hydroxy-2- decensäure-delta- lacton

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7
	10.038	4439			1992	67114-38-9	Dec-7-en-1,4-lactor

	10.039					
	10.040	4441		1994	32764-98-0	Dec-8-en-1,5-lactor

	10.042	4050	11873	2002	774-64-1	3,4-Dimethyl-5-pentylidenefuran-2(5H)-on	3,4-Dimethyl-5-pentylidenefuran-2(5H)-one
	10.043						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	10.044	3802		438	16400-72-9	Dodec-2-en-1,5-lacton
	10.045		10660			3301-90-4
	10.046					

	10.047			
--	--------	--	--	--

	10.048			10673			730-46-1
	10.049	4673	10674			7370-44-7	Hexadecano-1,5-lacton
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.050	4032		1161	92015-65-1	Hexahydro-3,6-dimethyl-2(3H)-benzofuranon

	10.051	3786		250	7011-83-8	5-Hexyl-5-methyldihydrofuran 2(3H)-on
--	--------	------	--	-----	-----------	--

	10.052			
--	--------	--	--	--

	10.053	3803	10535	437	39212-23-2	3-Methyloctano-1,4-lacton	3-Methyloctano-1,4-lactone
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.054	4188	10.054	2001	21963-26-8	Non-2-eno-1,4-lacton	Non-2-eno-1,4-lactone

	10.055		10907		542-28-9
	10.056	4195			87-41-2

	10.057	4140					57743-63-2
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	10.058	4685	10902		7370-92-5	Tridecano-1,5-lacto
	10.059					
	10.060					

	10.061	3937		1159	70851-61-5	cis-5-Hex methylfu
--	--------	------	--	------	------------	-----------------------

	10.066						
	10.063	4145			1991	28645-51-4	Hexadecyl lacton
	10.068						
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische
	1	2	3	4	5	6	7

	10.069	3999		1158	67663-01-8	3-Methyl Decalact
--	--------	------	--	------	------------	----------------------

	10.072	3863		1167	65817-24-5	Dimethy 2(3H)-fu
	10.168	4141		1990	10413-18-0	5,6-Dime tetrahyd
	10.169	4020		1164	15356-74-8	5,6,7,7a Tetrahy trimethy benzofur

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische
	1	2	3	4	5	6	7

	10.170	4323	10.170	1989	51352-68-2	5-Pentyl-3H-furan-2-on	5-Pentyl-
	11.001	3219	512	1587	107-85-7	3-Methylbutylamin	3-Methyl-

	11.002	4239	513	1583	78-81-9	Isobutylamin	Isobutyla
	11.003	3130	524	1582	109-73-9	Butylamin	Butylam
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische
	1	2	3	4	5	6	7

	11.004	4237	601	1580	107-10-8	Propylamin	Propylan
	11.005	4240	707	1584	13952-84-6	sek-Butylamin	sec-Buty

	11.006	3220	708	1589	64-04-0	Phenethylamin	Phenethy
--	--------	------	-----	------	---------	---------------	----------

	11.007	4215	709	1590	51-67-2	2-(4-Hydroxyphenyl)ethylamin	2-(4-Hydroxyne
	11.009	3241	10497	1610	75-50-3	Trimethylamin	Trimethy

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englische
	1	2	3	4	5	6	7
	11.015	4236	10477	1579	75-04-7	Ethylamin	Ethylami

	11.016	4243	10478	1588	111-26-2	Hexylamin	Hexylam
	11.017	3990			1606	35448-31-8	

	11.018	4238	10480	1581	75-31-0	Isopropylamin	Isopropy
	11.020	4241	10484	1586	96-15-1	2-Methylbutylamin	2-Methyl
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englische

	1	2	3	4	5	6	7
	11.021	4242	11734	1585	110-58-7	Pentylamin	Pentylam
	11.023	4246	10496	1611	121-44-8	Triethylamin	Triethyla
	11.025	4245	10494	1614	1184-78-7	Trimethylaminoxid	Trimethy

	11.026	4247	10495	1612	102-69-2	Tripropylamin	Tripropy
--	--------	------	-------	------	----------	---------------	----------

	12.001	2747	125	466	3268-49-3	3-(Methylthio)propionaldehyd	3-(Methylthio)propionaldehyd
--	--------	------	-----	-----	-----------	------------------------------	------------------------------

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Beze
1	2	3	4	5	6	7
12.002	2720	428	472	13532- 18-8	Methyl-3- (methylthio)propionat	Methyl 3- (methylthio)pro

	12.003	2716	475	508	74-93-1	Methanthiol	Methanethiol
--	--------	------	-----	-----	---------	-------------	--------------

	12.004	2035	476	521	870-23-5	Allylthiol	Allylthiol
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Beze
	1	2	3	4	5	6	7
	12.005	2147	477	526	100-53-8	Phenylmethanthiol	Phenylmethane

	12.007	2215	484	455	544-40-1	Dibutylsulfid	Dibutyl sulfide
	12.008	2028	485	572	2179-57-9	Diallyldisulfid	Diallyl disulfide
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Beze
	1	2	3	4	5	6	7

	12.009	3265	486	587	2050-87-5	Diallyl trisulfid	Diallyl trisulfide
	12.010	3478	526	511	109-79-5	Butan-1-thiol	Butane-1-thiol

	12.012	4093	533	1699	110-81-6	Diethyldisulfid	Diethyl disulfid
	12.013	3275	539	582	3658-80-8	Dimethyltrisulfid	Dimethyl trisulfid
	12.014	3228	540	566	629-19-6	Dipropyldisulfid	Dipropyl disulfid

	12.015			541			111-47-7
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	12.016			542			625-80-9
	12.017	4258	546	1659	75-08-1	Ethanthiol	Ethanethiol

	12.018	3282	11665	483	625-60-5	S-Ethylacetothioat	S-Ethyl acetoth
	12.019	3201	585	565	2179-60-4	Methylpropyldisulfid	Methyl propyl c
	12.020	3308	586	584	17619-36-2	Methylpropyltrisulfid	Methyl propyl t

	12.021	4073	600	1700	2179-59-1	Allylpropyldisulfid	Allyl propyl dis
	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englischer Nam
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	12.022	3477	725	539	4532-64-3	Butan-2,3-dithiol	Butane-2,3-dithiol
	12.023	3276	726	585	6028-61-1	Dipropyltrisulfid	Dipropyl trisulfide
	12.024	3502	760	546	37887-04-0	3-Mercaptobutan-2-ol	3-Mercaptobutan-2-ol

	12.025	2034	2110	1560	57-06-7	Allylisothiocyanat	Allyl isothiocy
	12.026	3536	2175	564	624-92-0	Dimethyldisulfid	Dimethyl disulf

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7
	12.027	3240	2272	528	137-06-4	2-Methylbenzol-1-thiol	2-Methylbenzenethiol

	12.028	3448	2320	575	2550-40-5	Dicyclohexyl disulfid	Dicyc
	12.029	3262	2321	516			Cyclo
	12.030	3312	2326	1564	505-79-3	3-(Methylthio)propylisothiocyanat	3-(Me isoth

	12.031	3300	2327	560	67633-97-0	3-Mercaptopentan-2-on	3-Me one
	12.032	3310	2328	484	2432-51-1	S-Methylbutanthioat	S-Me
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Engli
	1	2	3	4	5	6	7

	12.033	3314	2330	531	91-60-1	Naphthalin-2-thiol	Naph
	12.034	3514	2331	541	1191-62-4	Octan-1,8-dithiol	Octa

	12.035	3503	2332	520	23832-18-0	2-,3- und 10-Mercaptopinan	2-,3- Merc
--	--------	------	------	-----	------------	----------------------------	---------------

	12.036	3509			0547	54957-02-7	alpha hydro meth merc
	12.037	3127	11866	568	2179- 58-0	Allylmethyldisulfid	Allyl

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Engli
	1	2	3	4	5	6	7

	12.038	3177	11789	561	38462-22-5	8-Mercapto-p-menthan-3-one	8-Mercapto-p-menthan-3-one
--	--------	------	-------	-----	------------	----------------------------	----------------------------

	12.039	3180	11790	551	79-42-5	2-Mercaptopropionsäure	2-Me acid
	12.040	3206	11686	465	23328-62-3	2-Methylthioacetaldehyd	2- Meth
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Engli
	1	2	3	4	5	6	7

	12.041	3207	11543	496	13678-58-5	1-(Methylthio)butan-2-on	1-(Me one
	12.042	3210	11553	503	1073-29-6	2-(Methylthio)phenol	2-(Me

	12.043	3225	11757	578	882-33-7	Diphenyldisulfid	Diphe
	12.044	3227	11699	570	5905-46-4	Prop-1-enylpropyldisulfid	Prop-disulf

	12.045	3253	11867	586	34135-85-8	Methylallyltrisulfid	Meth
	12.046	3279	11469	552	19788-49-9	Ethyl-2-mercaptopropionat	Ethyl merc
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Engli
	1	2	3	4	5	6	7

	12.047	3298	11497	558	40789-98-8	3-Mercaptobutan-2-on	3-Me
	12.048	3303	11509	515	1878-18-8	2-Methylbutan-1-thiol	2-Me

	12.049	3304	11510	517	2084-18-6	3-Methylbutan-2-thiol	3-Me
	12.052	3335	11441	502	40790-04-3	Di-(3-oxobutyl)sulfid	Di-(3

	12.053	3343	11476	476	13327-56-5	Ethyl-3-(methylthio)propionat	Ethyl (meth
	Ru № 1	FEMA № 2	CE № 3	JECFA № 4	CAS № 5	Russische Bezeichnung	Engli
	1	2	3	4	5	6	7

	12.054	3345	11666	529	4500-58-7	2-(Ethylthio)phenol	2-(Et
	12.055	3357	11498	559	34619-12-0	4-Mercaptobutan-2-on	4-Me

	12.056	3374	11687	467	16630-52-7	3-(Methylthio)butanal	3-(Me
--	--------	------	-------	-----	------------	-----------------------	-------

	12.057	3375	11688	497	34047-39-7	4-(Methylthio)butan-2-on	4-(Methylthio)one
	12.058	3376	11551	500	23550-40-5	4-(Methylthio)-4-methylpentan-2-on	4-(Methylthio)methylpentan
	12.059	3385	11576	485	2307-10-0	Propylthioacetat	Propyl thioace

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
1	2	3	4	5	6	7
12.060	3412	11526	474	53053-51-3	Methyl-4-(methylthio)butyrat	Methyl 4-(methylthio)b

	12.061	3414	11542	468	42919-64-2	4-(Methylthio)butanal	4-(Methylthio)
--	--------	------	-------	-----	------------	-----------------------	----------------

	12.062	3415	11554	461	505-10-2	3-(Methylthio)propan-1-ol	3-(Methylthio)propan-1-ol
--	--------	------	-------	-----	----------	---------------------------	---------------------------

	12.063	3438	11548	463	51755-66-9	3-(Methylthio)hexan-1-ol	3-(Methylthio)ol
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
	1	2	3	4	5	6	7

	12.064	3472	11583	524	39067-80-6	Thiogeraniol	Thiogeraniol
--	--------	------	-------	-----	------------	--------------	--------------

	12.065	3483	11904	471	59902-01-1	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyd	2,8-Dithianon-carboxaldehyd
	12.066	3484	11467	532	540-63-6	Ethan-1,2-dithiol	Ethane-1,2-dithiol

	12.067	3495	11486	540	1191-43-1	Hexan-1,6-dithiol	Hexane-1,6-d
	12.068	3504	11508	577	699-10-5	Benzylmethyldisulfid	Benzyl methydisulfide
	12.069	3513	11558	542	3489-28-9	Nonan-1,9-dithiol	Nonane-1,9-d
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
	1	2	3	4	5	6	7

	12.070	3520	11564	536	814-67-5	Propan-1,2-dithiol	Propane-1,2-dithiol
	12.071	3521	11816	509	107-03-9	1-Propan-1-thiol	1-Propane-1-thiol
	12.072	3528	11909	537	16128-68-0	Butan-1,2-dithiol	Butane-1,2-dithiol
	12.073	3529	11910	538	24330-52-7	Butan-1,3-dithiol	Butane-1,3-dithiol

	12.074	3533	11912	588	72869-75-1	Diallylpolysulfide	Diallyl polysul
	12.075	3576	11712	569	5905-47-5	Methylprop-1-enyl disulfid	Methyl prop-1 disulfide

	12.076	3588	11929	535	109-80-8	Propan-1,3-dithiol	Propane-1,3-dithiol
	12.077	3597			460	766-92-7	Benzylmethyl...
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez...
	1	2	3	4	5	6	7

	12.078	3600			462	20582-85-8	4-(Methylthio) ol
	12.079	3601	11549	470	40878- 72-6	2- (Methylthiomethyl)but- 2-enal	2- (Methylthiome 2-enal

	12.080	3616	11585	525	108-98-5	Thiophenol	Thiophenol
	12.081	3617			579	150-60-7	Dibenzylidisulf
	12.082	3666			530	118-72-9	2,6-(Dimethyl)thio

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
1	2	3	4	5	6	7
12.083	3677			533	5466-06-8	Ethyl-3- mercaptoprop
12.084	3681			477	22014-48-8	Ethyl-4- (methylthio)b

	12.085	3700		523	71159-90-5	p-Menth-1-en
--	--------	------	--	-----	------------	--------------

	12.086	3708			486	42075-45-6	S-Methyl-2- (methylthio
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische B
	1	2	3	4	5	6	7

	12.087	3717		505	65887-08-3	2-(Methylth phenylprop
--	--------	------	--	-----	------------	---------------------------

	12.088	2042	11846	458	592-88-1	Diallylsulfid	Diallyl sulfi
--	--------	------	-------	-----	----------	---------------	---------------

	12.089	3836	11475	480	233665-96-8	Ethyl-3-(methylthio)butyrate	Ethyl 3-(methylthio)
	12.096			11429			10152-76-8

	12.098			11433			33368-82-0
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische B
	1	2	3	4	5	6	7

	12.101	3329	11436	490	41820-22-8	Allylthiopropionat	Allyl thiopro
	12.102	4428	11863	1562	622-78-6	Benzylisothiocyanat	Benzyl isoth

	12.103						
	12.104						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische B
	1	2	3	4	5	6	7

	12.106			
--	--------	--	--	--

	12.107	4082	11488	1561	592-82-5	Butylisothiocyanat	Butyl isothi
	12.108	4096	11454	1672	68084-03-7	Di-isopentyl thiomalat	Di-isopenty

	12.109	3827	11455	567	4253-89-8	Di-isopropyl disulfid	Di-isopropy
	12.111						
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische B
	1	2	3	4	5	6	7

	12.113	3825	11450	454	352-93-2	Diethyl sulfid	Diethyl sulf
	12.117						
	12.118	3878			533	1618-26-4	2,4-Dithiap

	12.121	3834	11471	581	23747-43-5	Ethyl-2-(methyldithio)propionat	Ethyl 2-(methyldithio)
	12.122	3835			475	4455-13-4	Ethyl-2-(methyldithio)
	12.124						

	12.125						
	12.126	4041	11478	1694	30453-31-7	Ethyl-propyl-disulfid	Ethyl propy
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische B
	1	2	3	4	5	6	7
	12.127			11479			4110-50-3

	12.128	3833			519	7341-17-5	2-Ethylhexa
	12.129						
	12.130	4259	11485	1663	1639-09-4	Heptan-1-thiol	Heptane-1-

	12.132	3842	11487	518	111-31-9	Hexan-1-thiol	Hexane-1-t
	12.134	4260			1679	34365-79-2	S-Isopropyl 2-enthioat

	12.135			
--	--------	--	--	--

	12.136						
	12.137	3854			544	34300-94-2	3-Mercapto methylbuta
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer
	1	2	3	4	5	6	7

	12.138	3855			549	50746-10-6	3-Mercapto methylbuty
	12.139	4159	11880	1666	7217- 59-6	2-Mercaptoanisol	2-Mercapto

	12.143	3856		557	24653-75-6	1-Mercapto on
	12.145	3785		548	94087-83-9	4-Methoxy- methylbuta

	12.146	4003	11525	1691	16630-66-3	Methyl(methylthio)acetat	Methyl (methylthio)
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer
	1	2	3	4	5	6	7

	12.148	3867		488	61122-71-2	S-Methyl-4-methylpen
	12.149	3876		482	1534-08-3	S-Methylac

	12.150	3857	11505	504	5925-68-8	S-Methylbenzothioat	S-Methyl b
	12.151						
	12.152						

	12.153	4040	11470	1693	20333-39-5	Methylethyldisulfid	Methyl ethyl
	12.154	3860	11474	453	624-89-5	Methylethylsulfid	Methyl ethyl
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer
	1	2	3	4	5	6	7

	12.155	3861			583	31499-71-5	Methylethy
	12.156	3862	11515	489	20756-86-9	S-Methylhexanthioat	S-Methyl hexanethio

	12.157	3864	11506	487	23747-45-7	S-Methyl Isopentanthioat	S-Methyl isopentane
	12.158						
	12.161	3872	11532	576	14173-25-2	Methylphenyldisulfid	Methyl phe disulfide

	12.162	3873	11533	459	100-68-5	Methylphenylsulfid	Methyl phe
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	12.163	4574	11538	1910	10152-77-9	Methyl-prop-1-enylsulfid	Methyl prop sulfide

	12.165	4172		1678	5925-75-7	S-Methylpr
	12.166		11541			3877-15-4

	12.168	3866		580	67952-60-7	2-Methyl-2- (methyldith
--	--------	------	--	-----	------------	----------------------------

	12.169	3997	11500	1293	19872-52-7	2-Methyl-4-oxopentan-2-thiol	2-Methyl-4-oxopentan
--	--------	------	-------	------	------------	------------------------------	----------------------

	12.170	3896	11511	522	5287-45-6	3-Methylbut-2-en-1-thiol	3-Methylbut-2-en-1-thiol
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	12.171	3858			513	541-31-1	3-Methylbut-2-en-1-thiol

	12.173	3874	11536	512	513-44-0	2-Methylpropan-1-thiol	2-Methylpropan-1-thiol
	12.175	3875			507	67-68-5	Methylsulfonyl

	12.176	3881			501	583-92-6	4-(Methylthio) oxobuttersäure
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

12.177				
12.178				

	12.179	4004	11545	1297	5271-38-5	2-(Methylthio)ethan-1-ol	2-(Methylthio)ethan-1-ol
	12.180						
	12.181						

	12.182					
	12.183					
	12.187	3879		473	74758-93-3	Methylthiom

	12.188	3880			479	74758-91-1	Methylthiom
	12.189						
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Be
	1	2	3	4	5	6	7
	12.191	4333			1662	110-66-7	Pentan-1-thi

	12.192	3792			514	2084-19-7	Pentan-2-thi
	12.193	4014	11495	1563	2257-09-2	Phenethylisothiocyanat	Phenethyl is

	12.194	3894	11561	527	4410-99-5	2-Phenylethan-1-thiol	2-Phenyleth
	12.195	3895			491	33049-93-3	S-Prenylthio

	12.196	4760					53626-94-1
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	12.197	3897	11565	510	75-33-2	Propan-2-thiol	Propane-2-thiol

	12.198	4021		1299	423474-44- 2	2,3,5-Trithia
	12.200					

	12.201	3809		506	94293-57-9	8-Acetylthio- menthanon-
--	--------	------	--	-----	------------	-----------------------------

	12.203	3788			492	74586-09-7	Methylthio-2 (acetoxy)pro
	12.205						
	12.211	3820			457	32951-19-2	But-1-enylm
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Be

	1	2	3	4	5	6	7
	12.212	3978			1298	1618-26-4	Ethyl-5-(methylthio)

	12.214	4150		1677	127931-21-9	Isobutyl-3-(methylthio)
--	--------	------	--	------	-------------	-------------------------

	12.217	3850		545	51755-83-0	3-Mercapto
--	--------	------	--	-----	------------	------------

	12.218	3865	12218	571	233666-09-6	Methyl-3-methyl-1-butenyldisulfid	Methyl-3-me butenyl disu
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Be
	1	2	3	4	5	6	7
	12.221	4761					75631-91-3

	12.227	3790		493	827024-53-3	Methylthio-2 (propionylox
--	--------	------	--	-----	-------------	------------------------------

12.234	3851		554	136954-20-6	3-Mercaptohexylacetat
--------	------	--	-----	-------------	-----------------------

	12.235	3852		555	136954-21-7	3-Mercaptohexylbutyrat
--	--------	------	--	-----	-------------	------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	12.236	3789			481	51755-85-2	3-(Methylthio)hexylacetat

	12.237	3883		478	16630-55-0	3-(Methylthio)propylacetat
	12.238	3996		1291	227456-27-1	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol
	12.239	3994		1292	227456-28-2	3-Mercapto-2-methylpentanal

	12.240	4214		1684	6540-86-9	2,4,6-Trithiaheptan
	12.241	3995		1290	258823-39-1	2-Mercapto-2-methylpentan-1-ol
	12.242	4185		1675	29414-47-9	Methylthiomethylmercaptan

	12.243	4097			1661	6725-64-0	Dimercaptomethan
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	12.244	3882		495	14109-72-9	1-Methylthio-2-propanon
	12.250	4585		1929	51755-72-7	3-Mercaptohexanal
	12.251	3853		556	136954-22-8	3-Mercaptohexylhexanoat

	12.252	4158		1689	31539-84-1	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol
	12.253	4025		1697	72437-68-4	Amylmethyldisulfid

	12.254	4027		1698	63986-03-8	Butylethyldisulfid
	12.255	3977		1294	156472-94-5	Ethyl-3-mercaptopbutyrat

	12.257	3974			1295	104228-51-5	Ethyl-4-(acetylthio)butyrat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	12.259	4300		1673	29725-66-4	1-Mercapto-p-menthan-3-on
	12.264	4157		1670	92585-08-5	4,2-Thiopentanon

	12.265	4173		1683	89534-74-7	(E)-2-Methyl-1-methylthio-2-buten
	12.267	4207		1667	19788-50-2	Propyl-2-mercaptopropionat

	12.274			1687	54644-28- 9, 54717- 12-3
--	--------	--	--	------	--------------------------------

	12.275	4076			1681	156420-69-8	Allylthiohexanoat
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	12.276	4162		1671	400052-49-5	(S)-1-Methoxy-3-heptanthiol
	12.277	4160		1668	16630-60-7	3-(Methylthio)propylbutyrat
	12.278	3816		494	136954-25-1	3-Acetylmercaptohexylacetat

	12.279	3877		469	38433-74-8	3-Methylthiohexanal
	12.280	3968		1300	5943-34-0	Diisopropyldisulfid
	12.282					

	12.283	4418		1889	3386-97-8	3-Butenylisothiocyanat
	12.284	4297		1709	53897-60-2	bis(1-Mercaptopropyl)sulfid

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englisch
	1	2	3	4	5	6	7

	12.285	4188		1688	53475-15-3	3-Met
	12.286	4182		1689	143764-28- 7	4-Met
	12.287	4166		1690	207983-28- 6	Methy (meth

	12.288	4128	12.288	1664	628-00-2	Heptan-2-thiol	Hepta
	12.289	4061			1665	6263-65-6	1-Phe
	12.290	4167			1674	54051-19-3	Methy

	12.291	3993		1289	227456-33- 9	3-Mer butan
	12.292	4136		1704	796857-79- 9	Hexyl

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englis
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	12.293	4111		1660	69382-62-3	Ethar
	12.294	4168		1696	72437-56-0	Isope
	12.297	4289		1708	548774-80- 7	3-Mer

12.298

	12.299	4436		1941	906079-63- 8	3- (Meth
	12.300	4670		2087	88497-17-0	1,1-P

12.301	4696	12.301	2088	122861-78-3	Methyl-2-oxopropylidysulfid	Methyl
--------	------	--------	------	-------------	-----------------------------	--------

	12.302	4698		2084	33959-27-2	2-But meth
	12.303	4694		2083	616-31-9	3-Per

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englis
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	12.304	4714		2085	33441-50-8	Ethyl- meth
	12.305	4733				1006 20-3
	12.306	4734	12.306		1256932- 15-6	3-(Me

	13.001	2702	119	745	620-02-0	5-Methylfurfural	5-Met
	13.002	2703	358	746	611-13-2	Methyl-2-furoat	Methy
	13.003	2946	359	747	615-10-1	Propyl-2-furoat	Propy

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englisch
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.004	2030	360	21	4208-49-5	Allyl-2-furoat	Allyl 2
	13.005	2571	361	749	39251-86-0	Hexyl-2-furoat	Hexyl
	13.006	2865	362	1517	7149-32-8	Phenethyl-2-furoat	Phenethyl

	13.007	2898	489	1441	3208-40-0	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2-(3-Phenyl
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englis

	1	2	3	4	5	6	7
	13.009	2381	535	1171	119-84-6	3,4-Dihydrocumarin	3,4-D
	13.010	3174	536	1446	3658-77-3	4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran- 3(2H)-on	4-Hydroxy-2,5-dimethylfuran- 3(2H)-on

	13.011		545		623-2
--	--------	--	-----	--	-------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englisch
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

13.012	2699	579	1172	92-48-8	6-Methylcumarin	6-Methylcou
--------	------	-----	------	---------	-----------------	-------------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.017	3260	724	1068	28588-76-3	bis-(2-Methyl-3-furyl)tetrasulfid	bis-(2-Methyl-3-furyl)tetrasulfide
--	--------	------	-----	------	------------	-----------------------------------	------------------------------------

☎ 004921619904970 ✉ inbox@ac-inorms.com 🌐 www.ac-inorms.com

13.020	3056	2029	1443	97-99-4	Tetrahydrofurfurylalkohol	Tetrahydrof
--------	------	------	------	---------	---------------------------	-------------

	13.021	2070	2080	1516	7779-66-0	Isopentyl-4-(2-furan)butyrat	Isopentyl 4-furan)butyra
--	--------	------	------	------	-----------	------------------------------	--------------------------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

13.022	2435	2091	1513	10031-90-0	Ethyl-3(2-furyl)propionat	Ethyl 3(2-furyl)propionat
--------	------	------	------	------------	---------------------------	---------------------------

13.024	2198	2093	1514	105-01-1	Isobutyl-3-(2-furyl)propionat	Isobutyl 3-(2-furyl)propionat
--------	------	------	------	----------	-------------------------------	-------------------------------

	13.025	2072	2109	748	1334-82-3	Pentyl-2-furoat	Pentyl 2-fur
--	--------	------	------	-----	-----------	-----------------	--------------

[illegible]

	13.027	2076	2205	1485	65504-96-3	2-Pentyl-5 oder 6-keto-1,4-dioxan	2-Pentyl-5 o dioxane
	13.028	2204	2206	1484	65504-95-2	2-Butyl-5 oder 6-keto-1,4-dioxan	2-Butyl-5 or dioxane

	13.031	3128	2247	751	4265-16-1	2-Benzofurancarboxaldehyd	2-Benzofuran
--	--------	------	------	-----	-----------	---------------------------	--------------

	13.032	3161	2248	1077	1883-78-9	Furfurylisopropylsulfid	Furfuryl isopropylsulfid
--	--------	------	------	------	-----------	-------------------------	--------------------------

[illegible]

	13.033	3162	2250	1074	13678-68-7	S-Furfurylacetothioat	S-Furfuryl a
--	--------	------	------	------	------------	-----------------------	--------------

	13.034	2494	2252	1497	623-30-3	3-(2-Furyl)acrylaldehyd	3-(2-Furyl)a
--	--------	------	------	------	----------	-------------------------	--------------

☎ 004921619904970 ✉ inbox@ac-inorms.com 🌐 www.ac-inorms.com

	13.038	3468	2309	752	50626-02-3	2-Phenyl-3-carbethoxyfuran	2-Phenyl-3-carbethoxyf
--	--------	------	------	-----	------------	----------------------------	------------------------

[illegible]

	13.039	3525	2319	1559	22694-96-8	2,4,5-Trimethyl-delta-3-oxazolin	2,4,5-Trimetoxazoline
--	--------	------	------	------	------------	----------------------------------	-----------------------

	13.040	3481	2323	1071	65505-16-0	(S)-2,5-Dimethyl-3-thiofuroylfuran	(S)-2,5-dime thiofuroylfur
--	--------	------	------	------	------------	------------------------------------	-------------------------------

13.041	3482	2324	1070	55764-28-8	2,5-Dimethyl-3-(isopentylthio)furan	2,5-Dimethyl-3-(isopentylthio)furan
--------	------	------	------	------------	-------------------------------------	-------------------------------------

13.042	3373	2338	1448	3188-00-9	4,5-Dihydro-2-methylfuran-3(2H)-on	4,5-Dihydro-2-methylfuran
--------	------	------	------	-----------	------------------------------------	---------------------------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englischer Name
	Nr.1	Nr.2	Nr.3	Nr.4	Nr.5		

	1	2	3	4	5	6	7
	13.043	2492	11885	1501	770-27-4	Furfuryliden-2-butanal	Furfuryliden-2-butanal

	13.044	2495	11838	1511	623-15-4	4-(2-Furyl)but-3-en-2-on	4-(2-one
--	--------	------	-------	------	----------	--------------------------	----------

13.046	2704	11878	1498	874-66-8	3-(2-Furyl)-2-methylprop-2-enal	3-(2-methylprop-2-enal)
--------	------	-------	------	----------	---------------------------------	-------------------------

13.047	2945	11842	1518	623-22-3	Propyl 3-(2-furyl)acrylat	Propyl 3-(2-furyl)acrylat
--------	------	-------	------	----------	---------------------------	---------------------------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.049	3058	11843	1445	637-65-0	Tetrahydrofurfuryl propionat	Tetr prop
--	--------	------	-------	------	----------	------------------------------	--------------

	13.050	3146	11480	1081	4437-20-1	Difurfuryl disulfid	Difu
--	--------	------	-------	------	-----------	---------------------	------

	13.053	3160	11482	1076	1438-91-1	Methyl furfuryl sulfid	Met
--	--------	------	-------	------	-----------	------------------------	-----

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Eng
	1	2	3	4	5	6	7

	13.054	3163	11653	1503	1192-62-7	2-Acetylfuran	2-Ac
--	--------	------	-------	------	-----------	---------------	------

	13.055	3188	11678	1060	28588-74-1	2-Methylfuran-3-thiol	2-M
--	--------	------	-------	------	------------	-----------------------	-----

13.057	3283	10642	743	13678-60-9	Furfuryl isovalerat	Furf
--------	------	-------	-----	------------	---------------------	------

	13.059	3317	10966	1491	3777-69-3	2-Pentylfuran	2-Pe
--	--------	------	-------	------	-----------	---------------	------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.062	3346	10646	740	623-19-8	Furfurylpropionat	Furf
--	--------	------	-------	-----	----------	-------------------	------

	13.064	3362	11513	1078	57500-00-2	Methylfurfuryldisulfid	Met disu
--	--------	------	-------	------	------------	------------------------	-------------

	13.065	3366	11550	1062	13678-59-6	2-Methyl-5-(methylthio)furan	2-M (me
--	--------	------	-------	------	------------	------------------------------	------------

	13.067	3396	10645	742	39252-03-4	Furfuryloctanoat	Furf
--	--------	------	-------	-----	------------	------------------	------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	13.068	3397	10647	741	36701-01-6	Furfurylvalerat	Furf
	13.069	3401	10952	1492	3777-71-7	2-Heptylfuran	2-H

	13.070	3418	11180	1512	14360-50-0	2-Hexanoylfuran	2-H
--	--------	------	-------	------	------------	-----------------	-----

	13.071	3451	11457	1063	55764-23-3	2,5-Dimethylfuran-3-thiol	2,5-thio
--	--------	------	-------	------	------------	---------------------------	----------

13.072	3471	10514	1240	3738-00-9	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0.(4.9)]tridecan	1,5,13-[8.3
--------	------	-------	------	-----------	---	-------------

	13.073	3518	10864	750	39251-88-2	Octyl-2-furoat	Octy
	13.074	3535	11913	1495	3782-00-1	2,3-Dimethylbenzofuran	2,3-Dim

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	№1	№2	№3	№4	№5		

	1	2	3	4	5	6	7
	13.075	3538	11915	1086	61295-51-0	2,6-Dimethyl-3-((2-methyl-3-furyl)thio)heptan-4-on	2,6-Dimethyl-3-furyl)thio

	13.076	3549	11917	1648	65620-50-0	6-Hydroxydihydrotheaspiran	6-Hydroxydi
	13.077	3570	11922	1085	61295-41-8	3-((2-Methyl-3-furyl)thio)heptan-4-on	3-((2-Methfuryl)thio)l
	13.078	3571	11923	1087	61295-50-9	4-((2-Methyl-3-furyl)thio)nonan-5-on	4-((2-Methfuryl)thio)r

	13.079	3573	11924	1064	65505-17-1	Methyl-2-methyl-3-furyldisulfid	Methyl 2-n disulfide
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische

	1	2	3	4	5	6	7
	13.082	3607			1065	61197-09-9	Propyl-2-m furyldisulf
	13.083	3609	11038	1504	1193- 79-9	2-Acetyl-5-methylfuran	2-Acetyl-5

13.084	3623		1449	27538-09-6	2-Ethyl-4-h methyl-3(2
--------	------	--	------	------------	---------------------------

	13.085	3635	11785	1450	19322-27-1	4-Hydroxy-5-methylfuran-3(2H)-on	4-Hydroxy-3(2H)-one
--	--------	------	-------	------	------------	----------------------------------	---------------------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

13.086	3636		1089	26486-14-6	4,5-Dihydro-2H-thioacetox
--------	------	--	------	------------	---------------------------

13.087	3651		1647	57893-27-3	6-Acetoxydiethylphosphonate
--------	------	--	------	------------	-----------------------------

13.088	3661		1235	1786-08-9	3,6-Dihydro-2-methylpyran
--------	------	--	------	-----------	---------------------------

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

13.089	3664		1451	4077-47-8	2,5-Dimethoxyfu
--------	------	--	------	-----------	-----------------

	13.090	3665	10937	1452	7416-35-5	2,2-Dimethyl-5-(1-methylprop-1-enyl)tetrahydrofuran	2,2-Dimethyl-5-(1-methylprop-1-enyl)tetrahydrofuran
	13.091	3672			1555	53833-30-0	4,5-Dimethyl-2-methylprop-1-enyltetrahydrofuran

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.093	3674		1088	94278-27-0	Ethyl-3-(2-furfurylthio
--	--------	------	--	------	------------	-------------------------

	13.094	3735	10976	1236	7392-19-0	2,6,6-Trimethyl-2-vinyltetrahydropyran	2,6,6-Trim vinyltetra
	13.095	3743	11882	1453	41239-48-9	2,5-Diethyltetrahydrofuran	2,5-Diethyltetra

	13.097	3759	11944	1455	13679-86-2	Anhydrolinalooloxid (5)	Anhydrolin
--	--------	------	-------	------	------------	-------------------------	------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische
	1	2	3	4	5	6	7
	13.098	3774	10515	1238	36431-72-8	Theaspiran	Theaspiran

13.099	3797		1456	4166-20-5	4-Acetoxy dimethylfu
--------	------	--	------	-----------	-------------------------

13.102			
--------	--	--	--

	13.103	4081	10927	1490	4466-24-4	2-Butylfuran	2-Butylfuran
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische

	1	2	3	4	5	6	7
--	---	---	---	---	---	---	---

	13.105	4083	11045	1507	4208-57-5	2-Butyrylfuran	2-Butyrylfuran
	13.106	4090			1493	83469-85-6	2-Decylfuran
	13.108	4683			2097	26486-13-5	4,5-Dihydro-3-mercapto-2-methylfuran
	13.112	4396	11379	1569	53833-32-2	4,5-Dimethyl-2-propyloxazol	4,5-Dimethyl-propyloxazole

	13.113			
	13.114			

	13.115	4429		1558	77311-02-5	2,4-Dimethyl-oxazolin
	13.116	4034		1523	55764-22-2	2,5-Dimethyl-furanthiolacet
	13.117	4104				65330-49-6

Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
1	2	3	4	5	6	7

	13.118	4395		1554	30408-61-8	2,5-Dimethyl- ethyloxazol
	13.119	4101	11066		14400-67-0	2,5-Dimethylf 3(2H)-on

	13.120			
	13.122		10588	614-99-3

	13.124			
	13.125		10942	1703-52-2
	13.127		10643	13678-61-0

	13.128	2490	2065	739	623-17-6	Furfurylacetat	Furfuryl aceta
	13.129						

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
	1	2	3	4	5	6	7

	13.130		638	759	623-21-2	Furfurylbutyra
	13.132					

	13.133			10641			6270-55-9
	13.134	3284	2317	1310	1438-94-4	1-Furfurylpyrrol	1-Furfurylpyrn
	13.135	4676	13.135	2096	58066-86-7	1-(2-Furfurylthio)propanon	1-(2-Furfurylthio)p

	13.136			10098			88-14-2
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na

	1	2	3	4	5	6	7
	13.137	3586	11928	1502	65545-81-5	3-(2-Furyl)-2-phenylprop-2-enal	3-(2-Furyl)-2-phenylprop-2-
	13.138	4120	11084	1510	699-17-2	1-(2-Furyl)butan-3-on	1-(2-Furyl)but

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englischer Na
	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.140	3746	11876	1454	1365-19-1	Linalooloxid (5-Ring)	Linalool oxide
	13.141						
	13.142	3311	11547	1083	13679-61-3	S-Methyl-2-furanthiocarboxylat	S-Methyl 2-furanthiocarb

	13.143	4538		2094	94278-26-9	Methyl-3-(furfurylthio)p
	13.144					
	13.145		11522			13679-60-2

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Name
	1	2	3	4	5	6	7

	13.146					
	13.148	4174		1494	15186-51-3	3-Methyl-2-(methylbut-2-yl)furan
	13.149	4697		2090	59303-05-8	5-Methyl-2-furanmetha

	13.150	4175			1499	5555-90-8	3-(5-Methylfuryl)prop-2
	13.151	3189	2287	1082	65530-53-2	2-Methyl-3,5 und 6-(furfurylthio)pyrazin	2-Methyl-3,5 und 6-(furfurylthio)pyrazin

	13.152	3949			1061	63012-97-5	2-Methyl-3-(methylthio)
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer M

	1	2	3	4	5	6	7
	13.153	3973			1069	55764-25-5	2-Methyl-3-furylthioace

	13.154	4398		1557	95-21-6	2-Methyl-4,5-oxazol
	13.160	3787		1090	57124-87-5	2-Methyltetra-3-thiol
	13.161	3791		1166	4430-31-3	Octahydroc

	13.162		10965			4179-38-8
	13.163	4192		1509	3194-17-0	2-Pentanoyl
	13.165	3822		1239	5552-30-7	6,7,8,8a-Tet 2,5,5,8a-tet 5H-1-benzo

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englischer Name
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.166	3055	2069	1442	637-64-9	Tetrahydrofurfurylacetat	Tetrahydrof acetate
--	--------	------	------	------	----------	--------------------------	------------------------

	13.167			
--	--------	--	--	--

	13.169	4394	11424	1553	20662-84-4	Trimethyloxazol	Trimethylox	
	13.170	3226						3033-23-6

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische B
	№1	№2	№3	№4	№5		
	1	2	3	4	5	6	7

	13.176	3970		1519	114099-96- 6	Furaneylbut
--	--------	------	--	------	-----------------	-------------

	13.178	4119			109537-55-5
--	--------	------	--	--	-------------

13.185			
--------	--	--	--

	13.189					
	13.190	4056		1525	61295-44-1	3-[(2-Methylfuryl)thio]-2

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische B
1	2	3	4	5	6	7
13.193	3971			1091	26486-21-5	2,5-Dimethyltet furanthiol

	13.194	3972		1092	252736-39-3	2,5-Dimethyltetrahydrofurylthioacetone
	13.195	4397		1556	26131-91-9	2-Isobutyl-4-methoxyphenol
	13.196	3840		1084	180031-78-1	[(2-Furanyl)methyl]pentan-3-one

	13.197	3979		1079	252736-36-0	Furylpropyl
	13.198	4315		2133	70786-44-6	3,6-Dimethyl 2,3,3a,4,5,7 hexahydrob

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Englischer Name
	№1	№2	№3	№4	№5		

	1	2	3	4	5	6	7
	13.199	4501			2095	915971-43-6	3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-butano

	14.001	2978	487	1303	119-65-3	Isochinolin	Isoquinoline
--	--------	------	-----	------	----------	-------------	--------------

	14.003	2909	492	1600	94-62-2	Piperin	Piperine
--	--------	------	-----	------	---------	---------	----------

	14.004	3019	493	1304	83-34-1	3-Methylindol	3-Methylindole
	14.005	3136	534	771	15707-24-1	2,3-Diethylpyrazin	2,3-Diethylpyrazi
	14.006	3155	548	768	15707-23-0	2-Ethyl-3-methylpyrazin	2-Ethyl-3-methylpyrazine

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	14.007	2593	560	1301	120-72-9	Indol	Indole

	14.010	2908	675	1607	110-89-4	Piperidin	Piperidine
--	--------	------	-----	------	----------	-----------	------------

	14.014	3338	720	1566	36267-71-7	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidin	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidine
	14.015	3321	721	952	34413-35-9	5,6,7,8-Tetrahydrochinoxalin	5,6,7,8-Tetrahydroquino

	14.017	3154	728	770	13360-64-0	2-Ethyl-5-methylpyrazin	2-Ethyl-5-methylpyrazine
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	14.018	3237	734	780	1124-11-4	2,3,5,6-Tetramethylpyrazin	2,3,5,6-Tetramethylpyra
	14.019	3244	735	774	14667-55-1	2,3,5-Trimethylpyrazin	2,3,5-Trimethylpyrazin

	14.020	3272	2210	766	123-32-0	2,5-Dimethylpyrazin	2,5-Dimethylpyra
	14.021	3273	2211	767	108-50-9	2,6-Dimethylpyrazin	2,6-Dimethylpyra
	14.022	3281	2213	762	13925-00-3	Ethylpyrazin	Ethylpyrazine

	14.024	3150	2245	776	13925-07-0	2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazin	2-Ethyl-3,5-dimethylpyrazine
--	--------	------	------	-----	------------	-----------------------------	------------------------------

☎ 004921619904970 ✉ inbox@ac-inorms.com 🌐 www.ac-inorms.com

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	14.026	3554	2268	772	13925-05-8	2-Isopropyl-5-methylpyrazin	2-Isopropyl-5-methylpyrazine
	14.027	3309	2270	761	109-08-0	2-Methylpyrazin	2-Methylpyrazine
	14.028	3203	2271	798	13708-12-8	5-Methylchinoxalin	5-Methylquinoxala

	14.029	3727	2277	1568	65504-93-0	1-Phenyl-(3 oder 5)-propylpyrazol	1-Phenyl-(3 or 5)propylpyrazole
	14.030	3232	2279	1308	2044-73-7	2-Pyridinmethanthiol	2-Pyridine methanethiol

	14.031	3230	2285	795	35250-53-4	2-Pyrazinethanthiol	2-Pyrazinyl ethanethiol
	14.032	3126	2286	784	22047-25-2	Acetylpyrazin	Acetylpyrazine

	14.034	3231	2288	796	21948-70-9	Pyrazinylmethylsulfid	Pyrazinyl methyl sulfide
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7

	14.037	3306	2314	781	23747-48-0	6,7-Dihydro-5-methyl-5H-cyclopentapyrazin	6,7-Dihydro-5-methyl-5H-cyclopentapyrazin
--	--------	------	------	-----	------------	---	---

	14.038	3251	2315	1309	1122-62-9	2-Acetylpyridin	2-Acetylpyridine
--	--------	------	------	------	-----------	-----------------	------------------

	14.039	3424	2316	1316	350-03-8	3-Acetylpyridin	3-Acetylpyridin
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	14.041	3386	2318	1314	109-97-7	Pyrrol	Pyrrole
	14.042	2744	2339	1302	91-62-3	6-Methylchinolin	6-Methylquin
	14.043	3132	11338	792	24683-00-9	2-Isobutyl-3-methoxypyrazin	2-Isobutyl-3-methoxypyra

	14.044	3133			773	13925-06-9	2-Isobutyl-3-methylpyrazi
	14.045	3147	11371	1305	39741-41-8	2-Acetyl-1-ethylpyrrol	2-Acetyl-1-etl
	14.046	3184	11373	1306	932-16-1	2-Acetyl-1-methylpyrrol	2-Acetyl-1-methylpyrrole

	14.047	3202	11721	1307	1072-83-9	2-Acetylpyrrol	2-Acetylpyrro
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
	1	2	3	4	5	6	7

	14.049	3250	11293	785	32974-92-8	2-Acetyl-3-ethylpyrazin	2-Acetyl-3-ethylpyrazin
	14.050	3271	11323	765	5910-89-4	2,3-Dimethylpyrazin	2,3-Dimethylpyrazin

	14.053	3299	11502	794	59021-02-2	Mercaptomethylpyrazin	Mercaptomet
	14.054	3302	11347	787	3149-28-8	Methoxypyrazin	Methoxypyra
	14.055	3327	11294	786	54300-08-2	2-Acetyl-3,5-dimethylpyrazin	2-Acetyl-3,5-dimethylpyra

	14.056	3336	11303	777	18138-04-0	2,3-Diethyl-5-methylpyrazin	2,3-Diethyl-5-methylpyrazi
	14.057	3358	11344			25773-40-4	2-Isopropyl-3-methoxypyra
	14.058	3370	11395	1311	6304-24-1	2-Isobutylpyridin	2-Isobutylpyr

	14.059	3371	11396	1312	14159-61-6	3-Isobutylpyridin	3-Isobutylpyr
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
	1	2	3	4	5	6	7

	14.060	3383	11412	1313	2294-76-0	2-Pentylpyridin	2-Pentylpyridin
	14.061	3394	11386	1315	536-78-7	3-Ethylpyridin	3-Ethylpyridin
	14.062	3433	11300	791	24168-70-5	2-(sec-Butyl)-3-methoxypyrazin	2-(sec-Butyl)-methoxypyra

	14.064	3523	10491	1609	123-75-1	Pyrrolidin	Pyrrolidine
	14.065	3540	11381	1317	108-48-5	2,6-Dimethylpyridin	2,6-Dimethylpyridine
	14.066	3546	11385	1318	104-90-5	5-Ethyl-2-methylpyridin	5-Ethyl-2-methylpyridine

	14.067	3569	11921	793	32737-14-7	2-Ethoxy-3-methylpyrazin	2-Ethoxy-3-methylpyrazi
--	--------	------	-------	-----	------------	--------------------------	-------------------------

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

	14.068	3614	11942	1319	1073-26-3	2-Propionylpyrrol	2-Propionylpy
	14.069	3631			783	28217-92-7	Cyclohexylme
	14.070	3654			1565	67860-38-2	4-Acetyl-2-methylpyrimi

	14.071	3709			1320	93-60-7	Methylnicotin
	14.072	3751			1321	2110-18-1	2-(3-Phenylpropyl
	14.077	3280	11329	789	2-Et-3- MeO: 25680-58-4, 2-Et-5- MeO: 68039-50-9, 2-Et-6- MeO: 67845-38-9, 2-Me-3- MeO: 2847-30-5,		2-Ethyl-(3,5 o-methoxypyra und 2-Methyl 6)-methoxypyra

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez.
	1	2	3	4	5	6	7

	14.080	4249		1604	99583-29-6	2-Acetyl-1-py
	14.081					

	14.082	3964	11296	950	23787-80-6	2-Acetyl-3-methylpyrazin	2-Acetyl-3-methylpyrazine
	14.083						
	14.084			11297			22047-27-4

	14.085			
	14.086		11295	34413-34-8
	14.087		11298	22047-26-3

	14.088			
	14.089			

	14.091						
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	14.092						
	14.093						
	14.095	3916	11305	779	18138-05-1	3,5-Diethyl-2-methylpyrazin	3,5-Diethyl-2-methylpyrazine

	14.096	3915	11304	778	32736-91-7	2,5-Diethyl-3-methylpyrazin	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine
	14.097			11306			13238-84-1
	14.098	3917	11309	782	38917-62-3	6,7-Dihydro-2,3-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin	6,7-Dihydro-2,3-dimethyl-5H-cyclopentapyrazin

	14.099						
	14.100	3149	727	789	55031-15-7	3,(5- oder 6-) Dimethyl-2-ethylpyrazin	3,(5- or 6-) Dimethyl-2-ethylpyrazine

	14.101		11318		40790-20-3
--	--------	--	-------	--	------------

	14.102	4702	14.102	2128	38917-61- 2, 38917- 62-3	2,5-Dimethyl-6,7- dihydro-5H- cyclopentapyrazin
--	--------	------	--------	------	--------------------------------	---

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	14.103					
	14.104	4389		2151	108-47-4	2,4-Dimethylpyridin
	14.105					

	14.106			11382			591-22-0
	14.108						
	14.109	3569	11325	793	32737-14-7	2-Ethoxy-3-methylpyrazin	2-Ethoxy-3-methylpyrazine

	14.110						
	14.111	3149	2246	775	13360-65-1	3-Ethyl-2,5-dimethylpyrazin	3-Ethyl-2,5-dimethylpyrazine

	14.112	3280	11329			25680-58-4	2-Ethyl-3-methoxypyrazin
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	14.113						

14.114	3919	11331	769	13925-03-6	2-Ethyl-6-methylpyrazin	2-Ethyl-6-methylpyrazine
--------	------	-------	-----	------------	-------------------------	--------------------------

	14.115		11767		100-71-0
	14.116		11387		536-75-4
	14.117				

	14.118						
	14.120						
	14.121	3358	11344	790	93905-03-4	2-Isopropyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazin	2-Isopropyl-(3,5 oder 6)-methoxypyrazine

	14.122			11342			67952-59-4
	14.123	3940	11343	764	29460-90-0	Isopropylpyrazin	Isopropylpyrazine

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	14.124		11400		644-98-4
--	--------	--	-------	--	----------

	14.125						
	14.126	3183	2266	788	2847-30-5	2-Methoxy-3-methylpyrazin	2-Methoxy-3-methylpyrazi

	14.127			
--	--------	--	--	--

14.129			
--------	--	--	--

	14.131					
	14.133	4244		1608	109-05-7	2-Methylpipe
	14.134		11415			109-06-8

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5		
	1	2	3	4	5	6	7

	14.135		11801		108-99-6
	14.136		11416		108-89-4

	14.137			
	14.140			

	14.141	4250			1615	110-85-0	Piperazin
	14.142	3961	11362	763	18138-03-9	Propylpyrazin	Propylpyrazin
	14.143			11419			4673-31-8

	14.144	4015	11363	951	290-37-9	Pyrazin	Pyrazine
	14.148						

	14.150			
--	--------	--	--	--

[illegible]

14.152	2977	717		804-63-7	Chininsulfat
--------	------	-----	--	----------	--------------

14.155	2976			6119-47-7
 004921619904970  inbox@ac-inorms.com  www.ac-inorms.com				

	14.161		11310			38917-61-2
	14.164	4065		1322	622-39-9	2-Propylpyridine
	14.167	3898		1603	5724-81-2	1-Pyrrolidine

	14.170	4434			2126	15707-34-3	5-Ethyl-2,3-dimethylpyra
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Be
	1	2	3	4	5	6	7

	15.001	3062	478	1052	7774-74-5	2-Mercaptothiophen	2-Mercaptoth
	15.002	3192	736	1057	38205-64-0	2-Methyl-5-methoxythiazol	2-Methyl-5-methoxythia
	15.004	3209	2203	1050	13679-70-4	5-Methyl-2-thiophencarbaldehyd	5-Methyl-2-thiophenecar

	15.005	3145	2237	1039	65505-18-2	2,4-Dimethyl-5-vinylthiazol	2,4-Dimethylvinylthiazole
	15.006	3450	2322	562	55704-78-4	2,5-Dihydroxy-2,5-dimethyl-1,4-dithian	2,5-Dihydroxydimethyl-1,4
	15.007	3270	2325	1296	38325-25-6	spiro(2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octan-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentan) und spiro(Dithia-6-methyl-7-oxabicyclo[3.3.0]octan-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentan)	spiro(2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octan-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentan) spiro(Dithia-6-methyl-7-oxa-bicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentan)

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7
	15.008	3323	2333	1053	6911-51-9	2-Thienyldisulfid	2-Thienyl disulfide

	15.009	3475	2334	543	828-26-2	Trithioacetone	Trithioacetone
	15.010	3817	2335	1759	29926-41-8	2-Acetyl-2-thiazolin	2-Acetyl-2-th
	15.011	3267	2336	1055	38205-60-6	5-Acetyl-2,4-dimethylthiazol	5-Acetyl-2,4-dimethylthia

	15.012	3266	2337	498	1003-04-9	4,5-Dihydrothiophen-3(2H)-on	4,5-Dihydrothiophen-3(2H)-one
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung

	1	2	3	4	5	6	7
	15.013	3134	11618	1034	18640-74-9	2-Isobutylthiazol	2-Isobutylthiazol
	15.014	3204	11621	1031	137-00-8	5-(2-Hydroxyethyl)-4-methylthiazol	5-(2-Hydroxyethyl)-4-methylthiazol
	15.015	3205	11620	1054	656-53-1	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazol	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl)thiazol

	15.016	3256	11594	1040	95-16-9	Benzothiazol	Benzothiazole
	15.017	3274	11606	1035	3581-91-7	4,5-Dimethylthiazol	4,5-Dimethylthia
	15.018	3313	11633	1038	1759-28-0	4-Methyl-5-vinylthiazol	4-Methyl-5-vinylthiazole

	15.019	3325	11650	1036	13623-11-5	2,4,5-Trimethylthiazol	2,4,5-Trimethylthiazol
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	15.020	3328	11726	1041	24295-03-2	2-Acetylthiazol	2-Acetylthiazole
	15.021	3340	11611	1056	15679-19-3	2-Ethoxythiazol	2-Ethoxythiazole
	15.022	3372	11598	1033	18277-27-5	2-(sec-Butyl)thiazol	2-(sec-Butyl)thia

	15.023	3512	11601	499	13679-85-1	4,5-Dihydro-2-methylthiophen-3(2H)-one	4,5-Dihydro-2-methylthiophen-3(2H)-one
	15.025	3541	11883	573	23654-92-4	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolan	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane
	15.026	3555			1037	15679-13-7	2-Isopropyl-4-methylthiazol

	15.027	3611		1042	43039-98-1	2-Propionylthiaz
	15.029	3619		1059	65894-82-8	2-(sec-Butyl)-4,5 dimethyl-3- thia

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

	15.030	3620			1058	76788-46-0	4,5-Dimethyl-2- 3-thiazolin
	15.032	3621			1045	65894-83-9	4,5-Dimethyl-2- isobutyl-3-thiazo
	15.033	3680	11612	1044	15679- 12-6	2-Ethyl-4- methylthiazol	2-Ethyl 4- methylthiazole

	15.034	3705			534	5616-51-3	2-Methyl-1,3-dithiolan
	15.035	3716	11627	1043	693-95-8	4-Methylthiazol	4-Methylthiazole
	15.036	3718			574	43040-01-3	3-Methyl-1,2,4-trithian

	15.038		11589		7533-07-5
--	--------	--	-------	--	-----------

	15.039			
--	--------	--	--	--

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	15.040		11728		88-15-3
	15.044		11597		37645-61-7

	15.045					
	15.047					
	15.048					
	15.049	4030		1686	54644-28-9	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolan

	15.050			
	15.051			

	15.052			
	15.054	4748		54717-17-8

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	15.055	4321		1763	116505-60-3	2,4-Dimethyl(4H)pyrro 1,3,5-dithiazin
	15.056					

15.057	3782			104691-40-9
 004921619904970  inbox@ac-inorms.com  www.ac-inorms.com				

	15.058			
	15.060			

	15.061			
	15.062		11605	541-58-2

	15.063	4035		1758	4175-66-0	2,5-Dimethylthiazol
	15.066	3831		456	505-29-3	1,4-Dithian

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	15.067					
	15.068	4388		2113	19961-52-5	5-Ethyl-2-methylth

	15.069			
	15.071			

	15.074						
	15.076	4137	11616	1764	18794-77-9	2-Hexylthiophen	2-Hexylthiophene

	15.078	4647	11617	2109	53498-32-1	2-Isobutyl-4,5-dimethylthiazol	2-Isobutyl-4,5-dimethylthiazole
--	--------	------	-------	------	------------	--------------------------------	---------------------------------

15.079	3781		1046	101517-87-7	2-Isobutyldihydro- dimethyl-1,3,5-dith
--------	------	--	------	-------------	---

	15.080			
	15.081		11619	292-46-6

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

	15.082			
	15.083			
	15.084			

	15.085		11622		13679-83-9
--	--------	--	-------	--	------------

	15.086			
--	--------	--	--	--

	15.087			
	15.089		11626	3581-87-1

	15.093						
	15.096	4378	11634	2106	4861-58-9	2-Pentylthiophen	2-Pentylthiophene
	15.097			11635			13679-75-9

	15.098			
	15.103			

	15.108	3258			6258-63-5
--	--------	------	--	--	-----------

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

	15.109	4018	11649	1049	638-17-5	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazin	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazin
	15.110						

	15.111					
	15.113	4017		1048	74595-94-1	2,4,6-Triisobutyl-5 4H-1,3,5-dithiazin

	15.115			
--	--------	--	--	--

	15.116			
	15.118			

	15.119			
--	--------	--	--	--

	15.126	4184		1765	61675-72-7	3-(M meth
	15.128	4064		1760	29926-42-9	2-Pro

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russischer Name	Engl
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5		
	1	2	3	4	5	6	7

	15.130	4319		1761	83418-53-5	5-Eth meth
--	--------	------	--	------	------------	---------------

	15.131	4318		1762	83418-54-6	5-Eth buty
--	--------	------	--	------	------------	---------------

	15.134	3826		550	40018-26-6	2,5-D Dithi
--	--------	------	--	-----	------------	----------------

	16.001	2054	464	1203	7563-33-9	Ammoniumisovalerat	Amm
	16.002	2053	482			12135-76-1	Diam

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russischer Name	Engl.
	1	2	3	4	5	6	7

	16.006	2787	590	1599	2444-46-4	N-Nonanoyl-4-hydroxy-3-methoxybenzylamid	N-No 3-me
	16.007	3779	647	1658	7783-06-4	Schwefelwasserstoff	Hydr

	16.009	4494	739			7664-41-7	Amm
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russischer Name	Engl

	1	2	3	4	5	6	7
--	---	---	---	---	---	---	---

16.012	2528	2221		1405-86-3	Glyc
--------	------	------	--	-----------	------

	16.013	3455	2298	1601	39711-79-0	N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexancarboxamid	N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexancarboxamid
	16.015	2444	6002(2)/11949	1577	77-83-8	Ethylmethylphenylglycidat	Ethylmethylphenylglycidat

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Engl.
	1	2	3	4	5	6	7

☎ 004921619904970 ✉ inbox@ac-inorms.com 🌐 www.ac-inorms.com

	16.018	2454	11844	1576	121-39-1	Ethyl-3-phenyl-2,3-epoxypropionat	Ethy epox
	16.027	3322	10493	1030	67-03-8	Thiaminhydrochlorid	Thia
	16.030	3578	11540	464	67715-80-4	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathian	2-Me oxat

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Engl.
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5		
	1	2	3	4	5	6	7

16.032	3591			83-6
--------	------	--	--	------

	16.040	3757	11707	1578	74367-97-8	Ethyl-2,3-epoxy-3-methyl-3-p-tolylpropionat	Ethy meth tolyl
--	--------	------	-------	------	------------	---	-----------------

16.041	3773			1379
--------	------	--	--	------

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Engl.
	1	2	3	4	5	6	7

	16.043	4085	10500	1575	1139-30-6	beta-Caryophyllen-Epoxid	beta-epox
--	--------	------	-------	------	-----------	--------------------------	-----------

16.048	4494			1212
--------	------	--	--	------

Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

	16.052	4235			1594	105-60-2	1,6-Hexalactar
	16.053	3804	10459	1595	51115-67-4	2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutanamid	2-Isopropyl-N,2-trimethylbutan

	16.055	3794		1165	564-20-5	(R)-(+)-Sclareo
	16.056	3813		1435	107-35-7	Taurin

Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
1	2	3	4	5	6	7

	16.058	2769	10286		10236-47-2	Naringin
	16.059	2053	482		12124-99-1	Ammoniumsulf

16.060	2528	2221		53956-04-0	Ammoniumsalz Glycyrrhizinsäure
--------	------	------	--	------------	-----------------------------------

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung
	1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

16.061	3811			20702-77-6
 004921619904970  inbox@ac-inorms.com  www.ac-inorms.com				

	16.062	3578			59324-17-3
--	--------	------	--	--	------------

	16.075	3801		892	122397-96-0	Ethylvanillin- glucopyranoside
--	--------	------	--	-----	-------------	-----------------------------------

[illegible]

	16.080	3042	746			72401-53-7 1401-55-4	
	16.081	3038	11819	3038	126-14-7	Saccharoseoctaacetat	Sucrose octaac

	16.083	4228				462631-45-4
	16.087	4078		1552	579-93-1	Dianthramid B

	16.089			
--	--------	--	--	--

[illegible]

	16.090	4310		1777	69444-90-2	3-(3,4-Dimethoxyphenyl)-2-[[2-(3,4-dimethoxyphenyl)ethyl]-acrylamide]

	16.091	4148		1598	18836-52-7	Deca-(2E,4E)-d
	16.092	4230		1602	544714-08- 1	(1R,2S,5R)-N,N Dimethylmenth

	16.094	4113		1596	608514-56-3	N-Ethyl(2E,6Z)-nonadienamid
	16.095	4267		1779	744251-93-2	Cyclopropanca [(2E)-3,7-dimet octadien-1-yl]

	16.096	4699			5905-52-2
--	--------	------	--	--	-----------

[illegible]

	16.097	4313		2024	520-33-2	Hesperetin

	16.098	4232		1767	745047-51- 2	N-(1-Propylbu benzodioxol-5
	16.099	4233		1768	745047-53- 4	N-(2,4-Dimeth (2- pyridin-2-y oxalamid

	16.100	4234		1769	745047-94-3	N1-(2-Methoxymethylbenzylmethylpyridinyl)ethyl)oxala
	16.101	4231		1770	745047-97-6	N1-(2-Methoxymethylbenzyl2-yl)ethyl)oxa

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
	1	2	3	4	5	6	7

	16.102	4254		1772	686298-93-1	2,3,4,5,6-Pentahydroxyethyl)
	16.103	4256		1774	5422-34-4	Propanamid, 2-hydroxyethyl)

	16.104	4257		1775	782498-03-7	2-[(2-Hydroxypropyl)di-hydrogen ph
	16.105	4255		1773	791807-20-0	(2R,3S,4S,5R)Pentahydroxyethyl dihydro

	16.107	4550		2007	781674-18-8	2-Hydroxy-N-(4-hydroxyphenyl)propionamide
	16.109	4390		2022	60-82-2	3-(4-Hydroxyphenyl)trihydroxyphenyl

Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bez
1	2	3	4	5	6	7

--	--	--	--	--

16.110	4495			18916-17-1
 004921619904970  inbox@ac-inorms.com  www.ac-inorms.com				

	16.111	4309		1776	68489-14-5	Glycin, N-[[[(1-methyl-2- (1-methylethyl)carbonyl]-, et
--	--------	------	--	------	------------	---

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na
	1	2	3	4	5	6	7

16.113	4601	16.113		58543-16-1	Rebaudiosid A
--------	------	--------	--	------------	---------------

	16.114	4499		1943	59323-81-8	2-Pentyl-4-pro
	16.115	4558		2006	958660-02- 1	Cyclopropano isopropyl-5-m cyclohexylam

	16.116	4669			121746-18-7
--	--------	------	--	--	-------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na
	1	2	3	4	5	6	7

	16.117	4496		2009	852379-28-3	N-p-Benzolac menthancarb
	16.118	4549		2008	847565-09-7	N-(2-(Pyridin-2 menthancarb

16.119	4678	16.119	2081	1003050-32-5	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzoic acid
--------	------	--------	------	--------------	---	--

 004921619904970
 inbox@ac-inorms.com
 www.ac-inorms.com

	16.120	4669		2117	1033366-59-4	4-Amino-5,6-dimethylthien[d]pyrimidin-2-hydrochlorid
--	--------	------	--	------	--------------	--

	16.122	4677			2089	1064678-08-5	4-Methyl, 2-p oxathian
	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russischer Name	Englischer Na
	1	2	3	4	5	6	7

	16.125	4684		2078	1119711- 29-3	(2S,5R)-N-[4-(oxoethyl)phen (propan-2- yl)cyclohexan
--	--------	------	--	------	------------------	--

16.126	4701		2082	1093200-92-0	3-[(ben dim
--------	------	--	------	--------------	-------------

	17.001	3252			1418	107-95-9	bet
	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Eng
	1	2	3	4	5	6	7

	17.002	3818	11729		56-41-7	I-Ala

	17.003	3819	11890	1438	74-79-3	L-Arginin	L-Ar
	17.005	3656	10078	1429	56-84-8	Aspartic acid	Asp

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5		
	1	2	3	4	5	6	7

	17.008	3694			1431	71-00-1	I-Hi
	17.010	3295	10127	1422	443-79-8	d,l-Isoleucin	d,l-I-

	Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Eng
	1	2	3	4	5	6	7
	17.012	3297	10482	1423	61-90-5	I-Leucin	I-Le

	17.013			11947			70-
	17.014	3301	569	1424	59- 51-8	d,l-Methionin	d,l-I

	17.015	3445	761	1427	3493-12-7	DL-Methylmethioninsulfoniumchlorid	DL-Met
	17.017	3726	10488	1432	150-30-1	DL-Phenylalanin	DL-

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5		
	1	2	3	4	5	6	7

	17.018	3585	10488	1428	63-91-2	I-Phenylalanin	I-Ph
	17.019	3319	10490	1425	147-85-3	I-Prolin	I-Pr

	17.020			
--	--------	--	--	--

	17.021	4710	17.021		80-68-2	D,L-
	17.022	3736		1434	60-18-4	I-Ty

Ru Nr. 1	FEMA Nr. 2	CE Nr. 3	JECFA Nr. 4	CAS Nr. 5	Russische Bezeichnung	Engl.
1	2	3	4	5	6	7

	17.024	3818	11729	1437	302-72-7	DL-Alanin	DL-
	17.026	3847	11947	1439	56-87-1	L-Lysin	L-Ly

17.027	3301			63-
--------	------	--	--	-----

	Ru	FEMA	CE	JECFA	CAS	Russische Bezeichnung	Eng
	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5		
	1	2	3	4	5	6	7

17.032		11746		52-89-1	I- Cyste
--------	--	-------	--	---------	-------------

	17.033	3263	10464	1419	52-90-4	I-Cystein	I-Cysteine	ajipu (2R)- L-2- a 2- an amin amin alpha laevo acid; merc sulfa cyste merc
	17.034	3287	11771	1421	56-40-6	Glycin	Glycine	aceti acipo acid;

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syno
	1	2	3	4	5	6	7	8

--	--	--	--	--

	17.035	4288		1771	56-12-2	4- Aminobuttersäure	4-Am acid
--	--------	------	--	------	---------	------------------------	--------------

	17.037	4692		2122	14486-03-4	L-Methionylglycin	L-Me
--	--------	------	--	------	------------	-------------------	------

17.038	4709		2123	38837-70-6	Gamma-glutamyl-valyl-glycin	gamma-glutamyl-valyl-glycin
--------	------	--	------	------------	-----------------------------	-----------------------------

	Ru №1	FEMA №2	CE №3	JECFA №4	CAS №5	Russische Bezeichnung	Englische Bezeichnung	Syno
	1	2	3	4	5	6	7	8

--	--	--	--	--

¹ Ru Nr. – die Nummer gemäß der in der Russischen Föderation angenommenen Klassifikation der Aromastoffe, die bei der Herstellung von Lebensmittelaromen zugelassen sind und auf der europäischen Datenbank "FLAVIS" (EU Flavour Information System) basiert;

nach den lateinischen Buchstaben "Ru" bezeichnen die ersten zwei Ziffern vor dem Punkt die chemischen Verbindungsklassen, die folgenden drei Ziffern nach dem Punkt bezeichnen die Nummer des Stoffes in der genannten Verbindungsklasse;

Verbindungsklassen: 01 – Kohlenwasserstoffe, 02 – Alkohole, 03 – Ether, 04 – Phenole und Phenoether, 05 – Aldehyde, 06 – Aldehydacetale, 07 – Ketone, 08 – organische Säuren, 09 – Ester organischer Säuren, 10 – Lactone, 11 – Amine,

12 – schwefelhaltige Verbindungen, 13 – sauerstoffhaltige heterocyclische Verbindungen, 14 – stickstoffhaltige heterocyclische Verbindungen, 15 – schwefelhaltige heterocyclische Verbindungen, 16 – Verbindungen gemischter Klassen.

² FEMA № – Nummer nach der FEMA-GRAS-Liste der Aromastoffe, die von der Flavor and Extract Manufacturers Association (FEMA) als sicher anerkannt sind.

³ CE Nr. – Nummer nach der in der Europäischen Union angenommenen Klassifikation gemäß dem Register der Aromastoffe für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie nach Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 "Über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln".

⁴ JECFA – Nummer der Aromastoffe nach der Klassifikation des Gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschusses für Lebensmittelzusatzstoffe (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)).

⁵ CAS – universelle Identifikationsnummer chemischer Stoffe, die in das Register des Chemical Abstracts Service der American Chemical Society (CAS) aufgenommen sind.

⁶ Bei Vorliegen von Beschränkungen ist der Aromastoff nur in den in Spalte 9 des Anhangs 19 zu diesem Technischen Regelwerk genannten Lebensmittelkategorien zur Verwendung zugelassen: gemäß TD oder nicht über den angegebenen zulässigen Höchstgehalt im Erzeugnis (falls vorhanden).

Anhang 20
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Zulässige Gehalte an biologisch aktiven Stoffen in Lebensmitteln durch die Verwendung pflanzlicher Rohstoffe und Aromastoffe aus pflanzlichen Rohstoffen¹

Fußnote. Anlage 20 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Biologisch aktive Stoffe	Lebensmittel, für die Beschränkungen vorgesehen sind	Höchstgehalt, mg/kg
beta-Asaron	Alkoholische Getränke	1,0
Quassin ³	Alkoholfreie Getränke	0,5
Backwaren	1	
Alkoholische Getränke	1,5	
Cumarin	Backwaren mit Verwendung (mit Angabe auf dem Etikett) von Zimt	50
	Backwaren	15
	Frühstückscerealien aus Getreide, einschließlich Müsli	20
	Desserts	5
Menthofuran	Süßwaren, die Minze (Pfefferminze) enthalten	500

Mini-Süßwaren (mit einer Stückmasse von höchstens 1 g), die Minze (Pfefferminze) enthalten und den Atem erfrischen	3000	
Kaugummi	1000	
Alkoholische Getränke, die Minze (Pfefferminze) enthalten	200	
Methyleugenol (4-Allyl-1,2-dimethoxybenzol) 2	Milchhaltige Erzeugnisse	20
	Fleischhalbfertigerzeugnisse und Fleischerzeugnisse, einschließlich Geflügelfleisch und Wild	15
	Fischhalbfertigerzeugnisse und Fischerzeugnisse	10
	Suppen und Soßen	60
	Verzehrfertige Snacks	20
	Alkoholfreie Getränke	1

Pulegon	Süßwaren, die Minze (Pfefferminze) enthalten	250
	Mini-Süßwaren (mit einer Stückmasse von höchstens 1 g), die Minze (Pfefferminze) enthalten und den Atem erfrischen	2000
	Kaugummi	350
	Alkoholfreie Getränke, die Minze (Pfefferminze) enthalten	20
	Alkoholische Getränke, die Minze (Pfefferminze) enthalten	100
Safrol (1-Allyl-3,4-methylenedioxybenzol) 2	Fleischhalbfertigerzeugnisse und Fleischerzeugnisse, einschließlich Geflügelfleisch und Wild	15
	Fischhalbfertigerzeugnisse und Fischerzeugnisse	15
	Suppen und Soßen	25
	Alkoholfreie Getränke	1

Blausäure	Nougat, Marzipan, deren Ersatzstoffe (Analoge) und ähnliche Erzeugnisse	50
	Konserviertes Obst mit Kernen	5
	Alkoholische Getränke	35
Thujon (alpha und beta)	Alkoholische Getränke	10
	Alkoholische Getränke, hergestellt unter Verwendung von Wermut	35
	Alkoholfreie Getränke, hergestellt unter Verwendung von Wermut	0,5
Teucrin A ³	Alkoholische Getränke, einschließlich Liköre, mit bitterem Geschmack	5
Alkoholische Getränke	2	
Estragol (1-Allyl-4-methoxybenzol) ²	Milchhaltige Erzeugnisse	50

Technologisch verarbeitetes Obst, Gemüse (einschließlich Pilze, Wurzeln, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte und Leguminosen), Nüsse und Samen	50
Fischerzeugnisse	50
Alkoholfreie Getränke	10

Anmerkung:

1 – pflanzliche Rohstoffe – frische, getrocknete oder gefrorene Kräuter und Gewürze.

2 – nur für Lebensmittel, die unter Verwendung von Aromastoffen aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt wurden.

i – der Anwendungsbereich ist nur auf die genannten Lebensmittel beschränkt.

Anlage 21
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Anwendung von Klär-, Filtermaterialien, Flockungsmitteln und Sorbentien

Fußnote. Anlage 21 - in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Technologisches Hilfsmittel	Lebensmittelerzeugnis, Technologie	Maximale Restmenge
Acrylamidharze, modifiziert	Zuckerherstellung; Wasser kochen	gemäß TD
Acrylat-Acrylainharz	Zuckerherstellung	10 mg/kg
Alumosilikat (Aluminosilikat)	Saftprodukte	1,0 g/l
Aluminiumphosphate (lösliche Komplexe)	Alkoholfreie Getränke	gemäß TD
Lebensmittelalbumin	Gemäß TD	gemäß TD
Anthranilsäure	Baumwollöl (zur Entfernung von Gossypol)	gemäß TD
Magnesiumacetat	Melasse-, Zuckerlösungen	gemäß TD

Bentonit	Stärke-Melasse-Produktion, Zuckerherstellung, Herstellung von Saftprodukten, Butterbereitung, Weinbereitung, Spirituosenerzeugnisse, Öl- und Fettindustrie	gemäß TD
Vinylacetat-Vinylpyrrolidon-Copolymer	Gemäß TD	gemäß TD
N-Vinylpyrrolidon-Copolymer mit Triethylenglycoldimethacrylat	Alkoholfreie Getränke, Spirituosenerzeugnisse	gemäß TD, Rückstände in Fertigerzeugnissen nicht zulässig
Sorbierende Tone (gebleichte, natürliche, aktive Erden oder Gesteine, aktivierter Tripel)	Stärke-Melasse-Produktion, Zuckerherstellung, Butterbereitung, Weinbereitung, Herstellung von Öl- und Fettprodukten sowie Saftprodukten	gemäß TD

Diatomit	Behandlung von Weinmaterialien, Zucker- und Melasselösungen, Herstellung von Saftprodukten, pflanzlichen Ölen und anderen Produkten	gemäß TD
Divinylbenzol-Ethylvinylbenzol-Copolymer	Behandlung wässriger Lebensmittellösungen (außer kohensäurehaltigen Getränken)	gemäß TD
Dimethylamin-Epichlorhydrin-Copolymere	Zuckerherstellung	5,0 mg/kg
Lebensmittelgelatine	Weinbereitung, Spirituosenerzeugnisse, Herstellung von Saftprodukten	gemäß TD
Filtererden (Calcium-Analoga von Natriummontmorillonit)	Gemäß TD	gemäß TD
Ionenaustauscherharze	Gemäß TD	gemäß TD

Kaolin	Stärke-Melasse-Produktion, Zuckerherstellung, Saftprodukte, Butterbereitung, Weinbereitung, Öl- und Fettindustrie; Behandlung von Weinmaterialien, Zucker- und Melasselösungen, Fruchtsäften, pflanzlichen Ölen und anderen Produkten	gemäß TD
Filterkarton	Gemäß TD	gemäß TD
Kalium- und Natriumcaseinate	Herstellung von Saftprodukten	gemäß TD
Kieselerde, einschließlich kolloidaler, flüssiger	Herstellung von Saftprodukten	gemäß TD

Kieselgur	Filtration von Bier; Spirituosenerzeugnisse; Weinerzeugnisse; Öl- und Fettindustrie; Zuckerherstellung; Herstellung von Saftprodukten	gemäß TD
Klinoptilolith (Zeolith)	Würze, Saft- und Weinmaterialien	gemäß TD
Feuerstein	Zur Behandlung von Wasser und Sortierungen bei der Herstellung von Wodka	gemäß TD
Natriummonohydrogenpyrophosphat	Gemäß TD	gemäß TD
Trinatrium-Salz der Nitrilotrimethylphosphonsäure	Säfte (Entfernung von Eisen)	gemäß TD, Rückstände in Säften nicht über 10 mg/kg
Perlit	Weinmaterialien; Herstellung von: Spirituosenerzeugnissen, Öl- und Fettprodukten, Saftprodukten; Zuckerherstellung	gemäß TD

Trockenes Blutplasma von Nutztieren	Gemäß TD	gemäß TD
Polyacrylamid	Weinmaterialien; Herstellung von Spirituosenerzeugnissen; Herstellung von Zucker, Salz	gemäß TD
Natriumpolyacrylat	Zuckerherstellung	gemäß TD
Polyacrylsäure	Zuckerherstellung	gemäß TD
Polyvinylcaprolactam	Bierwürze, Weinmaterialien	gemäß TD
Polyvinyltriazol	Traubensaft, Würze	500 mg/kg
Polydiallyldimethylammoniumchlorid	Zuckerherstellung, pflanzliche Öle	0,01 mg/kg (I)
Polymere der Äpfelsäure und Natriummalat	Zuckerherstellung	5 mg/kg
Polyoxyethylen	Weinmaterialien	gemäß TD

Polystyrol	Zuckerherstellung Säfte Wein, Bier	Gemäß TD
Reisschalen	Herstellung von Saftprodukten	gemäß TD
Fischleim	Wein, Bier, Saftprodukte	gemäß TD
Styrol-Divinylbenzol chlormethyliertes und amidiertes Polymerharz	Zuckerherstellung	1 mg/kg
Lebensmitteltannine (Gallussäure)	Herstellung von Weinmaterialien; Herstellung alkoholischer Erzeugnisse und Bier	gemäß TD
Filtergewebe, baumwollene und synthetische	Gemäß TD	gemäß TD

Pflanzliche Aktivkohle, einschließlich silberimprägnierter	Behandlung von Weinmaterialien, Zucker- und Melasselösungen, Fruchtsäften (Saftprodukten), pflanzlichen Ölen und anderen Produkten; Wodka, Bier	gemäß TD
Phytin	Weinmaterialien (Entfernung von Eisen)	gemäß TD
Trinatriumorthophosphat	Gemäß TD	gemäß TD
Zirkoniumphosphat	Weinmaterialien	0,1 mg/l
Phosphorsäure	Gemäß TD	gemäß TD
Chitin, Chitosan	Gemäß TD	gemäß TD
Enomelanin	Saft- und Weinmaterialien	gemäß TD

Anlage 22
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsmittel"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für den Einsatz von Katalysatoren¹

Fußnote. Anhang 22 mit Änderung durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner amtlichen Veröffentlichung in Kraft).

Technologisches Hilfsmittel	Lebensmittel, Technologie	Höchstmenge an Rückständen
Aluminium	Gemäß technischer Dokumentation	gemäß TD
Kalium, metallisch	Umesterung von Speiseölen	1 mg/kg
Kaliummethyolat (Methoxid)	Umesterung von Speiseölen	1 mg/kg
Kaliumethyolat	Umesterung von Speiseölen	gemäß TD
Mangan	Hydrierung von Speiseölen	0,4 mg/kg
Kupfer	Hydrierung von Speiseölen	0,1 mg/kg
Kupferchromat	Gemäß TD	gemäß TD
Kupferchromit	Gemäß TD	gemäß TD
Molybdän	Hydrierung von Speiseölen	0,1 mg/kg

Natrium, metallisch	Umesterung von Speiseölen	1 mg/kg
Natriumamid	Umesterung von Speiseölen	1 mg/kg
Natriummethylat	Umesterung von Speiseölen	1 mg/kg
Natriumethylat	Umesterung von Speiseölen	1 mg/kg
Nickel	Hydrierung von Speiseölen und Fetthärtung;	0,7 mg/kg
	Herstellung von Ethylalkohol	1 mg/kg
Oxide verschiedener Metalle	Hydrierung von Speiseölen	<0,1 mg/kg
Palladium	Hydrierung von Speiseölen	1 mg/kg
Platin	Hydrierung von Speiseölen	0,1 mg/kg

Silber	Hydrierung von Speiseölen	0,1 mg/kg
Trifluormethansulfonsäure	Kakaobutterersatzstoffe	0,01 mg/kg
Chrom	Hydrierung von Speiseölen	0,1 mg/kg
Zirkonium	Gemäß TD	gemäß TD

Anmerkung:

¹- Als Katalysatoren können auch Legierungen aus zwei oder mehr der aufgeführten Metalle verwendet werden.

Anlage 23
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe, Aromastoffe und technologische Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Anwendung von Extraktionslösungsmitteln

Fußnote. Anhang 23 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Tabelle 1

Zugelassene Extraktionslösungsmittel und ihre maximalen Restmengen in Lebensmittelerzeugnissen¹

Bezeichnung des Extraktionslösungsmittels	Lebensmittel, Technologie	Maximale Restmengen, mg/kg ²
Aceton	Gemäß TD ³	gemäß TD ³
Butan	Gemäß TD	gemäß TD
Butanol-1	Aromastoffe	14
Butanol-2	Aromastoffe	14
Hexan ^{4, 5}	Aromastoffe	14
Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und pflanzlichen Ölen, Herstellung von Kakaobutter	1 (in Öl, Fett oder Kakaobutter)	

Entfettete Eiweißerzeugnisse
und entfettetes Mehl

10 (in Lebensmitteln, die
entfettetes Eiweiß
enthalten

		erzeugnis oder entfettetes Mehl enthalten)
		30 (in entfetteten Sojaerzeugnissen, die für den Verbraucher bestimmt sind)
	Entfettete Getreidekeime	5 (in entfetteten Getreidekeimen)
Dimethylether	Herstellung entfetteter Eiweißerzeugnisse tierischen Ursprungs, einschließlich Gelatine, Kollagen und seinen Derivaten	0,009 (in entfetteten Eiweißerzeugnissen, einschließlich Gelatine)
		3 (in Kollagen und Kollagenderivaten, mit Ausnahme von Gelatine)
Kohlendioxid (flüssige Kohlensäure)	Gemäß TD	gemäß TD

Dichlormethan (Methylenchlorid)	Aromastoffe	0,02 ⁴
	Entkoffeinierung oder Entfernung von Bitter- und Reizstoffen aus Kaffee oder Tee	2 (in geröstetem Kaffee); 5 (in Tee)
Diethylether	Aromastoffe	24
Distickstoffmonoxid	Gemäß TD	gemäß TD
Methanol	Aromastoffe	1,5 ⁴
	Gemäß TD	10
Methylacetat	Aromastoffe	14
	Entkoffeinierung oder Entfernung von Bitter- und Reizstoffen aus Kaffee oder Tee	20 (in Kaffee und Tee)
	Herstellung von Zucker aus Melasse	1 (im Zucker)
Propan	Gemäß TD	gemäß TD

Propan-1-ol (Propylalkohol)	Aromastoffe	14
Propan-2-ol (Isopropyl- alkohol)	Aromastoffe	14
	Gemäß TD	10
Tetrafluorethan- 1,1,1,2	Aromastoffe	0,02 ⁴
Cyclohexan	Aromastoffe	14
Ethanol	Gemäß TD	gemäß TD
Ethylacetat	Gemäß TD	gemäß TD
Ethylmethylketon (Butanon) ^{6, 7}	Aromastoffe	14
	Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und Ölrohstoffen	5 (in Fett oder Öl)

Entkoffeinierung oder Entfernung von Bitter- und Reizstoffen aus Kaffee oder Tee	20 (in Kaffee oder Tee)
--	-------------------------

¹ Maximale Restmenge „gemäß TD“ bedeutet das Vorhandensein von Extraktionslösungsmitteln oder ihren Derivaten in Lebensmitteln in einer Menge, die nach guter Herstellungspraxis technisch nicht entfernt werden kann und keine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt.

² Tabelle 1 der Anlage 23 zu diesem Technischen Regelwerk umfasst keine Extraktionslösemittel, die für die Gewinnung von Lebensmittelzusatzstoffen, Vitaminen und Nährstoffen zugelassen sind.

³ Mit Ausnahme von Oliventresteröl (olive pomace).

⁴ In für den Verbraucher bestimmten Lebensmittelerzeugnissen, bedingt durch die Verwendung von Extraktionslösemitteln bei der Gewinnung von Aromapräparaten und Aromastoffen aus Rohstoffen pflanzlichen, tierischen und biotechnologischen Ursprungs.

⁵ Unter Hexan wird ein Handelsprodukt verstanden, das überwiegend aus acyclischen gesättigten Kohlenwasserstoffen mit sechs Kohlenstoffatomen besteht und im Temperaturbereich von 64 bis 70 °C destilliert.

⁶ Die gemeinsame Verwendung von Hexan und Ethylmethylketon ist nicht zulässig.

⁷ Der maximale Gehalt an Hexan in Ethylmethylketon darf 50 mg/kg nicht überschreiten.

Tabelle 2

Zugelassene Extraktionslösungsmittel und ihre Höchstmengen an Rückständen in Lebensmittelzusatzstoffen

Index	Bezeichnung der Lebensmittelzusatzstoffe	Extraktionslösungsmittel und ihre maximalen Restmengen
E100	Kurkumine	Aceton, n-Butanol, Hexan, Methanol, Propan-2-ol, Ethanol, Ethylacetat: 50 mg/kg – einzeln oder in Kombination; Dichlormethan: 10 mg/kg
E140	Chlorophylle Chlorophylline	Aceton, Hexan, Methanol, Methylethylketon, Propan-2-ol, Ethanol: 50 mg/kg – einzeln oder in Kombination; Dichlormethan: 10 mg/kg
E141	Kupferkomplexe der Chlorophylle Kupferkomplexe der Chlorophylline	
E160a	(ii) Pflanzliche Carotine	

E160a	(iii) Beta-Carotin aus <i>Blakeslea trispora</i>	Ethanol, Ethylacetat: 0,8 % – einzeln oder in Kombination; Isobutylacetat: 1,0 %; Propan-2-ol: 0,2 %
E160b	(i) Bixin und Norbixin, Lösungsmittlextrakt	Aceton, Hexan, Methanol: 50 mg/kg – einzeln oder in Kombination; Dichlormethan: 10 mg/kg
E160c	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Aceton, Hexan, Methanol, Propan- 2-ol, Ethanol, Ethylacetat: 50 mg/kg – einzeln oder in Kombination; Dichlormethan: 10 mg/kg
E160d	(i) Synthetisches Lycopin	Methanol: 200 mg/kg; Hexan, Propan-2-ol: 10 mg/kg von jedem; Dichlormethan: 10 mg/kg (nur in Handelspräparaten)

	(ii) Lycopin aus Tomaten	Aceton, Hexan, Methanol, Propan-2-ol, Ethanol, Ethylacetat: 50 mg/kg – einzeln oder in Kombination
	(iii) Lycopin aus Blakeslea trispora	Propan-2-ol: 0,1 %; Isobutylacetat: 1,0 %; Dichlormethan: 10 mg/kg (nur in Handelspräparaten)
E161b	Lutein	Aceton, Hexan, Methanol, Methylethylketon, Propan-2-ol, Ethanol: 50 mg/kg – einzeln oder in Kombination
E163	Anthocyane	Methanol: 50 mg/kg; Ethanol: 200 mg/kg
E407	Carrageen	Methanol, Propan-2-ol, Ethanol: 0,1 % – einzeln oder in Kombination
E407a	Carrageen aus Algen Eucheuma	
E427	Cassia-Gummi	Propan-2-ol: 750 mg/kg

E440	Pektin Amidiertes Pektin	Methanol, Propan-2-ol, Ethanol: 1 % – einzeln oder in Kombination auf das von flüchtigen Stoffen freie Produkt
E459	beta-Cyclodextrin	Toluol, Trichlorethylen: 1 mg/kg jedes von ihnen
E960	Steviolglycoside	Methanol: 200 mg/kg; Ethanol: 5000 mg/kg
E1203	Polyvinylalkohol	Methanol, Methylacetat: 1 mg/kg jedes von ihnen
E1205	Basisch methacryliertes Copolymer	Butanol: 0,5 %; Propan-2-ol: 0,5 %; Methanol: 0,1 %

Anmerkung:	als Extraktionslösungsmittel für Lebensmittelzusatzstoffe darf Kohlendioxid verwendet werden, dessen Restmengen nicht normiert werden."
------------	--

Anlage 24
zum Technischen Regelwerk
\\"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe\\"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für den Einsatz von Nährstoffen (Zusatzstoffen) für Hefen ¹

Fußnote. Anlage 24 mit Änderungen gemäß Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Technologisches Hilfsmittel	Anwendungstechnologie
Biotin	gemäß TD
Vitamine des B-Komplexes	gemäß TD
Hefeautolysate	gemäß TD
Inosit	gemäß TD
Carbamid	gemäß TD
Kaliumcarbonate	gemäß TD
Calciumcarbonat	gemäß TD
Niacin	gemäß TD
Orthophosphorsäure	gemäß TD
Pantothensäure	gemäß TD
Ammoniumsulfat	gemäß TD
Eisensulfat	gemäß TD
Ammoniumeisensulfat	gemäß TD

Calciumsulfat	gemäß TD
Magnesiumsulfat	gemäß TD
Kupfersulfat	gemäß TD
Zinksulfat	gemäß TD
Ammoniumphosphate	gemäß TD
Calciumphosphat	gemäß TD
Ammoniumchlorid	gemäß TD
Kaliumchlorid	gemäß TD

Anmerkung:

¹- Die genannten Hilfsmittel können in Kombination verwendet werden.

Anlage 25
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für den Einsatz von Hilfsstoffen mit anderen technologischen Funktionen

Fußnote. Anlage 25 mit Änderungen, eingefügt durch den Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt

in Kraft nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung).

Technologischer Hilfsstoff	Technologische Funktion	Maximale Restmenge; Lebensmittelerzeugnis und Anwendungstechnologie
Natriumalkylbenzolsulfonat (Sulfanol, Sulfonol)	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD
N-Alkyl(C12-C16)dimethylbenzylchlorid	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD
Kaliumbromid	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD Obst und Gemüse
Gibberellin, Gibberellinsäure	Stimulator der Malzbildung	gemäß TD
Hypochlorite	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD Speiseöle
	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD (außer Behandlung von Hähnchenschlachtkörpern)
Glykolether gesättigter Alkohole	Entschäumer	gemäß TD Herstellung von Säften

Dialkanolamine	Wasch- und Reinigungsmittel	1 µg/kg Zuckerrübe (im Zucker nicht zulässig)
Dimethyldicarbonat	Antimikrobielle Stoffe	Weinherstellung – Rückstände nicht zulässig
Natriumsalz der Dimethyldithiocarbaminsäure	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD
Natriumdioctylsulfosuccinat	Detergenzien	10 mg/kg Fruchtgetränke
Dichlordifluormethan	Kontaktgefrier- und Kühlmittel	100 mg/kg gefrorene Lebensmittelerzeugnisse (außer Hähnchenschlachtkörpern)
Dichlorfluormethan	Kontaktgefrier- und Kühlmittel	100 mg/kg gefrorene Lebensmittelerzeugnisse (außer Hähnchenschlachtkörpern)
Diethyldicarbonat	Antimikrobielle Stoffe	Weinherstellung – Rückstände nicht zulässig
Natriumsalz der Dodecylbenzolsulfonsäure	Wasch- und Reinigungsmittel	2 mg/kg Obst und Gemüse, Fleisch und Geflügel

Späne (Klötzchen, Chips usw.) aus Eiche, Buche oder anderen Holzarten	Herstellung von Weindestillat für Brandy (Cognacdestillat), gereiftem Apfeldestillat (Calvadosdestillat), starken Spirituosen aus Weindestillat für Brandy (Cognacdestillat) (Cognacs), Brandy, starken Spirituosen aus gereiftem Apfeldestillat (Calvadosdestillat) (Calvados), aromatisierten Weinen, speziellem Bier	gemäß TD
Carbamate	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD; in verarbeiteten Erzeugnissen sind Rückstände nicht zulässig
Ketalkohole C9-C30	Entschäumer	gemäß TD
Natriumsalz der Xylolsulfonsäure	Detergenzien	1 mg/kg Speisefette und -öle

Lactoperoxidase-System (Lactoperoxidase, Glucoseoxidase, Thiocyanate)	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD
Natriumlaurylsulfat	Detergenzien	1 mg/kg Speisefette und -öle
Methylester von Fett- säuren	Entschäumer	gemäß TD
Mono- und	Wasch- und Reinigungs-	0,2 mg/kg
dimethylnaphthalinsulfon-	mittel	Obst, Gemüse
säure, Natriumsalz		
Monoethanolamin	Wasch- und Reinigungs- mittel	1 mg/kg Obst, Gemüse; in verarbeiteten Erzeugnissen sind Rückstände nicht zulässig
Peressigsäure	Antimikrobielle Stoffe	Behandlung von Hähnenschlachtkörpern und Eiern – Rückstände nicht zulässig

Wasserstoffperoxid	Antimikrobielle Stoffe	in verarbeiteten Erzeugnissen sind Rückstände nicht zulässig; Herstellung von Obst- und Gemüsesäften; Halbfertigerzeugnisse – Zubereitungen aus Karotten, weißen Wurzeln und Zwiebeln für die Konservenindustrie, Behandlung mit einer Lösung von 2,4 g/kg;
	Wasch- und Reinigungsmittel	Behandlung von Eiern; Schlachtblut (Entfärbung zusammen mit Katalase)
	Bleichmittel	
Polyacrylamid	Wasch- und Reinigungsmittel	1 mg/kg Obst, Gemüse; in verarbeiteten Erzeugnissen sind Rückstände nicht zulässig
Natriumpolyacrylat	Entschäumer	gemäß TD
	Klärungsmittel Mittel gegen Kesselstein	gemäß TD; Herstellung von Zucker, Speisesalz

Polyalkylenglykolether von Fettsäuren	Entschäumer	gemäß TD
Polyoxypropylen-(polyoxyethylen-)ether des Glycerins (Laprol)	Entschäumer	gemäß TD
Polyoxypropylenether von C8-C30-Fettsäuren	Entschäumer	gemäß TD
Polyoxypropylenether von C9-C30-Ketalkoholen	Entschäumer	gemäß TD
Polyoxyethylenether von C8-C30-Fettsäuren	Entschäumer	gemäß TD
Polyoxyethylenether von C8-C30-Ketalkoholen	Entschäumer	gemäß TD
Polysorbate (60, 65, 80)	Entschäumer	gemäß TD
Polyethylenglykol	Entschäumer	gemäß TD
Polyethylenglykol(400, 600)dioleat	Entschäumer	gemäß TD
Propylenoxid	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD

Schwefelsäure	Säureregulator bei der Herstellung von Alkohol und Destillaten; von Siedesalz; von Hefen; bei der Verarbeitung von Zuckerrüben	gemäß TD
Natriumsilicat	Waschmittel und Reinigungsmittel	gemäß TD
Gesättigte Alkohole C8-C30	Entschäumer	gemäß TD
Natriumtripolyphosphat	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD
Triethanolamin	Wasch- und Reinigungsmittel	0,05 µg/kg Zuckerrübe (im Zucker nicht zulässig)
Undecylbenzolsulfonsäure, linear	Wasch- und Reinigungsmittel	1 µg/kg Zuckerrübe (im Zucker nicht zulässig)
Formaldehyd	Antimikrobielle Stoffe Entschäumer	0,05 mg/kg Herstellung von Hefen

Freon	Kontaktgefrier- und Kühlmittel	gemäß TD
Natriumchlorid	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD (außer Behandlung von Hähnchenschlachtkörpern)
Cetylpyridiniumchlorid	Antimikrobielle Stoffe	4 mg/kg (Hähnchenschlachtkörper)
Dinatrium-Salz der Cyandithioamidocarbonsäure	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD
Quartäre Ammoniumverbindungen	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD Speiseöle
	Detergenzien	gemäß TD
Natriumsalz der 2-Ethylhexylschwefelsäure	Wasch- und Reinigungsmittel	20 mg/kg Obst, Gemüse
Dinatrium-Salz der Ethylenbisdithiocarbaminsäure	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD
Ethylenglykolmonobutylat	Wasch- und Reinigungsmittel	0,03 µg/kg Zuckerrübe (im Zucker nicht zulässig)

Ethylendiamin	Antimikrobielle Stoffe	gemäß TD
Tetranatriumsalz der Ethylendiamintetraessigsäure	Wasch- und Reinigungsmittel	0,003 µg/kg Zuckerrübe (im Zucker nicht zulässig)
Ethylendichlorid	Wasch- und Reinigungsmittel	0,01 µg/kg Zuckerrübe (im Zucker nicht zulässig)
Ethoxyquin (Santoquin)	Antimikrobielle Stoffe	Äpfel (Oberflächenbehandlung – 0,05–0,3 % wässrige Lösung); Rückstände nach der Lagerung – 0,1 mg/kg
Stickstoff	Antioxidationsmittel	gemäß TD; Lagerung von Getreide; Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten
	Schaumbildner	gemäß TD; Margarinen, Streichfette, Fette für besondere Zwecke

Wasserstoff	Antioxidationsmittel	gemäß TD; Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten
Calciumhydroxid	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD; Herstellung von Zucker; Rückstände nicht zulässig
Natriumhydroxid	Neutralisation von Ölen (Fetten)	gemäß TD; Herstellung von Ölen und Fetten; Herstellung von Zucker; Herstellung von siedesalz
	Säureregulator in Zwischenprodukten der Zuckerherstellung; antimikrobielles Mittel	
	Reinigung der Salzlösung in der Produktion von Siedesalz	
Natriumhydrosulfit	Entfärbung von Zwischenprodukten der Zuckerproduktion	gemäß TD; Rückstände sind nicht zulässig

Kohlendioxid	Chemisches Reagenz für die physikalisch- chemische Reinigung von Diffusionssaft bei der Zuckerproduktion	gemäß TD; Zuckerproduktion; Getreidelagerung; Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten
	Antioxidationsmittel bei der Getreidelagerung und bei der Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten	
Harnstoff	Herstellung von Ethylalkohol und Destillaten aus Lebensmittelrohstoffen	gemäß TD
Natriumcarbonat	pH-Korrektur	gemäß TD; Zuckerproduktion; Produktion von Siedesalz
	Entfärbung von Zwischenprodukten der Zuckerproduktion	

Reinigung der Salzlösung
in der Produktion von
Siedesalz

Sauerstoff	Herstellung alkoholischer Erzeugnisse	gemäß TD
	Oxidationsmittel (Oxygenierung)	
Zitronensäure	Komplexbildner bei der Herstellung und Verarbeitung von pflanzlichen Ölen und Fetten	gemäß TD; Herstellung und Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten;
	Herstellung von Stärke und Stärkeerzeugnissen	Herstellung von Stärke und Stärkeerzeugnissen
Natriumsalz des Hydrazids der Maleinsäure	Keimhemmungsmittel für Zuckerrüben	gemäß TD; Zuckerproduktion

Calciumoxid	Wasch- und Reinigungsmittel	gemäß TD; Zuckerproduktion; Rückstände sind nicht zulässig
Orthophosphorsäure	Behandlung von pflanzlichen Ölen (Fetten), tierischen Fetten	gemäß TD
Trinatriumphosphat	Säureregulator in der Zuckerproduktion	gemäß TD
Calciumchlorid	Konsistenzregulator des Milchgerinnsels bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen	gemäß TD; Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen

Anlage 26
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittel-
zusatzstoffe, Aromastoffe
und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Enzympräparate, die für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zugelassen sind

Fußnote. Anlage 26 – in der Fassung des Beschlusses des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Tabelle 1

Enzympräparate tierischen und pflanzlichen Ursprungs, die für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittelerzeugnissen zugelassen sind

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Herkunftsquelle
Enzympräparate tierischen Ursprungs		
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bauchspeicheldrüsen von Rindern, Schweinen
Katalase	Catalase	Leber von Rindern, Pferden
Lysozym	Lysozyme	Eiweiß von Hühnereiern
Lipase	Lipase	Mägen, Vormagendrüsen, Labmägen, Speicheldrüsen von Rindern, Lämmern, Zicklein, Kälbern
Pepsin	Pepsin	Mägen von Schweinen
Vogelpepsin	Pepsin bird	Kropf von Vögeln

Labenzym	Rennet extract	Mägen, Labmägen, von Rindern, Kälbern, Ziegen, Zicklein, Schafen, Lämmern
Trypsin	Trypsin	Bauchspeicheldrüsen von Rindern, Schweinen
Phospholipase	Phospholipase	Bauchspeicheldrüsen von Kälbern, Lämmern, Zicklein
Chymosin	Chymosin	Bauchspeicheldrüsen von Kälbern, Lämmern, Zicklein
Enzympräparate pflanzlichen Ursprungs		
Bromelain	Bromelain	Ananas (Ananasspp.)
Liposidase, Lipoxxygenase	Liposidase, lipoxxygenase	Soja
Maltocarbohydrasen	Maltocarbohydrase	Gerste (Hordeumvulgare), Gerstenmalz

beta-Amylase	beta-Amylase	Hordeumvulgare (Gerste), Glycinemax (Soja), Triticumspp (Weizen)
Papain	Papain	Papaya (Caricapapaya)
Chymopapain	Chymopapain	Papaya (Caricapapaya)
Ficin	Ficin	Feige (Ficusspp.)

Tabelle 2

Enzympräparate, gewonnen mit Hilfe von Stämmen

technologische Mikroorganismen natürlichen Ursprungs, die für die Verwendung bei der Herstellung von

Lebensmitteln zugelassen sind

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis	Herstellung von Bier und Getränken auf Getreidebasis
			Herstellung von Geschmackszusätzen, Aromastoffen
			Getreideverarbeitung
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
			Verarbeitung von Zuckerrüben und Zuckerrohr
			Stärkeverarbeitung

Essigherstellung

Hefeverarbeitung

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus subtilis	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Herstellung von Aromastoffen
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
			Stärkeverarbeitung
			Zuckerherstellung
			Hefeverarbeitung

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus amyloliquefaciens Bacillus megaterium Bacillus stearothermophilus Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae	Gemäß technischer Dokumentation
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus circulans Paenibacillus alginolyticus	Stärkeverarbeitung
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus oryzae	Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
thermostabile alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus subtilis	Stärkeverarbeitung
			Herstellung von Alkohol, Stärkesiruperzeugnissen, Bier, Backwaren
mesophile bakterielle alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus subtilis	Stärkeverarbeitung

Herstellung
von Alkohol,
Stärkesiruperzeugnissen,
Bier,
Weinbauerzeugnissen,
Backwaren

alpha-Galactosidase (Melibiase)	alpha-Galactosidase a-Galactosidase (Melibiase)	Aspergillus niger Mortierella vinacea Saccharomyces cerevisiae	Gemäß technischer Dokumentation
alpha-Glucosidase (Maltase)	alpha-Glucosidase (Maltase)	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Gemäß technischer Dokumentation
alpha-Glucosidase (Maltase)	alpha-Glucosidase (Maltase)	Aspergillus niger Penicillium vitale	Gemäß technischer Dokumentation
alpha-Decarboxylase	alpha-Decarboxylase	Bacillus brevis	Gemäß TD

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
Alkoholdehydrogenase	Alcohol Dehydrogenase	Saccharomyces cerevisiae	Gemäß TD
AMP-Desaminase; Acetolactat-Decarboxylase; alpha-Acetolactat-decarboxylase	acetolactate decarboxylase; a-acetolactate decarboxylase	Aspergillus melleus	Hefeverarbeitung
Arabinofuranosidase	Arabinofuranosidase	Aspergillus niger	Herstellung von Backwaren, Teigwaren, Snacks
			Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Weinherstellung
Aspergillin-Nuklease S1	Aspergillin nuclease S1	Penicillium citrinum	Hefeverarbeitung

Aspergillo-Pepsin I	Aspergillo-pepsin I	Aspergillus niger	Herstellung von Cidre, Wein, aromatisierten Erzeugnissen
			Verarbeitung von Obst und Gemüse
beta-Amylase	beta-Amylase b-Amylase	Bacillus cereus Bacillus megaterium Bacillus subtilis	Gemäß TD
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Saccharomyces cerevisiae	Gemäß TD
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Kluyveromyces lactis	Milchverarbeitung
			Herstellung von Aromastoffen

beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Penicillium vitale Rhizopus pigmaues Trichoderma harzianum Aspergillus niger	Gemäß TD
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Kluyveromyces fragilis Kluyveromyces lactis	Gemäß TD
beta-Glucanase	beta-Glucanase	Aspergillus awamori Aspergillus batatae Aspergillus niger Bacillus subtilis	Gemäß TD

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
		Humicola insolens Rhizopus pigmaues Trichoderma harzianum Talaromyces emersonii Disporotrichum dimorphosporum Trichoderma longibrachiatum (reesei)	
Bacillolysin	Bacillolysin	Bacillus amyloliquefaciens	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Herstellung von Aromastoffen

Herstellung
von
destillierten
alkoholischen
Getränken
auf
Getreidebasis

Stärkeverarbeitung

Zuckerherstellung

Hefeverarbeitung

Bacillolysin

Bacillolysin

Bacillus subtilis

Herstellung von
Backwaren

Herstellung von
Bier
und Getränken auf
Getreidebasis

Verarbeitung von
Milcherzeugnissen

Herstellung von
Aromastoffen

Herstellung
von
destillierten
alkoholischen
Getränken
auf
Getreidebasis

Proteinhydrolyse

Hefeverarbeitung

Hemicellulase	Hemicellulase	Aspergillus aculeatus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus subtilis Rhizopus arrhizus Sporotrichum dimorphosporum (Disporotrichum dimorphosporum)	Gemäß TD
---------------	---------------	---	----------

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
		Trichoderma longibrachiatum (reesei)	
Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus niger	Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus niger	Herstellung von Backwaren

Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus awamori Aspergillus awamori Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus arrhizus Rhizopus niveus Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Gemäß TD
Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus awamori	Stärkeverarbeitung
			Alkoholherstellung
Glucoseisomerase	Glucoseisomerase	Actinoplanes missouriensis Bacillus coagulans Streptomyces albus Streptomyces olivaceus Streptomyces olivochromogenes Streptomyces rubiginosus Streptomyces violaceoniger	Gemäß TD

Glucoseoxidase	Glucoseoxidase	Aspergillus niger	Herstellung von Backwaren
			Eiverarbeitung
			Herstellung von Gemüse und Obst
Glucoseoxidase	Glucoseoxidase	Aspergillus niger	Gemäß TD
1,4-alpha-Glucan-verzweigendes Enzym; Glucosyltransferase	1,4-alpha-glucan branched enzyme; Glucosyl transferase	Bacillus circulan Paenibacillus alginolyticus	Stärkeverarbeitung

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
Dextranase	Dextranase	Bacillus subtilis Klebsiella aerogenes Penicillium funiculosum Penicillium lilacinus	Gemäß TD
Isomerase	Isomerase	Bacillus cereus	Gemäß TD
Invertase	Invertase	Aspergillus niger Bacillus subtilis Kluyveromyces fragilis Saccharomyces carlsbergensis Saccharomyces cerevisiae	Gemäß TD

Inulinase	Inulinase	Aspergillus niger Kluyveromyces fragilis Sporotrichum dimorphosporum Streptomyces albus Streptomyces olivaceus Streptomyces olivochromogenes Streptomyces rubiginosus Streptomyces violaceoniger	Gemäß TD
Katalase	Catalase	Aspergillus niger Micrococcus luteus (lysodeicticus) Penicillium vitale	Gemäß TD
Komplexes Enzympräparat mit Hemizellulase-Wirkung	Gemecillulase	Trichoderma viride	Verarbeitung von Getreiderohstoff
			Verarbeitung von Rohstoff, der b-Glucane und Xylane enthält

Herstellung von
Alkohol,
Bier

Leucinaminopeptidase	Leucyl aminopeptidase	Lactococcus lactis	Verarbeitung von Milcherzeugnissen
Lipase	Lipase	Aspergillus flavus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Brevibacterium linens Candida lipolytica Candida rugosa Mucor javanicus Mucor miehei	Gemäß TD

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
		Mucor pusillus Rhizopus arrhizus Rhizopus nigrican (stolonifer) Rhizopus niveus	
Malatdecarboxylase	Malate decarboxylase	Leuconostoc oenos	Gemäß TD
Mannanase	Mannanase	Aspergillus niger	Gemäß TD
Mucorpepsin	Mucorpepsin	Rhizomucor miehei	Verarbeitung von Milcherzeugnissen
Nitratreduktase	Nitratereductase	Micrococcus viola gabriella	Gemäß TD

Pectinase	Pectinase	Aspergillus awamori Aspergillus foetidus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus macerans Botrytis cinerea Penicillium simplicissimum Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Gemäß TD
Pectinlyase	Pectinlyase	Aspergillus niger	Gemäß TD
Pectinesterase	Pectinesterase	Aspergillus niger	Gemäß TD
Pentosanase	Pentosanase	Humicola insolens	Gemäß TD
Polygalacturonase	Polygalacturonase	Talaromyces cellulolyticus Talaromyces pinophilus	Verarbeitung von Gemüse und Obst

Herstellung von
destillierten
alkoholischen
Getränken auf der
Basis von
Getreidekulturen

Pflanzenextrakte

Herstellung von
Kaffee

Polygalacturonase

Polygalacturonase

Aspergillus
aculeatus
Aspergillus niger
Penicillium
canescens

Gemäß TD

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms

Protease (einschließlich milchgerinnender Enzyme)	Protease	Aspergillus awamori Aspergillus melleus (quercinus) Aspergillus niger Aspergillus oryzae Aspergillus terricola Bacillus amyloliquefaciens Bacillus cereus Bacillus licheniformis Bacillus mesentericus Bacillus subtilis Brevibacterium linens Endothia parasitica Lactobacillus casei Lactococcus lactis ssp.cremoris Lactococcus lactis ssp. lactis Micrococcus caseolyticus Mucor miehei Mucor pusillus Streptomyces fradiae	Gemäß TD
--	----------	---	----------

Saure Protease	Acid Protease	Aspergillus oryzae	Verarbeitung von landwirtschaftlichem Rohstoff mit hohem Gehalt an hochmolekularen Eiweißpolymeren
			Herstellung von Alkohol, Bier, Fleisch-, Milch-, Weinerzeugnissen
Pullulanase	Pullulanase	Bacillus acidopullulyticus Bacillus subtilis Klebsiella aerogenes	Gemäß TD
Serinproteinase	Serineproteinase	Bacillus licheniformis Streptomyces fradiae	Gemäß TD
Tannase	Tannase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae	Gemäß TD
Thermolysin	Thermolysin	Bacillus amyloliquefaciens	Herstellung von Backwaren

Herstellung von
Bier
und Getränken
aus
Getreideerzeugnissen

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
			Verarbeitung von Milcherzeugnissen
			Herstellung von Aromastoffen
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf der Basis von Getreidekulturen
			Proteinhydrolyse
			Verarbeitung von Hefe
Cellobiase	Cellobiase	Aspergillus niger Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Gemäß TD

Cyclomalto-dextrin-glucanotransferase	Cyclomalto-dextrin glucanotransferase	Bacillus circulans	Verarbeitung von Stärke
Cyclomalto-dextrin-glucanotransferase	Cyclomalto-dextrin glucanotransferase	Geobacillus stearothermophilus	Verarbeitung von Stärke
Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b- glucanase; Cellulase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus circulans Bacillus subtilis Disporotrichum dimorphosporum Penicillium emersonii Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Gemäß TD

Endo-1,3(4)-b- Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)- b- glucanase; Cellulase	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Geotrichum candidum Penicillium funiculosum Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae Sporotrichum dimorphosporum Thielavia terrestris Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Gemäß TD
---	--	---	----------

Bezeichnung des Enzyms	Bezeichnung des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsbereich des Enzyms
		Trichoderma roseum Trichoderma viride Talaromyces emersonii	
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Aspergillus niger Aspergillus aculeatus Humicola insolens Sporotrichum dimorphosporum Trichoderma longibrachiatum (reesei) Trichoderma viride Disporotrichum dimorphosporum Talaromyces emersonii	Gemäß TD
Esterase	Esterase	Mucor miehei	Gemäß TD

Tabelle 3

Enzympräparate, gewonnen mit Hilfe mutanter Stämme

**Mikroorganismen (gerichtete Mutagenese), die für die
Verwendung bei der Herstellung von**

Lebensmittelerzeugnissen zugelassen sind

Enzymbezeichnung	Enzymbezeichnung (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungs- Enzyms
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus oryzae (Stamm L729-48)	Stärkeverarbe
alpha-Amylase	alpha-Amylase a- Amylase	Aspergillus niger (Stamm DP-Azb60)	Backwaren
alpha-Amylase	alpha-Amylase a- Amylase	Bacillus amyloliquefaciens (Stamm BANSC)	Herstellung vo und Gärungsg
			Getreideverarl
alpha-Amylase	alpha-Amylase a- Amylase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-NA)	Stärkeverarbe
			Herstellung vo destillierten al Getränken auf Getreidebasis
			Herstellung vo und Gärungsg

			Herstellung von Backwaren und Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Verarbeitung von Gemüse und Obst
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Microbacterium imperiale (Stamm AE-AMT)	Stärkeverarbeitung
			Herstellung von Aromastoffen
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus oryzae (Stamm AE-AA)	Herstellung von Backwaren
			Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Herstellung von Aromastoffen
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus niger (Stamm AS 29-286)	Stärkeverarbeitung

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Geobacillus stearothermophilus (Stamm DP-Gzb47)	Herstellung von
			Herstellung von destillierten al Getränken auf Getreideba
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Chaetomium gracile (Stamm ATCC 16153)	Verarbeitung v Zuckerrüben und Zuckerroh
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Chaetomium erraticum (Stamm AE-DX)	Zuckerherstell
mesophile alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus subtilis - 82 (Stamm WKPM W-2595)	Herstellung von Back- und Süßwaren
			Herstellung von Maltodextrinen
thermostabile alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis 103 (Stamm WKMW-2396-D)	Herstellung von Back- und Süßwaren
			Herstellung von Maltodextrinen

alpha-L-Arabinofuranosidase; Arabinofuranosidase	alpha-L-Arabinofuranosidase; Arabinofuranosidase	Aspergillus niger (Stamm ARF)	Herstellung von Backwaren, Teesnacks
			Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Herstellung von
alpha-Galactosidase (Melibiase)	alpha-Galactosidase; alpha-Galactosidase; (Melibiase)	Aspergillus niger (Stamm AGS614)	Zuckerverarbeitung
			Verarbeitung von
			Herstellung von Aromastoffen
alpha-Galactosidase (Melibiase)	alpha-Galactosidase; alpha-Galactosidase; (Melibiase)	Aspergillus oryzae (Stamm GL 470)	Herstellung von und Milcherzeugnissen
			Herstellung von und Fruchtsäften
			Herstellung von Getränken auf Kaffee und Kaffeeextrakten

Herstellung von Galactooligosacchariden

alpha-Glucosidase (Maltase)	alpha-Glucosidase (Maltase)	Aspergillus niger (Stamm AE-TGU)	Herstellung von Backwaren
			Stärkeverarbe
			Herstellung von Aromastoffen
AMP-Desaminase; Acetolactat- Decarboxylase; alpha- Acetolactat- Decarboxylase	Acetolactat- Decarboxylase; a- Acetolactat- Decarboxylase	Streptomyces murinus (Stamm AE-DNTS)	Verarbeitung v
			Herstellung von Aromastoffen
AMP-Desaminase; Acetolactat- Decarboxylase; alpha- Acetolactat- Decarboxylase	Acetolactat- Decarboxylase; a- Acetolactat- Decarboxylase	Aspergillus oryzae (Stamm DEA 262)	Verarbeitung v
Aspergillinnuclease S1	Aspergillinnuclease S1	Penicillium citrinum (Stamm NP 11-15)	Herstellung von Nukleotiden angereicherter Lebensmittelz

Aspergillopepsin I	Aspergillopepsin I	Rhizopus oryzae (Stamm CU 634-1775)	Stärkeherstellung
			Herstellung von Lebensmittelp und Getränken gemäß TD
Aspergillopepsin I	Aspergillopepsin I	Aspergillus niger (Stamm AP 233)	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von
			Verarbeitung v und Ölprodukten
			Herstellung von und Fischerzeu
			Herstellung von Kräuterextrakt
beta-Amylase	beta-Amylase b- Amylase	Bacillus flexus (Stamm AE-BAF)	Herstellung von Backwaren
			Stärkeverarbe

Herstellung von Aromastoffen

beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Kluyveromyces lactis (Stamm AE-KL)	Milchverarbeitung
			Herstellung von Aromastoffen
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Bacillus circulans (Stamm AE-LT)	Milchverarbeitung
			Herstellung von Galactooligosacchariden
			Herstellung von Aromastoffen
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Aspergillus oryzae (Stamm AE-LA)	Verarbeitung von Getreide und Milcherzeugnissen
			Herstellung von Aromastoffen
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Sporobolomyces singularis (Stamm YIT 10047)	Herstellung von Galactooligosacchariden

beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Bacillus circulans (Stamm M3-1)	Herstellung von Galactooligosacchariden
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Aspergillus oryzae (Stamm GL 470)	Verarbeitung von und Milcherzeugnissen
			Herstellung von und Fruchtsäften
			Herstellung von Getränken auf Kaffee und Kaffeeextrakt
			Herstellung von Galactooligosacchariden
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Humicola insolens (Stamm NZYM-ST)	Herstellung von und Gärungsprodukten
beta-Glucosidase (Cellobiase)	beta-Glucosidase b- Glucosidase (Cellobiase)	Penicillium multicolor (Stamm AE-GLY)	Verarbeitung von und Obst
			Herstellung von Teegetränken
			Herstellung von

Herstellung von Aromastoffen			
beta-Mannanase	beta-Mannanase	Trichoderma reesei (Stamm 49755)	Stärkeverarbe
			Herstellung vo alkoholischen
1,4-alpha-Glucan-verzweigendes Enzym;	1,4-alpha-Glucan-verzweigendes Enzym; Glucosyltransferase	Geobacillus stearothermophilus (Stamm TRBE14)	Getreideverarl
			Herstellung vo Backwaren
			Herstellung vo und Fischerze
3-Phytase	3-Phytase	Aspergillus niger (Stamm PHY93-08)	Getreideverarl
Stärkeverarbeitung			
4-alpha-Glucanotransferase	4-alpha-Glucanotransferase	Geobacillus pallidus (Stamm AE-SAS)	Herstellung vo Backwaren
			Stärkeverarbe

Glutaminase	Glutaminase	Chryseobacterium proteolyticum (Stamm AE-PG)	Herstellung von Backwaren und Getreideprodukten (einschließlich Nudeln, Snacks)
			Verarbeitung von Milcherzeugnissen
			Herstellung von und Fischerzeugnissen
			Proteinhydrolyse
			Getreideverarbeitung
			Verarbeitung von
Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Rhizopus oryzae (Stamm AE-G)	Herstellung von Backwaren
			Verarbeitung von
			Herstellung von Aromastoffen

Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus awamori (Stamm VUDT-2 1000 (UCMF 3765))	Herstellung von Back- und Süßwaren
Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus awamori (Stamm VUDT-2 F 203)	Herstellung von Back- und Süßwaren
Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Aspergillus awamori M2002 (Stamm VKM F 3771 D)	Herstellung von Back- und Süßwaren
Glucan 1,4-a-	Glucan 1,4-a-	Aspergillus oryzae	Verarbeitung von Stärke
Maltohydrolase; Maltogene Amylase	Maltohydrolase Maltogenic amylase	41-94 (Stamm RCAM01133)	Herstellung von Stärkesirup-, E- und Weinprodukten
			Herstellung von Backwaren
Glucan 1,4-a-Maltohydrolase; Maltogene (saure) Amylase	Glucan 1,4-a-Maltohydrolase; Maltogenic amylase	Aspergillus oryzae (Stamm VKMF-3927 D)	Herstellung von Back- und Süßwaren

Glucoseoxidase	Glucose oxidase	Penicillium chrysogenum (Stamm PGO 19-162)	Herstellung von Lebensmitteln gemäß TD
Glucoseoxidase	Glucoseoxidase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-KA)	Herstellung von Backwaren und Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Verarbeitung von
Invertase	Invertase	Aspergillus japonicus (Stamm ATCC 20611)	Herstellung von Fructooligosacchariden
Invertase	Invertase	Aspergillus niger (Stamm IN 319)	Herstellung von Fructooligosacchariden
Invertase	Invertase	Aspergillus niger (Stamm IN 319)	Verarbeitung von und Gemüse
			Herstellung von
			Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis

Herstellung von Oligosacchariden			
Herstellung von Aromen			
Inulinase	Inulinase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-KF)	Herstellung von
Carboxypeptidase D	Carboxypeptidase D	Aspergillus oryzae (strain NZYM-MK)	Herstellung von
Katalase	Catalase	Aspergillus niger (Stamm CTS 2093)	Herstellung von Lebensmitteln gemäß TD
Katalase	Catalase	Aspergillus niger (Stamm AE-CN)	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Produkten
			Verarbeitung von
			Herstellung von und Obst

Herstellung von Fleisch- und Fischerzeugnissen			
Herstellung von Aromen			
Komplex aus saurer a-Amylase, Proteasen und Hemicellulasen	Complex of acid a-amylase, proteases and hemicellulases	Aspergillus oryzae 4150 (Stamm VKPM F-930)	Verarbeitung v
			Herstellung vo Alkohol-, Stärk Weinprodukten Backwaren, Sojasoße
			Herstellung vo Lebensmittel-zusatzstoffen
Komplex aus sauren und schwach sauren Proteasen	Complex of acidic and slightly acidic proteases	Aspergillus oryzae 107 (Stamm VKPMF-929)	Verarbeitung landwirtschaft Rohstoffe mit Gehalt an hochmolekular Proteinpolyme
			Herstellung vo

Komplex aus sauren und schwach sauren Proteasen und Xylanase	Complex of acidic and slightly acidic proteases and xylanase	Aspergillus oryzae 12 (Stamm VKPMF-932)	Verarbeitung landwirtschaftliche Rohstoffe, die hochmolekulare Proteinpolymere und Pflanzenfasern enthalten
			Herstellung von
			Verarbeitung p Rohstoffe mit hohem Gehalt an Eiweißstoffen und Xylanen b Futtermittelhe
Komplex aus α -Amylase, Proteasen und Hemicellulasen	The complex of α -amylase, proteases and hemicellulases	Aspergillus oryzae 37-53 (Stamm RCAM01135)	Herstellung von Lebensmittelz
Komplex aus β -Glucanase, Glucoseoxidase und Xylanase	Complex beta glucanase, glucose oxidase and xylanase	Disporotrichum dimorphosporum (Stamm DXL)	Herstellung von und fermentierte Getränken

Komplex aus Proteinasen und Peptidasen, b-Glucanase, a- Amylase und Xylanase	Complex of proteinases and peptidases, b-glucanases, a-amylases and xylanases	Aspergillus oryzae ROM-156 (Stamm VKPMF- 931)	Verarbeitung v Lebensmittelro mikrobiellen, p und tierischen die Protein, Ce Xylane, Glucane entha
			Verarbeitung v
			Verarbeitung v
			Herstellung vo Back- und Süßwaren
			Herstellung vo biologisch akti Lebensmittelz
Xyloseisomerase	Xilo isomerase	Protaminobacter rubrum (Stamm Z12A)	Herstellung vo Isomaltulose
Laccase	Laccase	Trametes hirsuta (Stamm AE-OR)	Verarbeitung v und Obst
			Herstellung vo produkten

Herstellung von Aromen

Leucylaminopeptidase	Leucylamino-peptidase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-EX)	Proteinhydroly
			Herstellung vo soße
			Herstellung vo und Getränke Getreidebasis
			Herstellung vo Backwaren un Getreideprodu (einschließlich Teigwaren, Nu Snacks)
Leucylaminopeptidase	Leucylamino-peptidase	Rhizopus oryzae (Stamm AE-PER)	Verarbeitung v
			Verarbeitung v
			Proteinhydroly
Leucyl-aminopeptidase	Leucyl aminopeptidase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-BU)	Herstellung vo

Mucorpepsin	Mucorpepsin	Rhizomucor miehei (Stamm DSM 29547)	Verarbeitung v Milchprodukte
Pectinase	Pectinase	Rhizopus oryzae (Stamm MC3-3-9)	Verarbeitung v und Obst
			Getränke auf T basis
			Teeextrakte
			Herstellung vo Aromen
Pectinase, Polygalacturonase, Pectinesterase, Pectinlyase, Arabanase	Pectinase Pectin lyase Pectinesterase Polygalacturonase	Rhizopus niveus (Stamm AE-N)	Verarbeitung v und Fetten
			Herstellung vo
Pectinlyase	Pectinlyase	Bacillus subtilis (Stamm 11096)	Herstellung vo Gewürzen
Pectinlyase	Pectin lyase	Streptomyces murinus (Stamm NZYM-GA)	Verarbeitung v

Pectolytische Enzyme (Pectinesterase, Polygalacturo- nase)	Pectinesterase Polygalacturonase	Aspergillus foetidus 379-K (Stamm VKPMF- 962)	Verarbeitung v und Beerenroh
			Herstellung vo
			Herstellung vo
Polygalacturonase; Endopolygalacturonase	Polygalacturonase; endo- polygalacturonase	Aspergillus aculeatus (Stamm NZYM-RE)	Herstellung de alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
			Herstellung vo und fermentie Getränken
			Herstellung vo Backwaren un Getreideprodu (einschließlic Nudeln, Snack
Polygalacturonase; Endopolygalacturonase	Polygalacturonase; endo- polygalacturonase	Aspergillus aculeatus (Stamm NZYM-RE)	Verarbeitung v und Obst
			Herstellung vo

Polygalacturonase; Endopolygalacturonase	Polygalacturonase; endo- polygalacturonase	Humicola insolens (Stamm NZYM-ST)	Herstellung von und fermentierte Getränken
Pullulanase	Pullulanase	Pullulanibacillus naganoensis (Stamm AE-PL)	Verarbeitung von
Ribonuclease P	Ribonuclease P	Penicillium citrinum (Stamm AE-RP)	Verarbeitung von Herstellung von Aromen
Subtilisin	Subtilisin	Aspergillus melleus (Stamm AE-P)	Herstellung von Backwaren Produktion von produkten Verarbeitung von Produktion fer Fisch- und Fleischerzeugn Verarbeitung von

Produktion von Aromastoffen			
Tannase	Tannase	Aspergillus niger (Stamm AE-TAN)	Verarbeitung v
Tannase	Tannase	Aspergillus oryzae (Stamm TAN 206)	Produktion von Lebensmitteln gemäß TD
Tannase	Tannase	Aspergillus oryzae (Stamm NBRC110971)	Verarbeitung v
			Kräuterextrakt
Thermolysin	Thermolysin	Geobacillus stearothermophilus (Stamm AE-TP)	Verarbeitung v produkten
			Verarbeitung v
			Verarbeitung v und Fischerze
			Proteinhydroly
			Verarbeitung v
			Produktion von Aromastoffen

Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Penicillium camemberti (Stamm AE-LGS)	Herstellung von Milchprodukten
			Herstellung von Aromastoffen
			Herstellung von Öl- und Fettprodukten
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Penicillium camemberti (Stamm AE-LG)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
			Herstellung von Aromastoffen
			Herstellung von Milch und Milchprodukten
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Cryphonectria parasitica (Stamm DSM 29549)	Verarbeitung von Milchprodukten
			Herstellung von Aromastoffen

Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Rhyzopus oryzae (Stamm AE-TL)	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Milch
			Herstellung von Öl- und Fettprodukten
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Penicillium roqueforti (Stamm AE-LRF)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
			Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Aromastoffen
			Verarbeitung von Milch
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Rhizopus niveus (Stamm AE-N)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten

Herstellung von Aromastoffen

Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus niger (Stamm AE-L)	Verarbeitung von Milch
			Herstellung von Aromastoffen
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Mucor javanicus (Stamm AE-LM)	Verarbeitung von Stärke
			Herstellung von Aromastoffen
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus niger (Stamm NL 151)	Herstellung von Backwaren
			Verarbeitung von Milch
			Herstellung von Bier
			Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten

Herstellung von Wein			
Urease	Urease	Lactobacillus fermentum (Stamm 48/72)	Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
			Herstellung von Wein
			Herstellung von Bier
Urease	Urease	Aspergillus melleus (Stamm AE-DN)	Verarbeitung von Hefen
Phosphodiesterase I	Phosphodiesterase I	Leptographium procerum (Stamm FDA)	Herstellung von Hefen
Phospholipase A2	PhospholipaseA2	Streptomyces violaceoruber (Stamm AS-10)	Herstellung von Backwaren
Verarbeitung von Eiern			

Verarbeitung
von Öl- und
Fettprodukten

Verarbeitung von
Milch-
produkten

Phospholipase D	Phospholipase D	Streptomyces netropsis (Stamm DSZM 40093)	Verarbeitung von Öl- und Fett- produkten
Phospholipase D	Phospholipase D	Streptomyces violaceoruber (Stamm pPDN)	Herstellung von modifiziertem Lecithin
			Verarbeitung von Fleisch
Chymosin	Chymosin	Geobacillus caldoxydophilus (Stamm DP-Fzj32)	Proteinhydrolyse
Chitinase	Chitinase	Streptomyces violaceoruber (Stamm pChi)	Herstellung von Backwaren

Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase	Cyclomaltodextrin glucanotransferase	Geobacillus stearothermophilus (Stamm AE-KCGT)	Verarbeitung von Stärke
			Herstellung von Aromastoffen
Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase	Cyclomaltodextrin glucanotransferase	Paenibacillus macerans (Stamm AE-CGT)	Verarbeitung von Stärke
			Herstellung von Aromastoffen
Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase	Cyclomaltodextrin glucanotransferase	Geobacillus stearothermophilus (Stamm St-88)	Herstellung von Aromastoffen
Alkalische Protease mit Keratinaseaktivität		Bacillus licheniformis 99 (Stamm WKMW-2220-D)	Verarbeitung von eiweißhaltigen Abfällen
			Herstellung von Proteinhydrolysaten
Alkalische Serinprotease		Bacillus licheniformis 103 (Stamm WKMW-2396-D)	Verarbeitung von eiweißhaltigen Abfällen

Herstellung von Protein-hydrolysaten

Alkalische Proteasen		Bacillus licheniformis 60.4 (Stamm WKMW-2366-D)	Verarbeitung von eiweißhaltigen Abfällen
			Herstellung von Protein-hydrolysaten
Endo-1,3(4)- β -Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)- β -glucanase Cellulase	Penicillium funiculosum (Stamm DP-Lzc35)	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Bier
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
Endo-1,3(4)- β -Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)- β -glucanase Cellulase	Penicillium decumbens (Stamm AE-HP)	Verarbeitung von Obst und Gemüse

Endo-1,3(4)- β -Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Trichoderma viride (Stamm AE-CT)	Verarbeitung von Obst und Gemüse
			Herstellung von Aromastoffen
Endo-1,3(4)- β -Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Cellulosimicrobium cellulans (Stamm AE-TN)	Herstellung von Backwaren
			Verarbeitung von Hefen
			Herstellung von Aromastoffen
Endo-1,3(4)- β -Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Talaromyces versatilis (Stamm PF8)	Herstellung von Bier und Getränken auf Getreidebasis
			Verarbeitung von Obst und Gemüse
			Herstellung von Wein

Verarbeitung von Hefen

Endo-1,4- β -Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma citrinoviride (Stamm TCLSC)	Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken
			auf Getreidebasis
			Herstellung von Backwaren
			Herstellung von Bier und Gärgetränken; Verarbeitung von Obst
Endo-1,4- β -Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Humicola insolens (Stamm NZYM-ST)	Herstellung von Bier und Gärgetränken

Herstellung von
Backwaren und
anderen
Getreideprodukten
(u. a. Teigwaren,
Nudeln, Snacks)

Endo-1,4- β - Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b- xylanase; Xylanase	Bacillus pumicus (Stamm BLXSC)	Herstellung von Backwaren
			Verarbeitung von Getreide
Endo-1,4- β - Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b- xylanase; Xylanase	Bacillus amyloliquefaciens (Stamm AE-GT)	Herstellung von Milchprodukten
			Verarbeitung von Eiern
			Proteinhydrolyse
			Verarbeitung von Hefen
Endo-1,4- β - Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b- xylanase; Xylanase	Aspergillus oryzae (Stamm AE-MB)	Verarbeitung von Milch
			Proteinhydrolyse

Verarbeitung von
Hefen

Endotiopepsin	Endotiopepsin	Rhizomucor miehei (Stamm MMR 164)	Verarbeitung von Milch- produkten
			Herstellung von Getränken

Tabelle 4

**Enzympräparate, gewonnen mit Hilfe von gentechnisch
veränderten**

**modifizierter Mikroorganismenstämme (GMM-Stämme), die
für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln**

zugelassen sind

Name des Enzyms	Name des Enzyms (englische Bezeichnung)	Produzentenstamm	Anwendungsber des Enzyms
alpha-Amylase	alpha-Amylase	Bacillus	Stärkeverarbeitung
	a-Amylase	licheniformis	Produktion
		(Stamm DP-Dzb71)	destillierter
			alkoholischer Ge
			auf Getreidebasi
			aus Kulturen
alpha-Amylase	alpha-Amylase a- Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-BS)	Stärkeverarbeitung
alpha-Amylase	alpha-Amylase a- Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-BC)	Stärkeverarbeitung
			Produktion destil alkoholischer Ge auf der Basis von Getreidekulturen

Produktion von Bier
und Gärgetränken

Produktion von
Backwaren und
Getreideprodukten
(einschließlich
Teigwaren, Nudeln,
Snacks)

alpha-Amylase

alpha-Amylase a-
Amylase

Bacillus
licheniformis
(Stamm NZYM-KE)

Stärkeverarbeitung

Produktion destillierter
alkoholischer Getränke
auf der Basis von
Getreidekulturen

Produktion von Bier
und Gärgetränken

Produktion von
Backwaren und
anderen
Getreideprodukten
(einschließlich
Teigwaren, Nudeln,
Snacks)

Verarbeitung von Gemüse und Obst

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-AC)	Stärkeverarbeitung
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
			Produktion von Bioethanol und Gärgetränken
			Zuckerproduktion
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-BC)	Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Stärkeverarbeitung
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
			Produktion von Bioethanol und Gärgetränken

Produktion von
Getreideprodukten

Zuckerproduktion

Verarbeitung von
Gemüse
und Obst

alpha-Amylase

alpha-Amylase a-
Amylase

Aspergillus niger
(Stamm
NZYM-MC)

Produktion
alkoholischer Ge

Produktion von
Backwaren und
anderen
Getreideprodukt
(einschließlich
Teigwaren, Nudel
Snacks)

alpha-Amylase

alpha-Amylase a-
Amylase

Aspergillus niger
(Stamm NZYM-SB)

Stärkeverarbeitung

Produktion destill
alkoholischer Ge
auf der Basis von
Getreidekulturen

Produktion von
Backwaren und
anderen
Getreideprodukten
(einschließlich
Teigwaren,
Nudeln, Snacks)

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-AV)	Stärkeverarbeitung
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus subtilis (Stamm NBA)	Produktion von Backwaren
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzb54)	Stärkeverarbeitung
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzb48)	Produktion von Brot und Gärgetränken
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzb44)	Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzb52)	Produktion von Bier und Gärgetränken
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
			Stärkeverarbeitung
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzb45)	Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
			Produktion von Bier
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus oryzae (Stamm DP-Bzb41)	Produktion von Backwaren
			Produktion von Bier

Produktion
destillierter
alkoholischer
Getränke auf der
Basis von
Getreidekulturen

Stärkeverarbeitung

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzb25)	Produktion von E
			Produktion destil alkoholischer Ge auf der Basis von Getreidekulturen
			Stärkeverarbeitung
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzb71)	Stärkeverarbeitung
			Produktion destillierter alkoholischer Ge
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus amyloliquefaciens (Stamm DP-Czb53)	Stärkeverarbeitung

alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-BW)	Stärkeverarbeitung
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
alpha-Amylase	alpha-Amylase a-Amylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-AN)	Stärkeverarbeitung
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke auf der Basis von Getreidekulturen
alpha-L-Arabinofuranosidase; Arabinofuranosidase	Alpha-L-arabinofuranosidase; Arabinofuranosidase	Trichoderma reesei (Stamm NZYM-GV)	Getreideverarbeitung
alpha-Galactosidase (Melibiase)	alpha-galactosidase a-galactosidase (melibiase)	Saccharomyces cerevisiae (Stamm CBS 615-94)	Lebensmittel, die Guarkernmehl enthalten (Zwischenerzeugnisse und Lebensmittelrohstoffe)
alpha-Glucosidase (Maltase)	alpha-Glucosidase a-Glucosidase maltase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzv57)	Stärkeverarbeitung

AMP-Desaminase; Acetolactat-Decarboxylase; alpha-Acetolactat-Decarboxylase	acetolactate decarboxylase; a-acetolactate decarboxylase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-JB)	Produktion von E und Gärgetränke
			Produktion destillierter alkoholischer Getränke
AMP-Desaminase; Acetolactat-Decarboxylase; alpha-Acetolactat-Decarboxylase	acetolactate decarboxylase; a-acetolactate decarboxylase	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezz65)	Produktion von E
			Produktion von A
AMP-Desaminase; Acetolactat-Decarboxylase; alpha-Acetolactat-Decarboxylase	acetolactate decarboxylase; a-acetolactate decarboxylase	Aspergillus niger (Stamm FLOSC)	Verarbeitung von Gemüse und Obst
Asparaginase	Asparaginase	Bacillus subtilis (Stamm NZYM-CK)	Produktion von Backwaren, feine Backwaren aus M und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Verarbeitung von und Gemüse

Verarbeitung von Kaffee und Kakao

Asparaginase	Asparaginase	Aspergillus niger (Stamm AGN)	Produktion von Backwaren und f Backwaren aus M
			Verarbeitung von Kartoffeln
Asparaginase	Asparaginase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-SP)	Produktion von Backwaren, feine Backwaren aus M und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudel Snacks)
			Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Verarbeitung von Kaffee
Asparaginase	Asparaginase	Aspergillus niger (Stamm ASP)	Produktion von Backwaren, feine Backwaren aus M und Teigwaren, S

Verarbeitung
von Kartoffeln

Produktion von
Kaffee

Produktion von
Aromastoffen

Verarbeitung von
Hefe

Aspergillopepsin I

Aspergillopepsin I

Trichoderma reesei
(Stamm DP-Nzq40)

Produktion destillierter
alkoholischer Getränke
auf der Basis von
Getreidekulturen

Eiweißhydrolyse

beta-Amylase

beta-Amylase b-
Amylase

Bacillus
licheniformis
(Stamm NZYM-JA)

Stärkeverarbeitung

beta-Galactosidase
(Lactase)

beta-Galactosidase
b-Galactosidase
(Lactase)

Bacillus
licheniformis
(Stamm NZYM-BT)

Herstellung von
Milchprodukten

beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Aspergillus oryzae (Stamm DP-Bzg59)	Verarbeitung von Milchprodukten
			Herstellung von Galacto-oligosacchariden
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Aspergillus niger (Stamm TOL)	Verarbeitung von Milchprodukten
			Herstellung von Galacto-oligosacchariden
beta-Galactosidase (Lactase)	beta-Galactosidase b-Galactosidase (Lactase)	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezg70)	Verarbeitung von Milchprodukten
			Herstellung von Galacto-oligosacchariden
beta-Glucosidase (Cellobiase)	beta-Glucosidase b-Glucosidase (Cellobiase)	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzs51)	Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis

1,4-alpha-Glucan-verzweigendes Enzym; Glucosyltransferase	1,4-alpha-Glucan branched enzyme; Glucosyl transferase	Bacillus subtilis (Stamm BR151 (pUAQ2))	Verarbeitung von Stärke
1,4-alpha-Glucan-verzweigendes Enzym; Glucosyltransferase	1,4-alpha-Glucan branched enzyme; Glucosyl transferase	Bacillus subtilis (Stamm NZYM-RO)	Herstellung und Verarbeitung von Stärke
4-alpha-Glucanotransferase (Amylomaltase)	4-alpha-Glucanotransferase (amylomaltase)	Bacillus amyloliquefaciens (Stamm MAS)	Verarbeitung von Stärke
	Bezeichnung)		
4-Phytase	4-Phytase	Trichoderma reesei	Herstellung
		(Stamm DP-Nzt55)	destillierter
			alkoholischer Ge
			auf Getreidebasi
Glucan-1,4-alpha-	Glucan 1,4-alpha-	Trichoderma reesei	Herstellung von

Glucosidase;	Glucosidase;	(Stamm DP-Nzh34)	Herstellung
Glucoamylase	Glucoamylase		destillierter
			alkoholischer Ge
			auf Getreidebasi
Glucan-1,4-alpha-	Glucan 1,4-alpha-	Trichoderma reesei	Herstellung
Glucosidase;	Glucosidase;	(Stamm DP-Nzh38)	von Back-
Glucoamylase	Glucoamylase		waren
			Herstellung von
			Herstellung
			destillierter
			alkoholischer Ge
			auf Getreidebasi

			Verarbeitung von Stärke
Glucan-1,4-alpha-	Glucan 1,4-alpha-	Aspergillus awamori	Herstellung von Alkohol,
Glucosidase;	Glucosidase;	RT-19 (Stamm	Back-,
Glucoamylase	Glucoamylase	VKM F-4277D)	Süßwaren
Glucan-1,4-alpha-	Glucan 1,4-alpha-	Aspergillus niger	Verarbeitung von Stärke
Glucosidase;	Glucosidase;	(Stamm NZYM-BE)	Herstellung
Glucoamylase	Glucoamylase		destillierter
			alkoholischer Ge
			auf Getreidebasi
			Herstellung von
			und Gärgetränke
			Herstellung

			von Back-
			waren und anderen
			Getreideprodukten
			(einschl. Teigwaren)
			Nudeln,
			Snacks)
			Verarbeitung von
			Gemüse
			und Obst
Glucan-1,4-alpha-	Glucan 1,4-alpha-	Aspergillus niger	Verarbeitung von
Glucosidase;	Glucosidase;	(Stamm NZYM-BF)	Herstellung von
Glucoamylase	Glucoamylase		und Getränken,
			die auf
			Brotgetreide bas

			Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschl. Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzh49)	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von und Gärgetränken
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
			Verarbeitung von Stärke
Glucan-1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Glucan 1,4-alpha-Glucosidase; Glucoamylase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzh63)	Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis

Glucan-1,4-a-Maltohydrolase; maltogene Amylase	Glucan 1,4-a-Maltohydrolase Maltogenic amylase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzr50)	Herstellung von Backwaren
			Herstellung von
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
			Verarbeitung von Stärke
Glucan-1,4-a-Maltohydrolase; maltogene Amylase	Glucan 1,4-a-Maltohydrolase Maltogenic amylase	Bacillus subtilis (Stamm NZYM-OC)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschl. Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Glucan-1,4-a-Maltohydrolase; maltogene Amylase	Glucan 1,4-a-Maltohydrolase Maltogenic amylase	Bacillus subtilis (Stamm NZYM-SO)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschl. Teigwaren, Nudeln, Snacks)

Glucan-1,4-a-Maltohydrolase; maltogene Amylase	Glucan 1,4-a-Maltohydrolase Maltogenic amylase	Bacillus subtilis (Stamm NZYM-SM)	Verarbeitung von Stärke
			Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschl. Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Herstellung von und Gärung
Glucan-1,4-a-Maltohydrolase; maltogene Amylase	Glucan 1,4-a-Maltohydrolase Maltogenic amylase	Bacillus subtilis (Stamm MAM)	Herstellung von Backwaren
Glucan-1,4-a-Maltotetraohydrolase	Glucan 1,4-a-Maltotetraohydrolase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzr46)	Backwaren
Glucoamylase Phytase	Glucoamylase Phytase	Aspergillus awamori (Stamm PhyT-7)	Herstellung von Alkohol
Glucoamylase Endoglucanase	Glucoamylase Endoglucanase	Aspergillus awamori (Stamm EG1-T-73)	Herstellung von Alkohol

Glucoamylase Xylanase	Glucoamylase Xylanase	Aspergillus awamori XylT15 (Stamm BKM F-4278D)	Herstellung von Alkohol
Glucoseoxidase	Glucose oxidase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-KP)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschl. Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Glucoseoxidase	Glucoseoxidase	Aspergillus niger (Stamm ZGL)	Herstellung von Backwaren
Glucoseoxidase	Glucose oxidase	Aspergillus niger (Stamm DP-Aze23)	Herstellung von Backwaren Verarbeitung von
Pilzprotease (Penicillopepsin), Xylanase	Penicillopepsin Xylanase	Penicillium canescens (Stamm Pep-4 BKM F-4677D)	Herstellung von Backwaren
Inulinase	Inulinase	Aspergillus niger (Stamm MUCL 44346)	Herstellung von Fructooligosacchariden

Carboxypeptidase C	Carboxy- peptidase C	Aspergillus niger (Stamm PEG)	Herstellung von Milchprodukten
			Herstellung von Fleischprodukten
			Proteinhydrolyse
			Herstellung von Aromastoffen
Katalase	Catalase	Aspergillus niger (Stamm DP-Azw58)	Verarbeitung von Getreide
Saure Prolylendo-peptidase	Acidprolylendo-peptidase	Aspergillus niger (Stamm GEP)	Herstellung von und Gärgetränken
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken
			Verarbeitung von Stärke

Verarbeitung von Protein

Xyloseisomerase	Xilo isomerase	Streptomyces rubiginosus (Stamm DP-Pzn37)	Verarbeitung von Stärke
Lysophospholipase	Lysophospholipase	Trichoderma reesei (Stamm RF7206)	Stärkeverarbeitung

Lysophospholipase	Lysophospholipase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-LP)	Verarbeitung von Stärke
			Herstellung von Backwaren
			Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten
Lipase	Lipase	Aspergillus niger agg. (Stamm FL108SC)	Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten
Mannanase	Mannanase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-NM)	Verarbeitung von Kaffee
Mannan endo-1,4-beta-Mannosidase; Beta-Mannanase	Mannan endo-1,4-beta-mannosidase; Beta-Mannanase	Trichoderma reesei (Stamm RF6232)	Herstellung von Kaffee
			Herstellung von Gemüse und Obst
			Verarbeitung von Ölen und Fetten

Mikrobielle Kollagenase	Microbial collagenase	Streptomyces violaceoruber (Stamm pCol)	Verarbeitung von Protein
Pektinlyase	Pectinlyase	Trichoderma reesei (Stamm RF6199)	Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Herstellung von Wein
			Verarbeitung von Getreide
			Herstellung von Kaffee
Pektinlyase	Pectin lyase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-PN)	Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Herstellung von Wein
			Herstellung von Kaffee
Pektinesterase	Pectinesterase	Trichoderma reesei (Stamm RF6201)	Herstellung von Kaffee
			Herstellung von Aromastoffen

Herstellung von
Gemüse
und Obst

Verarbeitung von
Getreide

Herstellung von
Wein

Pektinesterase

Pectinesterase

Aspergillus
niger (Stamm
PME)

Herstellung von
Gemüse
und Obst

Herstellung von
Aromastoffen

Pektinesterase

Pectinesterase

Aspergillus
niger (Stamm
FLZSC)

Herstellung von
destillierten
alkoholischen
Getränken auf
Getreidebasis
(Herstellung von Cidre)

Verarbeitung von
Gemüse
und Obst

Peroxidase	Peroxidase	Aspergillus niger (Stamm MOX)	Verarbeitung von Milchprodukten
Polygalacturonase	Polygalacturonase	Aspergillus niger (Stamm FLYSC)	Verarbeitung von Gemüse und Obst
Polygalacturonase	Polygalacturonase	Aspergillus niger (Stamm EPG)	Verarbeitung von Obst
			Herstellung von Aromastoffen
Polygalacturonase	Polygalacturonase	Trichoderma reesei (Stamm RF6197)	Herstellung von Kaffee
			Herstellung von Aromastoffen
			Verarbeitung von Gemüse und Obst
			Verarbeitung von Getreide
			Herstellung von Wein

Pullulanase	Pullulanase	Bacillus subtilis (Stamm NZYM-AK)	Verarbeitung von Stärke
Pullulanase	Pullulanase	Bacillus licheniformis (Stamm BMP 139)	Verarbeitung von Stärke
			Herstellung von Sirupen
			Herstellung von Alkohol
Pullulanase	Pullulanase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzp39)	Herstellung von Bier und fermentierten Getränken
			Herstellung von destillierten alkoholischen Getränken auf Getreidebasis
			Verarbeitung von Stärke
Subtilisin	Subtilisin	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezx42)	Proteinhydrolyse

Subtilisin	Subtilisin	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezx62)	Proteinhydrolyse
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezg29)	Verarbeitung von Milchprodukten
			Herstellung von Galactooligosacchariden
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-LH)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-FL)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
			Verarbeitung von Eiern
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-AL)	Herstellung von Bier und fermentierten Getränken

Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)

Herstellung von Öl- und Fettprodukten

Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus niger (Stamm LFS)	Herstellung von Backwaren
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus niger (Stamm NZYM-DB)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus niger agg. (Stamm FL100SC)	Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus niger agg. (Stamm FL105SC)	Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten

Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-PH)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Proteinhydrolyse
			Verarbeitung von Eiern
			Herstellung von Bier und fermentierten Getränken, alkoholfreien Getränken
Triacylglycerin-Lipase; Acylglycerin-Lipase	Triacylglycerol lipase; Acylglycerol lipase	Trichoderma reesei (Stamm RF10625)	Herstellung von feinen Backwaren und anderen Produkten auf Getreidebasis
Trypsin	Trypsin	Bacillus subtilis (Stamm LMG5 25520)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)

Trypsin	Trypsin	Fusarium venenatum (Stamm NZYM- FG)	Verarbeitung von Protein
Phospholipase A2	Phospholipase A2	Aspergillus niger (Stamm PLA)	Herstellung von Backwaren
Verarbeitung von Eiern			
Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten			
Phospholipase A2	Phospholipase A2	Trichoderma reesei (Stamm RF8793)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
Herstellung von Eiern			
Phospholipase A2	Phospholipase A2	Komagataella phaffii (Pichia pastoris) (Stamm YIB Dleu2_PLA2Sv)	Fermentierung von Eigelb bei der Herstellung von Mayonnaisen
Gewinnung von modifiziertem Lecithin			

Phospholipase A1	Phospholipase A1	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-PP)	Verarbeitung von Milch und Milchprodukten
Phospholipase A	Phospholipase A	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-LJ)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (zum Beispiel Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Phospholipase C	Phospholipase C	Komagataella phaffii (Stamm PRF)	Verarbeitung von Öl- und Fettprodukten
Phospholipase C	Phospholipase C	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-DI)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
Phospholipase C	Phospholipase C	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-VR)	Herstellung von Öl- und Fettprodukten
Chymosin	Chymosin	Kluyveromyces lactis (Stamm CHY)	Verarbeitung von Milchprodukten

Chymosin	Chymosin	Aspergillus niger var. awamori (Stamm DSM 29544)	Verarbeitung von Milchprodukten
Chymosin	Chymosin	Aspergillus niger var. awamori (Stamm DSM 29545)	Verarbeitung von Milchprodukten
Chymosin	Chymosin	Aspergillus niger var. awamori (Stamm DSM 29546)	Verarbeitung von Milchprodukten
Chymosin	Chymosin	Kluyveromyces lactis (Stamm CIN)	Verarbeitung von Milchprodukten
Chymotrypsin	Chymotrypsin	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-RH)	Proteinhydrolyse

Chymotrypsin	Chymotrypsin	Bacillus subtilis (Stamm LMGS 25520)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase	Cyclomaltodextrin glucanotransferase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-SJ)	Verarbeitung von Stärke
			Verarbeitung von Obst und Gemüse
			Proteinhydrolyse
Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzc36)	Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Stärkeherstellung
			Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Trichoderma reesei (Stamm RF5261)	Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis

Getreideverarbeitung

Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Bacillus subtilis (Stamm CBS 613.94)	Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
			Getreideverarbeitung
Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezm28)	Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Bacillus licheniformis (Stamm DP-Dzf24)	Herstellung von Backwaren
			Stärkeverarbeitung
Endo-1,3(4)-b-Glucanase; Cellulase	endo-1,3(4)-b-glucanase Cellulase	Bacillus subtilis (Stamm BglS)	Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis

Herstellung von Bier und Gärgetränken

Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Bacillus licheniformis (Stamm NZYM-CE)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm NZYM-ER)	Getreideverarbeitung
			Herstellung von Spirituosen auf Getreidebasis
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-FB)	Stärkeverarbeitung
			Herstellung destillierter
			alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
			Herstellung von Bier und Gärgetränken

Herstellung von
Backwaren und
anderen
Getreideprodukten
(einschließlich
Teigwaren, Nudeln,
Snacks)

Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Aspergillus oryzae (Stamm NZYM-FA)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Bacillus subtilis (Stamm LMGs 24584)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Bacillus subtilis (Stamm LMG-S 27588)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)

Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Bacillus subtilis (Stamm DP-Ezd31)	Herstellung von Backwaren
			Getreideverarbeitung
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzd66)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Getreideverarbeitung
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm X3)	Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
			Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Alkoholherstellung
			Herstellung von Back- und feinen Backwaren

Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzd72)	Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
			Stärkeverarbeitung
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm RF5427)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)
			Bierherstellung
			Getreideherstellung
			Herstellung destillierter alkoholischer Getränke auf Getreidebasis
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Aspergillus acidus (Stamm RF7398)	Herstellung von Backwaren und anderen Getreideprodukten (einschließlich Teigwaren, Nudeln, Snacks)

Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Aspergillus niger (Stamm CBS 612-94)	Herstellung von Backwaren
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Bacillus subtilis (Stamm XAS)	Herstellung von Backwaren
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Aspergillus niger (Stamm XYL)	Herstellung von Backwaren
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm RF5703)	Herstellung von Bier und Getränken auf Getreidebasis
			Getreideverarbeitung
Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Trichoderma reesei (Stamm DP-Nzd22)	Herstellung destillierter alkoholischer Gärgetränke
			Herstellung von Bier und Gärgetränken
			Backwaren

Endo-1,4-b-Xylanase; Xylanase	Endo-1,4-b-xylanase; Xylanase	Bacillus subtilis (Stamm LMGS 28355)	Backwaren
Endo-1,4-b-	Endo-1,4-b-	Aspergillus niger	Herstellung
Xylanase;	xylanase;	(Stamm XEA)	von
Xylanase	Xylanase		Backwaren
			Bierherstellung
			und Gärgetränken

Anhang 27
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hilfsstoffe (Materialien und feste Träger) zur Immobilisierung von Enzympräparaten, die für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind

Materialien und feste Träger
Natriumalginat
Glutaraldehyd
Diatomit (Diatomeenerde)
Diethylaminoethylcellulose
Gelatine
Ionenaustauscherharze, die für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie zugelassen sind
Carrageen
Keramik
Kieselgur
Polyethylenimin

Polysaccharide, u. a. Dextrine
Aluminiumoxid
Silikagel (Siliciumdioxid)
Glas
Kohlenstoff

Anlage 28
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromen und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe

Index	Bezeichnung der Zusatzstoffe	Technologische Funktionen	Gehalt des Hauptstoffs	T a
			%, nicht weniger als	A
E100	Kurkumin (CURCUMIN)	Farbstoff	90 % gesamte Farbstoffe	3
E101	Riboflavine (RIBOFLAVINS):	Farbstoff		
	(i) Riboflavin (Riboflavin),		98 % auf wasserfreier Basis	3
	(ii) Natriumsalz des Riboflavin-5-phosphate sodium).	phosphat (Riboflavin 5-	95 % gesamte Farbstoffe berechnet als C ₁₇ H ₂₀ N ₄ NaO ₉ P 2H ₂ O	3
E102	Tartrazin (TARTRAZINE)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 530 426 nm in wässriger Lösung	3

E104	Chinolingelb (QUINOLINE YELLOW)	Farbstoff	70 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz	3
E110	Gelb „Sonnenuntergang“ FCF (SUNSET YELLOW FCF)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 555 485 nm in wässriger Lösung bei pH 7	3
E122	Azorubin, Karmoisin (AZORUBINE)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E 1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 510 516 nm in wässriger Lösung	3
E124	Ponceau 4R, Karmesinrot 4R (PONCEAU 4R)	Farbstoff	80 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 430 505 nm in wässriger Lösung	3

E129	Allurarot AC (ALLURA RED AC)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 540 504 nm in wässriger Lösung bei pH 7	3
E131	Patentblau V (PATENT BLUE V)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% 2 000 bei einer Temperatur von etwa 638 nm in wässriger Lösung bei pH 5	3
E132	Indigokarmin (INDIGOTINE)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; Dinatrium-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolyliden-5,7'-disulfonat: nicht mehr als 18% E1 cm 1% 480 etwa 610 nm in wässriger Lösung	3

E133	Brillantblau FCF, Brillantblau FCF (BRILLIANT BLUE FCF)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% 1 630 bei einer Temperatur von etwa 630 nm in wässriger Lösung	3
E140	Chlorophyll (CHLOROPHYLL)	Farbstoff	140i – Gehalt an gesamten Chlorophyllen und ihren Magnesiumkomplexen beträgt nicht weniger als 10 %; E1 cm 1% 700 bei einer Temperatur von etwa 409 nm in Chloroform; 140ii – 95 % der getrockneten Probe bei einer Temperatur von etwa 100 °C während 1 Stunde. E1 cm 1% 700 bei einer Temperatur von etwa 405 nm in wässriger Lösung bei pH 9; E1 cm 1% 140 bei einer Temperatur von etwa 653 nm in wässriger Lösung bei pH 9	3

E141	Kupferkomplexe der Chlorophylle (COPPER CHLOROPHYLLS):	Farbstoff		
	(i) Kupferkomplex des Chlorophylls (Chlorophyll copper complex),		Gehalt an gesamten Chlorophyllkupfer nicht weniger als 10 %. E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 540 422 nm in Chloroform; E1 cm 1% 300 bei einer Temperatur von etwa 652 nm in Chloroform	3
	(ii) Natrium- und Kaliumsalze des Kupferkomplexes von Chlorophyllin (Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts).		Gehalt an gesamten Kupferchlorophyllinen nicht weniger als 95 %; die Probe wird bei 100 °C während 1 Stunde getrocknet. E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 565 405 nm in wässrigem Phosphatpuffer bei pH 7,5; E1 cm 1% 145 bei etwa 630 nm in wässrigem Phosphatpuffer bei pH 7,5	3

E142	Grün S (GREEN S)	Farbstoff	80 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% 1 720 bei einer Temperatur von etwa 632 nm in wässriger Lösung	3
E143	Echtgrün FCF (FAST GREEN FCF)	Farbstoff	85 % gesamte Farbstoffe	-
E150a	Zuckerkulör I einfach (CARMEL I - Plain)	Farbstoff	-	1
E150b	Zuckerkulör II, hergestellt nach dem „alkali-sulfit“-Verfahren (CARMEL II - Caustic sulphite process)	Farbstoff	-	1
E150c	Zuckerkulör III, hergestellt nach dem „Ammoniak“-Verfahren (CARMEL III - Ammonia process)	Farbstoff	-	1

E150d	Zuckerkulör IV, hergestellt nach dem „Ammoniak-sulfit“- Verfahren (CAMEL IV – Ammonia-sulphite process)	Farbstoff	-	1
E151	Brillantschwarz PN, Brillantschwarz PN (BRILLIANT BLACK PN)	Farbstoff	80 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz; E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 530 570 nm in Lösung	3
E153	Pflanzkohle (VEGETABLE CARBON)	Farbstoff	95 % Kohlenstoff, berechnet auf wasser- und aschefreier Basis	3
E155	Braun HT (BROWN HT)	Farbstoff	70 % gesamte Farbstoffe, berechnet als Natriumsalz. E1 cm 1% bei einer Temperatur von etwa 403 460 nm in wässriger Lösung bei pH 7	3
E160b	Annattoextrakte (ANNATO EXTRACTS)	Farbstoff		

	(i) Solvent extracted bixin and norbixin		Gehalt an Bixinpulver nicht weniger als 75 % der gesamten Carotinoide, berechnet als Bixin. Gehalt an Norbixinpulver nicht weniger als 25 % der gesamten Carotinoide, berechnet als Norbixin. Bixin: E1 cm 1% 2 870 bei einer Temperatur von etwa 502 nm in Chloroform. Norbixin: E1 cm 1% 2 870 bei einer Temperatur von etwa 482 nm in KOH-Lösung	3
	(ii) Alkali extracted annatto		0,1 % der gesamten Carotinoide als Norbixin. Norbixin: E1 cm 1% 2 870 bei einer Temperatur von etwa 482 nm in KOH-Lösung	3

	(iii) Oil extracted annatto		Enthält nicht weniger als 0,1 % der gesamten Carotinoide als Bixin. Bixin: E1 cm 1% 2 870 bei einer Temperatur von etwa 502 nm in Chloroform	3
E160c	Paprikaöleoresine (PAPRIKA OLEORESINS)	Farbstoff	Paprikaextrakt: Gehalt von nicht weniger als 7,0 % Carotinoiden; Capsanthin/Capsorubin: nicht weniger als 30 % der gesamten Carotinoide; E1 cm 1% 2 100 bei einer Temperatur von etwa 462 nm in Aceton	3
E160d	Lycopin (LYCOPENE)	Farbstoff	Gehalt von nicht weniger als 5 % gesamten Farbstoffen; E1 cm 1% 3 450 bei einer Temperatur von etwa 472 nm in Hexan	3

E160e	beta-Apo-carotinal (BETA-APO-CAROTENAL)	Farbstoff	96 % gesamte Farbstoffe; E _{1 cm} 1% 2 640 bei einer Temperatur von etwa 460–462 nm in Cyclohexan	3
E160f	beta-Apo-8-carotinsäure-methylester oder -ethylester (BETA-APO-8'-CAROTENOIC ACID, METHYL OR ETHYL ESTER)	Farbstoff	96 % gesamte Farbstoffe; E _{1 cm} 1% 2 550 bei einer Temperatur von etwa 449 nm in Cyclohexan	3
E161b	Lutein (LUTEIN)	Farbstoff	Gehalt an gesamten Farbstoffen von nicht weniger als 4 %, berechnet als Lutein; E _{1 cm} 1% 2 550 bei einer Temperatur von etwa 445 nm in Chloroform/Ethanol (10 + 90) oder Hexan/Ethanol/Aceton (80 + 10 + 10)	3

E162	Betenrot (BEET RED)	Farbstoff	Gehalt an rotem Farbstoff (als Betanin) beträgt nicht weniger als 0,4 %; E1 cm 1% 1 120 bei einer Temperatur von etwa 535 nm in wässriger Lösung bei pH 5	3
E163	Anthocyane (ANTHOCYANINS)	Farbstoff	E1 cm 1% 300 für reines Pigment bei 515-535 nm bei pH 3,0	3
E170	Calciumcarbonat (CALCIUM CARBONATE)	Farbstoff (Oberflächen-), Trennmittel, Stabilisator, Trägerstoff	98 % auf wasserfreier Basis	3
E171	Titandioxid (TITANIUM DIOXIDE)	Farbstoff	99 % bezogen auf die aluminiumoxid- und siliciumdioxidfreie Substanz	3
E172	Eisenoxide und -hydroxide (IRON OXIDES AND HYDROXIDES)	Farbstoffe	Gelb nicht weniger als 60%, rot und schwarz nicht weniger als 68% der Gesamteisenmenge, ausgedrückt als Eisen	5

				A g
E174	Silber (SILVER)	Farbstoff	99,5 % Ag	-
E175	Gold (GOLD)	Farbstoff	90 % Au	-
E200	Sorbinsäure (SORBIC ACID)	Konservierungsmittel	99 % auf wasserfreier Basis	3
E202	Kaliumsorbat (POTASSIUM SORBATE)	Konservierungsmittel	99 % auf Trockenbasis	3
E210	Benzoessäure (BENZOIC ACID)	Konservierungsmittel	99,5 % auf wasserfreier Basis	3
E211	Natriumbenzoat (SODIUM BENZOATE)	Konservierungsmittel	99% C ₇ H ₅ O ₂ Na nach Trocknung bei 105 °C während vier Stunden	3
E212	Kaliumbenzoat (POTASSIUM BENZOATE)	Konservierungsmittel	99% C ₇ H ₅ KO ₂ nach Trocknung bei 105 °C bis zur Gewichtskonstanz	3
E213	Calciumbenzoat (CALCIUM BENZOATE)	Konservierungsmittel	99 % nach Trocknung bei 105 °C	3

E214	Ethylester der para-Hydroxybenzoesäure (ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Konservierungsmittel	99,5 % nach zweistündigem Trocknen bei 80 oC	3
E215	Natriumsalz des Ethylesters der para-Hydroxybenzoesäure (SODIUM ETHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Konservierungsmittel	Gehalt an Ethyl-p-hydroxybenzoesäure nicht weniger als 83% auf wasserfreier Basis	3
E218	Methylester der para-Hydroxybenzoesäure (METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Konservierungsmittel	99 % nach 2 Stunden bei 80 °C	3
E219	Natriumsalz des Methylesters der para-Hydroxybenzoesäure (SODIUM METHYL p-HYDROXYBENZOATE)	Konservierungsmittel	99,5 % auf wasserfreier Basis	3
E220	Schwefeldioxid (SULPHUR DIOXIDE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	99%	3

E221	Natriumsulfit (SODIUM SULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	Wasserfrei: 95% Na ₂ SO ₃ und nicht weniger als 48% SO ₂ ; Heptahydrat: nicht weniger als 48% Na ₂ SO ₃ und nicht weniger als 24% SO ₂	3
E222	Natriumhydrogensulfit (SODIUM HYDROGEN SULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	32 % w/w NaHSO ₃	3
E223	Natriummetabisulfit (SODIUM METABISULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	95% Na ₂ S ₂ O ₅ und nicht weniger als 64% SO ₂	3
E224	Kaliummetabisulfit (POTASSIUM METABISULPHIT)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	90% K ₂ S ₂ O ₅ und nicht weniger als 51,8% SO ₂ , und der Rest besteht fast vollständig aus Kaliumsulfat	3
E225	Kaliumsulfit (POTASSIUM SULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	90.0%	-
E226	Calciumsulfit (CALCIUM SULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	95% CaSO ₃ 2H ₂ O und nicht weniger als 39% SO ₂	3

E227	Calciumhydrogensulfit (CALCIUM HYDROGEN SULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	Von 6 bis 8% (Gewicht/Volumen) Schwefeldioxid und von 2,5 bis 3,5% (Gewicht/Volumen) Calcium, entsprechend 10 bis 14 % (Gewicht/Volumen) Calciumhydrogensulfit [Ca (HSO ₃) ₂]	3
E228	Kaliumhydrogensulfit (Bisulfit) (POTASSIUM BISULPHITE)	Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel	280 g KHSO ₃ pro Liter (oder 150 g CO ₂ pro Liter)	3
E231	ortho-Phenylphenol (ORTO- PHENYLPHENOL)	Konservierungsmittel	99%	3
E232	Natriumsalz des ortho-Phenylphenols (SODIUM O- PHENYLPHENOL)	Konservierungsmittel	97 % of C ₁₂ H ₉ ONa 4H ₂ O	3

E234	Nisin (NISIN)	Konservierungsmittel	Nisinkonzentrat enthält nicht weniger als 900 Einheiten pro mg in einer Mischung aus Magermilch und Feststoffen mit einem Mindestgehalt an Natriumchlorid von 50%	1
E235	Pimaricin, Natamycin (PIMARICIN, NATAMYCIN)	Konservierungsmittel	95 % auf wasserfreier Basis	3
				M
				1
				A
E242	Dimethyldicarbonat (Velcorin) (DIMETHYL DICARBONATE)	Konservierungsmittel	99,80%	3

E249	Kaliumnitrit (POTASSIUM NITRITE)	Konservierungsmittel, Farbstabilisator	95 % auf wasserfreier Basis *	3
------	-------------------------------------	---	----------------------------------	---

E250	Natriumnitrit (SODIUM NITRITE)	Konservierungsmittel, Farbstabilisator	97 % auf wasserfreier Basis*	3
			Anmerkung: * Wenn als f... Lebensmitteln gekennzeichnet Mischung mit Salz oder ein... verkauft werden.	
E251	Natriumnitrat (SODIUM NITRATE)	Konservierungsmittel, Farbfixiermittel		
	1. SOLID SODIUM NITRATE		99 % nach dem Trocknen	3
	2. LIQUID SODIUM NITRATE		zwischen 33,5 % und 40,0 % NaNO ₃	1
				Ar Sp si w
E252	Kaliumnitrat (POTASSIUM NITRATE)	Konservierungsmittel, Farbstabilisator	99 % auf wasserfreier Basis	3
E260	Eisessig (ACETIC ACID GLACIAL)	Konservierungsmittel, Säureregulator	99,80%	1

E261	Kaliumacetate (POTASSIUM ACETATES):	Konservierungsmittel, Säureregulator	99 % auf wasserfreier Basis	3
	(i) Kaliumacetat (Potassium acetate),			
	(ii) Kaliumdiacetat (Potassium diacetate).			
E262	Natriumacetate (SODIUM ACETATES):	Konservierungsmittel, Säureregulator		
	(i) Natriumacetat (Sodium acetate),		Gehalt (für wasserfreie und Trihydratform) nicht weniger als 98,5 % auf wasserfreier Basis	3
	(ii) Natriumdiacetat (Sodium diacetate).		Gehalt 39 bis 41 % freie Essigsäure und 58 bis 60 % Natriumacetat	3
E263	Calciumacetat (CALCIUM ACETATES)	Konservierungsmittel, Stabilisator, Säureregulator, Trägerstoff	98 % auf wasserfreier Basis	3

E265	Dehydracetsäure (DEHYDROACETIC ACID)	Konservierungsmittel		
E266	Natriumdehydracetat (SODIUM DEHYDROACETATE)	Konservierungsmittel		
E270	Milchsäure, L-, D- und DL- (LACTIC ACID, L-, D- and DL-)	Säureregulator	nicht weniger als 76 % und nicht mehr als 84 %	3
				An Sp si w so Lö W ih zu
E280	Propionsäure (PROPIONIC ACID)	Konservierungsmittel	99,50%	3

E281	Natriumpropionat (SODIUM PROPIONATE)	Konservierungsmittel	99 % nach dem Trocknen während zwei Stunden bei einer Temperatur von 105 °C	3
E282	Calciumpropionat (CALCIUM PROPIONATE)	Konservierungsmittel	99 %, nach dem Trocknen während zwei Stunden bei einer Temperatur von 105 °C	3
E283	Kaliumpropionat (POTASSIUM PROPIONATE)	Konservierungsmittel	99 %, nach dem Trocknen während zwei Stunden bei einer Temperatur von 105 °C	3
E290	Kohlenstoffdioxid (CARBON DIOXIDE)	Säureregulator, Treibgas	99 % g/g auf Gasbasis	-
E296	Äpfelsäure (MALIC ACID, DL-)	Säureregulator	99,00%	3
E297	Fumarsäure (FUMARIC ACID)	Säureregulator	99,0 % auf wasserfreier Basis	3

E300	Ascorbinsäure, L- (ASCORBIC ASID, L-)	Antioxidationsmittel	Ascorbinsäure enthält nach dem Trocknen im Vakuumexsikkator über Schwefelsäure während 24 Stunden nicht weniger als 99 % C ₆ H ₈ O ₆ .	3
E301	Natriumascorbat (SODIUM ASCORBATE)	Antioxidationsmittel	Natriumascorbat enthält nach dem Trocknen im Vakuumexsikkator über Schwefelsäure während 24 Stunden nicht weniger als 99 % C ₆ H ₇ O ₆ Na.	3
E302	Calciumascorbat (CALCIUM ASCORBATE)	Antioxidationsmittel	34 % der Gesamttocopherole	3
E303	Kaliumascorbat (POTASSIUM ASCORBATE)	Antioxidationsmittel		
E304	Ascorbylpalmitat (ASCORBYL PALMITATE)	Antioxidationsmittel		

E 304 (i)	ASCORBYL PALMITATE		98 % auf Trockenbasis	3
E 304 (ii)	ASCORBYL STEARATE		98%	3
E305	Ascorbylstearat (ASCORBYL STEARATE)	Antioxidationsmittel	95%	-
E306	Tocopherole, gemischtes Konzentrat (MIXED TOCOPHEROLS CONCENTRATE)	Antioxidationsmittel	34 % der Gesamttocopherole	3
E307	alpha-Tocopherol (ALPHA-TOCOPHEROL)	Antioxidationsmittel	96%	-
E308	gamma-Tocopherol synthetisch (SYNTHETIC GAMMA-TOCOPHEROL)	Antioxidationsmittel	97%	3
E309	delta-Tocopherol synthetisch (SYNTHETIC DELTA-TOCOPHEROL)	Antioxidationsmittel	97%	3

E310	Propylgallat (PROPYL GALLATE)	Antioxidationsmittel	98 % auf wasserfreier Basis	3
E311	Octylgallat (OCTYL GALLATE)	Antioxidationsmittel	98 % nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 90 ° C während sechs Stunden	3
E312	Dodecylgallat (DODECYL GALLATE)	Antioxidationsmittel	98 % nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 90 ° C während sechs Stunden	3
E314	Guajakharz (GUAIAIC RESIN)	Antioxidationsmittel		-
E315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) (ISOASCORBIC ACID, ERYTHORBIC ACID)	Antioxidationsmittel	98 % auf wasserfreier Basis	-

E316	Natriumisoascorbat (SODIUM ISOASCORBATE)	Antioxidationsmittel	Materialien nicht weniger als 98 % nach dem Trocknen im Vakuumexsikkator über Schwefelsäure während 24 Stunden, ausgedrückt auf der Basis des Monohydrats	3
E319	tert-Butylhydrochinon (TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE)	Antioxidationsmittel	99 % C ₁₀ H ₁₄ O ₂	-
E320	Butylhydroxyanisol (BUTYLATED HYDROXYANISOLE)	Antioxidationsmittel	Gehalt nicht weniger als 98,5 % C ₁₁ H ₁₆ O ₂ und nicht weniger als 85 % 3- tert-Butyl-4- isomerhydroxyanisol	3
E321	Butylhydroxytoluol, "Ionol" (BUTYLATED HYDROXYTOLUENE)	Antioxidationsmittel	99%	3

E322	Lecithine, Phosphatide (LECITHINS)	Antioxidationsmittel, Emulgator	- Lecithine: nicht weniger als 60,0 % in Aceton unlösliche Stoffe - hydrolysierte Lecithine: nicht weniger als 56,0 % in Aceton unlösliche Stoffe	3
E325	Natriumlactat (SODIUM LACTATE)	Feuchthaltemittel, Füllstoff	nicht weniger als 57 % und nicht mehr als 66 %	3
E326	Kaliumlactat (POTASSIUM LACTATE)	Säureregulator	nicht weniger als 57 % und nicht mehr als 66 %	3
				Al Sp si w Lö
E327	Calciumlactat (CALCIUM LACTATE)	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel	98 % auf wasserfreier Basis	3
E329	Magnesiumlactat, DL- (MAGNESIUM LACTATE, DL-)	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel		

E330	Zitronensäure (CITRIC ACID)	Säureregulator, Antioxidationsmittel	Zitronensäure kann wasserfrei sein oder 1 Molekül Wasser enthalten. Zitronensäure enthält nicht weniger als 99,5 % C ₆ H ₈ O ₇ , berechnet auf wasserfreier Basis.	1
E331	Natriumcitrate (SODIUM CITRATES):	Säureregulator, Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff		
	(i) Natriumcitrat 1-substituiert (Sodium dihydrogen citrate),		99 % auf wasserfreier Basis	1
	(ii) Natriumcitrat 2-substituiert (Disodium monohydrogen citrate),		99 % auf wasserfreier Basis	1
	(iii) Natriumcitrat 3-substituiert (Trisodium citrate).		99 % auf wasserfreier Basis	1
E332	Kaliumcitrate (POTASSIUM CITRATES):	Säureregulator, Stabilisator, Trägerstoff		
	(i) Kaliumcitrat 2-substituiert (Potassium dihydrogen citrate)		99 % auf wasserfreier Basis	1

	(ii) Kaliumcitrat 3-substituiert (Tripotassium citrate).		99 % auf wasserfreier Basis	1
E333	Calciumcitrate (CALCIUM CITRATES)		Säureregulator, Stabilisator	
	(i) MONOCALCIUM CITRATE		97,5 % auf wasserfreier Basis	1
	(ii) DICALCIUM CITRATE		97,5 % auf wasserfreier Basis	1
	(iii) TRICALCIUM CITRATE		97,5 % auf wasserfreier Basis	1
E334	Weinsäure, L(+)- (TARTARIC ACID, L(+)-)	Säureregulator, Antioxidans		1
E335	Natriumtartrate (SODIUM TARTRATES):	Stabilisator		
	(i) Natriumtartrat 1-substituiert (Monosodium tartrate),		99 % auf wasserfreier Basis	3
	(ii) Natriumtartrat 2-substituiert (Disodium tartrate).		99 % auf wasserfreier Basis	3

E336	Kaliumtartrate (POTASSIUM TARTRATES):	Stabilisator		
	(i) Kaliumtartrat 1-substituiert (Monopotassium tartrate)		98 % auf wasserfreier Basis	3
	(ii) Kaliumtartrat 2-substituiert (Dipotassium tartrate).		99 % auf wasserfreier Basis	3
E337	Kalium-Natriumtartrat (POTASSIUM SODIUM TARTRATE)	Stabilisator	99 % auf wasserfreier Basis	3
E338	ortho-Phosphorsäure (ORTHOPHOSPHORIC ACID)	Säureregulator, Antioxidans	Phosphorsäure ist kommerziell als wässrige Lösung mit variabler Konzentration erhältlich. Gehalt nicht weniger als 67,0 % und nicht mehr als 85,7 %.	3
				Ar Sp si w

E339	Natriumphosphate (SODIUM PHOSPHATES):	Säureregulator, Emulgator, Feuchthaltemittel, Stabi	
	(i) Natriumorthophosphat 1-substituiert (Monosodium orthophosphate),	Nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 60 °C während einer Stunde und anschließend bei einer Temperatur von 105 °C während vier Stunden enthält es mindestens 97 % NaH ₂ PO ₄	3
	(ii) Natriumorthophosphat 2-substituiert (Disodium orthophosphate),	Nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 40 °C während drei Stunden und anschließend bei einer Temperatur von 105 °C während fünf Stunden enthält es mindestens 98 % Na ₂ HPO ₄	3

	(iii) Natriumorthophosphat 3-substituiert (Trisodium orthophosphate).		Wasserfreies Natriumphosphat und hydratisierte Formen, mit Ausnahme des Dodecahydrats, enthalten mindestens 97,0 % Na_3PO_4 , berechnet auf Trockenbasis. Dodecahydrat-Natriumphosphat enthält mindestens 92,0 % Na_3PO_4 , berechnet auf Glühbasis	3
E340	Kaliumphosphate (POTASSIUM PHOSPHATES):	Säureregulator, Emulgator, Feuchthaltemittel, Stabi		
	(i) Kaliumorthophosphat 1-substituiert (Monopotassium orthophosphate),		98,0 % nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 105 °C während vier Stunden	3

	(ii) Kaliumorthophosphat 2-substituiert (Dipotassium orthophosphate),	98,0 % nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 105 °C während vier Stunden	3
	(iii) Kaliumorthophosphat 3-substituiert (Tripotassium orthophosphate).	97 % berechnet auf Glühbasis	3
E341	Calciumphosphate (CALCIUM PHOSPHATES):	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator, Trennmittel, Feuchthaltemittel, Schmelzsalz, Träger	
	(i) Calciumorthophosphat 1-substituiert (Monocalcium orthophosphate),	95 % auf Trockenbasis	3
	(ii) Calciumorthophosphat 2-substituiert (Dicalcium orthophosphate),	Dicalciumphosphat enthält nach dem Trocknen bei einer Temperatur von 200 °C während drei Stunden mindestens 98 % und nicht mehr als das Äquivalent von 102 % CaHPO ₄	3

	(iii) ortho-Calciumphosphat 3-substituiert (Tricalcium orthophosphate).	90 % berechnet geglühten Basis
E342	Ammoniumphosphate (AMMONIUM PHOSPHATES):	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel
	(i) ortho-Ammoniumphosphat einfach substituiert (Monoammonium orthophosphate),	
	(ii) ortho-Ammoniumphosphat zweifach substituiert (Diammonium orthophosphate),	
E343	Magnesiumphosphate (MAGNESIUM PHOSPHATES):	Säureregulator, Trennmittel
	(i) ortho-Magnesiumphosphat 1-substituiert (Monomagnesium orthophosphate),	51,0 % nach dem Glühen
	(ii) ortho-Magnesiumphosphat 2-substituiert (Dimagnesium orthophosphate),	96 % nach dem Glühen
	(iii) ortho-Magnesiumphosphat 3-substituiert (Trimagnesium orthophosphate).	98% $Mg_3(PO_4)_2$ dem Glühen be
E350	Natriummalate (SODIUM MALATES):	Säureregulator,
	(i) Natriummalat 1-substituiert (Sodium hydrogen malate),	98,0 % auf was Basis

	(ii) Natriummalat (Sodium malate).		99,0 % auf was Basis
E351	Kaliummalate (POTASSIUM MALATES):	Säureregulator, Feuchthaltemittel, Emulgator, Stabilisator, Schmelzsalz	59,50%
	(i) Kaliummalat 1-substituiert (Potassium hydrogen malate),		
	(ii) Kaliummalat (Potassium malate).		
E352	Calciummalate (CALCIUM MALATES):		Säureregulator,
	(i) Calciummalat 1-substituiert (Calcium hydrogen malate),		97,5 % auf was Basis
	(ii) Calciummalat (Calcium malate).		97,5 % auf was Basis
E353	meta-Weinsäure (METATARTARIC ACID)	Säureregulator	99,50%
E354	Calciumtartrat (CALCIUM TARTRATE)	Säureregulator	98,00%
E355	Adipinsäure (ADIPIC ACID)	Säureregulator	99,60%

E356	Natriumadipate (SODIUM ADIPATES)	Säureregulator	99,0 % (auf wasserfreier Ba
E357	Kaliumadipate (POTASSIUM ADIPATES)	Säureregulator	99,0 % (auf wasserfreier Ba
E359	Ammoniumadipate (AMMONIUM ADIPATES)	Säureregulator	
E363	Bernsteinsäure (SUCCINIC ACID)	Säureregulator	99,00%
E365	Natriumfumarate (SODIUM FUMARATES)	Säureregulator	Nicht weniger a % und nicht me 102,0 % auf Trockenbasis
E380	Ammoniumcitrate (AMMONIUM CITRATES)	Säureregulator	
E381	Eisen-Ammoniumcitrate (FERRIC AMMONIUM CITRATE)	Säureregulator	Nicht weniger a % und nicht me 22,5 % Eisen (F braune Salze un weniger als 14, nicht mehr als 3 Eisen (Fe) für g Salz.

E384	Isopropylcitrat-Mischung (ISOPROPYL CITRATES)	Antioxidans, Konservierungsmittel	nt
E385	Calcium-Dinatrium- Ethylendiamintetraacetat (CALCIUM DISODIUM EDTA)	Antioxidans, Konservierungsmittel	nt
E386	Dinatriumethylendiamintetraacetat (DISODIUM ETHYLENE-DIAMINE- TETRA-ACETATE)	Antioxidans, Konservierungsmittel	99,00%
E400	Alginsäure (ALGINIC ACID)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Alginsäure ergibt wasserfreier Ba nicht weniger a und nicht mehr % Kohlendioxid was nicht wenig 91 % und nicht als 104,5 % Alg (C6H8O6) entsp (berechnet auf Äquivalentgewi 200)
			Mikrobiologisch

E401	Natriumalginat (SODIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Ausbeute, auf wasserfreier Basis nicht weniger als 90% und nicht mehr als 100% Kohlendioxid entspricht nicht weniger als 90%, nicht mehr als 100% Natriumalginat (umgerechnet auf Äquivalentgewicht 222)

E402	Kaliumalginat (POTASSIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator	Ausbeute, auf wasserfreier Basis nicht weniger als 19,5 % und nicht mehr als 19,5 % Kohlendioxid entspricht nicht weniger als 89, nicht mehr als 100 % Kaliumalginat (umgerechnet auf Äquivalentgewicht 238)

E403	Ammoniumalginat (AMMONIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Ausbeute, auf wasserfreier Basis nicht weniger als 88,5 % und nicht mehr als 90,5 % Kohlendioxid, entspricht nicht weniger als 88,5 % und nicht mehr als 90,5 % Ammoniumalginat (umgerechnet auf Äquivalentgewicht 217)

E404	Calciumalginat (CALCIUM ALGINATE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Entschäumer, Trägerstoff	Ausbeute, auf wasserfreier Basis, nicht weniger als 89,0 % Kohlendioxid, entspricht nicht weniger als 89,0 %, nicht mehr als 100,0 % Calciumalginat (umgerechnet auf Äquivalentgewicht 219)
		Mikrobiologische Kenndaten:	

E405	Propylenglycolalginat (PROPYLENE GLYCOL ALGINATE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Trägerstoff	Ausbeute oder auf wasserfreie nicht weniger a und nicht mehr % CO2 Kohlend
		Mikrobiologische Kenndaten:	
E406	Agar (AGAR)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator, Trägerstoff	Die Schwellenkonz des Gels darf n höher als 0,25%

E407	Carrageen und seine Natrium-, Kalium-, Ammoniumsalze, einschließlich Furcelleran (CARRAGEENAN AND ITS Na, K, NH4 SALTS (INCLUDES FURCELLARAN)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator, Trägerstoff	
E407a	Carrageen aus Algen EUCHEUMA (CARRAGEENAN PES- PROCESSED EUCHEMA SEAWEED)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator, Trägerstoff	

E409	Arabinogalactan (ARABINO GALACTAN)	Verdickungsmittel, Geliermittel, Stabilisator	
E410	Johannisbrotkernmehl (CAROB BEAN GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Galactomannan nicht weniger als 10%
E412	Guarkernmehl (GUAR GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Galactomannan nicht weniger als 10%
E413	Tragant (TRAGACANTH GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Emulgator, Trägerstoff	

E414	Gummi arabicum (GUM ARABIC (ACACIA GUM))	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägers	
E415	Xanthan (XANTAN GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Ausbeute, auf Trockenbasis, n weniger als 4,2 nicht mehr als 5 CO2, entsprech zwischen 91 % % Xanthan

E416	Karaya (KARAYA GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator	
		Mikrobiologische Kennwerte:	
E417	Taramehl (TARA GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator	
E418	Gellan (GELLAN GUM)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel	Ausbeute, auf Trockenbasis, n weniger als 3,3 nicht mehr als 6 CO2

E420	Sorbit und Sorbit-Sirup (SORBITOL AND SORBITOL SYRUP)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Emu	
	(i) SORBITOL		Nicht weniger a 97,0% der gesa $C_6H_{14}O_6$ Glyci nicht weniger a 91,0% der Verbindungen n Strukturformel $(CHOH)_n-CH_2O$ n D-Sorbit auf wasserfreier Ba Der Begriff bezi auf Glycitole ins kleiner oder gle

	(ii) SORBITOL SYRUP		Nicht weniger a 99,0% hydrierte Sacch und nicht wenig 50,0% D-Sorbit wasserfreier Ba
--	---------------------	--	---

E421	Mannit (MANNITOL)	Süßungsmittel, Trennmittel, Trägerstoff	Nicht weniger als 96,0 und nicht mehr als 102 % auf Trockenbasis
E422	Glycerin (GLYCEROL)	Feuchthaltemittel, Verdickungsmittel, Trägerstoff	98 % Glycerin auf wasserfreier Basis
E425	Konjak (Konjakmehl) (KONJAC (KONJAC FLOUR)):	Verdickungsmittel	
	(i) Konjakgummi (KONJAC GUM),		75 % Kohlenhydrate
	(ii) Konjakglucomannan (KONJAC GLUCOMANNANE).		Gesamtballaststoffe: nicht weniger als 95 % des Trockengewichts

E426	Sojabohnen-Hemicellulose (SOYBEAN HEMICELLULOSE)	Verdickungsmittel, Stabilisator	74 % Kohlenhydrat
			Mikrobiologische Parameter
E430	Polyoxyethylen (8) Stearat (POLYOXYETHYLENE (8) STEARATE)	Emulgator	Nicht weniger als 53,0 und nicht mehr als 57,0 % Oxyethylengruppen, äquivalent zu nicht weniger als 96,0 und nicht mehr als 103,0 % Polyoxyethylen (8) Stearat, berechnet auf wasserfreier Basis.
E431	Polyoxyethylen (40) Stearat (POLYOXYETHYLENE (40) STEARATE)	Emulgator	97,5 % auf wasserfreie Basis

E432	Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonolaurat, Tween 20 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOLAURATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt an nicht weniger als 70 % Oxyethylengruppen, entsprechend nicht weniger als 97,3 % Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonolaurat auf wasserfreier Basis
E433	Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonooleat, Tween 80 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOOLEATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt an nicht weniger als 65 % Oxyethylengruppen, entsprechend nicht weniger als 96,5 % Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonooleat auf wasserfreier Basis
E434	Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonopalmitat, Tween 40 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOPALMITATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 66 % Oxyethylengruppen, äquivalent zu nicht weniger als 97 % Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonopalmitat auf wasserfreier Basis

E435	Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonostearat, Tween 60 (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN MONOSTEARATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 65 % Oxyethylengruppen, äquivalent zu nicht weniger als 97 % Polyoxyethylen (20) Sorbitanmonostearat auf wasserfreier Basis
E436	Polyoxyethylen (20) Sorbitantristearat (POLYOXYETHYLENE (20) SORBITAN TRISTEARATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 46 % Oxyethylengruppen, äquivalent zu nicht weniger als 96 % Polyoxyethylen (20) Sorbitantristearat auf wasserfreier Basis
E440	Pektine (PECTINS)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel, Trägerstoff	
	(i) PECTIN		Gehalt nicht weniger als 65 % Galacturonsäure auf aschefreier und wasserfreier Basis nach Waschen mit Säure und Alkohol

	(ii) AMIDIERTES PEKTIN		Gehalt nicht weniger als 65 % Galacturonsäure auf aschefreier und wasserfreier Basis nach Waschen mit Säure und Alkohol
E442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäure (Ammoniumphosphatide) (AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID)	Emulgator, Trägerstoff	Phosphorgehalt von nicht weniger als 3 % und nicht mehr als 3,4 % nach Gewicht; Ammoniumgehalt von nicht weniger als 1,2 % und nicht mehr als 1,5 % (berechnet als N)
E444	Saccharoseacetatisobutyrat (SUCROSE ACETATE ISOBUTIRAT)	Emulgator, Stabilisator	98,8 % und nicht mehr als 101,9 % von C ₄₀ H ₆₂ O ₁₉
E445	Glycerinester von Harzsäuren (GLYCEROL ESTERS OF WOOD RESIN)	Emulgator, Stabilisator	
E450	Pyrophosphate (DIPHOSPHATES):		
	(i) Dinatriumdihydrogendiphosphat (Disodium diphosphate),		als 95 % Dinatriumdiphosphat

	(ii) Trinatriumdiphosphat (Trisodium diphosphate),	95 % auf wasserfreier Basis
	(iii) Tetranatriumdiphosphat (Tetrasodium diphosphate);	95 % von Na ₄ P ₂ O ₇ auf Glühbasis
	(iv) Dikaliumdihydrogendiphosphat (Dipotassium diphosphate),	
	(v) Tetrakaliumdiphosphat (Tetrapotassium diphosphate),	95 % auf Glühbasis
	(vi) Dicalciumdiphosphat (Dicalcium diphosphate),	96 %
	(vii) Calciumdihydrogendiphosphat (Calcium dihydrogen diphosphate).	90 % auf wasserfreier Basis
E451	Triphosphate (TRIPHOSPHATES):	Säureregulator
	(i) Pentanatriumtriphosphat (5-substituiert) (Pentasodium triphosphate),	85,0 % (wasserfrei) oder 65,0 % (Hexahydrat)
	(ii) Pentakaliumtriphosphat (5-substituiert) (Pentapotassium triphosphate).	85 % auf wasserfreier Basis
E452	Polyphosphate (POLYPHOSPHATES):	Emulgator, Stabilisator, Feuchthaltemittel

	(i) Natriumpolyphosphat (Sodium polyphosphate),	
	1. LÖSLICHES POLYPHOSPHAT	P2O5 Gehalt nicht weniger als 60 % und nicht mehr als 71 % auf Glühbasis
	2. UNLÖSLICHES POLYPHOSPHAT	P2O5 Gehalt nicht weniger als 68,7 % und nicht mehr als 70,0 %
	(ii) Kaliumpolyphosphat (Potassium polyphosphate),	P2O5-Gehalt nicht weniger als 53,5 % und nicht mehr als 61,5 % bezogen auf die gegläute Substanz
	(iii) Natrium-Calcium-Polyphosphat (Sodiumcalcium polyphosphate),	Nicht weniger als 61 % und nicht mehr als 69 % als P2O5
	(iv) Calciumpolyphosphate (Calcium polyphosphates),	P2O5 Gehalt nicht weniger als 71 % und nicht mehr als 73 % auf Glühbasis

	(v) Ammoniumpolyphosphate (Ammonium polyphosphates).		Nicht weniger als 55,0 und nicht mehr als 75,0 % auf wasserfreier Basis berechnet als P2O5
E459	Beta-Cyclodextrin (BETA-CYCLODEXTRIN)	Stabilisator, Trägerstoff	98,0 % von (C6H10O5) auf wasserfreier Basis
E460	Cellulose (CELLULOSE):	Emulgator, Trennmittel,	Trägerstoff
	(i) Mikrokristalline Cellulose (Microcrystalline cellulose),		97 % berechnet als Cellulose auf wasserfreier Basis
	(ii) Cellulosepulver (Powdered cellulose).		92 %
E461	Methylcellulose (METHYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 25 % und nicht mehr als 33 % Methoxygruppen (OCH3) und nicht mehr als 5 % Hydroxyethoxylgruppe (-OCH2CH2OH)

E462	Ethylcellulose (ETHYL CELLULOSE)	Füllstoff, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 44 % und nicht mehr als 50 % Ethoxylgruppen (OC_2H_5) auf Trockenbasis (entsprechend nicht mehr als 2,6 Ethoxylgruppen pro Anhydroglucoseeinheit)
E463	Hydroxypropylcellulose (HYDROXYPROPYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator	Gehalt nicht weniger als 80, 5% Hydroxypropoxylgruppen ($-\text{OCH}_2\text{CHOHCH}_3$), entsprechend nicht mehr als 4,6 Hydroxypropylgruppen pro Anhydroglucoseeinheit auf wasserfreier Basis
E464	Hydroxypropylmethylcellulose (HYDROXYPROPYL METHYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff	Gehalt von mindestens 19 % und nicht mehr als 30 % Methoxygruppen (OCH_3) und von mindestens 3 % und nicht mehr als 12 % Hydroxypropoxylgruppen ($-\text{OCH}_2\text{CHOHCH}_3$), auf wasserfreier Basis

E465	Methylethylcellulose (METHYL ETHYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Emulgator, Stabilisator, Schaummittel, Trägerstoff	Gehalt auf wasserfreier Basis nicht weniger als 5% und nicht mehr als 6,5% Methoxygruppen (OCH ₃) und nicht weniger als 14, 5% und nicht mehr als 19% Ethoxygruppen (-OCH ₂ CH ₃), und nicht weniger als 13, 2% und nicht mehr als 19,6% d Gesamtzahl der Alkoxygruppen, berechnet als
E466	Carboxymethylcellulose (CARBOXYMETYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	
	Carboxymethylcellulose-Natriumsalz (SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE)		Gehalt auf wasserfreier Basis von mindestens 99,5 %
	Cellulosegummi (CELLULOSE GUM)		

E467	Ethylhydroxyethylcellulose (ETHYL HYDROXYETHYL CELLULOSE)	Emulgator, Verdickungsmittel, Stabilisator	Mindestens 7 % und nicht mehr als 19 % Ethoxylgruppen (- OC ₂ H ₅) sowie mindestens 10 % und nicht mehr als 38 % Oxyethylengruppen (- OCH ₂ CH ₂ -), auf trockener und salzfreier Basis.
E468	Croscarmellose (vernetztes Carboxymethylcellulose- Natriumsalz) - CROSCARMELLOSE (CROS-S- LINKED SODIUM CARBOXYMETYL CELLULOSE)	Stabilisator, Trägerstoff	
E469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CARBOXYMETYL CELLULOSE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	Nicht weniger als 99, 5%, einschließlich Mono- und Disaccharid auf Trockenbasis
	Enzymatisch hydrolysierter Cellulosegummi (ENZYMATICALLY HYDROLYSED CELLULOSE GUMMI)		
E470	Fettsäuren, Calcium-, Natrium-, Magnesium-, Kalium- und Ammoniumsalze (SALTS OF FATTY ACIDS (with base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄))		Emulgator, Stabilisator Trägerstoff

E 470a	SODIUM, POTASSIUM AND CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS		Gehalt auf wasserfreier Basis von mindestens 9 %
E 470b	MAGNESIUM SALTS OF FATTY ACIDS		Gehalt auf wasserfreier Basis von mindestens 9 %
E471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff	Gehalt an Mono- und Diestern: mindestens 7 %
E472a	Ester von Glycerin mit Essig- und Fettsäuren (ESTERS ACETIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff	
E472b	Ester von Glycerin mit Milch- und Fettsäuren (ESTERS LACTIC AND FATTY ACID OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator,	
E472c	Ester von Glycerin mit Zitronen- und Fettsäuren (CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff	

E472d	Ester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren mit Weinsäure (TARTARIC ACID ESTERS OF MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Stabilisator	
E472e	Ester von Glycerin mit Diacetylweinsäure und Fettsäuren (DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator, Trägerstoff	
E472f	Gemischte Ester von Glycerin mit Wein-, Essig- und Fettsäuren (MIXED TARTARIC, ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL)	Emulgator, Stabilisator,	
E473	Zuckerester von Fettsäuren (SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Trägerstoff	80 %
E474	Zuckerglyceride (SUCROGLYCERIDES)	Emulgator	mindestens 40 % und nicht mehr als 60 % Zuckerester von Fettsäuren

E475	Polyglycerinester von Fettsäuren (POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt an gesamten Fettsäureestern von mindestens 90 %
E476	Polyglycerinester von umgeesterten Rizinusfettsäuren (POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID)	Emulgator	
E477	Propylenglycolester von Fettsäuren (PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS)	Emulgator	Gehalt an gesamten Fettsäureestern von mindestens 85 %

				A F Z C C M
E479	Thermisch oxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren (THERMALLY OXIDIZED SOYABEAN OIL WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS)	Emulgator		
E 479 b	THERMALLY OXIDISED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS			3
E481	Natriumstearoyl-2-lactylat (SODIUM STEAROYL -2- LACTYLATE)	Emulgator, Stabilisator		3
E482	Calciumstearoyl-2-lactylat (CALCIUM STEAROYL -2- LACTYLATE)	Emulgator, Stabilisator		3

E483	Stearyltartrat (STEARYL TARTRATE)	Mehlbehandlungsmittel	Gehalt an Gesamtester nicht weniger als 90 % der entsprechenden Ester mit Werten nicht weniger als 163 und nicht mehr als 180	3
E484	Stearylzitrat (STEARYL CITRATE)	Emulgator		-
E491	Sorbitanmonostearat, SPAN 60 (SORBITAN MONOSTEARATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 95 % einer Mischung aus Sorbit-, Sorbitan- und Isosorbid-Estern	3
E492	Sorbitantristearat (SORBITAN TRISTEARATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 95 % einer Mischung aus Sorbit-, Sorbitan- und Isosorbid-Estern	3

E493	Sorbitanmonolaurat, SPAN 20 (SORBITAN MONOLAURATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 95 % einer Mischung aus Sorbit-, Sorbitan- und Isosorbid-Estern	3
E494	Sorbitanmonooleat, SPAN 80 (SORBITAN MONOOLEATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 95 % einer Mischung aus Sorbit-, Sorbitan- und Isosorbid-Estern	3
E495	Sorbitanmonopalmitat, SPAN 40 (SORBITAN MONOPALMITATE)	Emulgator, Trägerstoff	Gehalt nicht weniger als 95 % einer Mischung aus Sorbit-, Sorbitan- und Isosorbid-Estern	3
E500	Natriumcarbonate (SODIUM CARBONATES):	Säureregulator, Backtriebmittel, Trennmittel		
	(i) Natriumcarbonat (Sodium carbonate),		99 % Na ₂ CO ₃ auf wasserfreier Basis	3

	(ii) Natriumhydrogencarbonat (Sodium hydrogen carbonate),		99 % auf wasserfreier Basis	3
	(iii) Mischung aus Natriumcarbonat und Natriumhydrogencarbonat (Sodium sesquicarbonate).		zwischen 35,0 % und 38,6 % NaHCO_3 und zwischen 46,4 % und 50,0 % Na_2CO_3	3
E501	Kaliumcarbonate (POTASSIUM CARBONATES):	Säureregulator, St	abilisator, Trägerstoff	
	(i) Kaliumcarbonat (Potassium carbonate),		99,0 % auf wasserfreier Basis	3
	(ii) Kaliumhydrogencarbonat (Potassium hydrogen carbonate).		Gehalt nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 101,0 % KHCO_3 auf wasserfreier Basis	3
E503	Ammoniumcarbonate (AMMONIUM CARBONATES):	Säureregulator, Backtriebmittel		

	(i) Ammoniumcarbonat (Ammonium carbonate),	nicht weniger als 30,0 % und nicht mehr als 34,0 % NH ₃	3
	(ii) Ammoniumhydrogencarbonat (Ammonium hydrogen carbonate). 99,00 %		3
E504	Magnesiumcarbonate (MAGNESIUM CARBONATES): Säureregulator, Trennmittel		
	(i) Magnesiumcarbonat (Magnesium carbonate),	Nicht weniger als 24,0 % und nicht mehr als 26,4 % Mg	-
	(ii) Magnesiumhydrogencarbonat (Magnesium hydrogen carbonate).	Mg-Gehalt nicht weniger als 40,0 % und nicht mehr als 45,0 %, berechnet als MgO	3

E507	Salzsäure (HYDROCHLORIC ACID)	Säureregulator	Salzsäure ist kommerziell in verschiedenen Konzentrationen erhältlich. Konzentrierte Salzsäure enthält mindestens 35,0 % HCl	1
E508	Kaliumchlorid (POTASSIUM CHLORIDE)	Geliermittel, Trägerstoff	99 % auf Trockenbasis	3
E509	Calciumchlorid (CALCIUM CHLORIDE)	Festigungsmittel, Trägerstoff	93,0 % auf wasserfreier Basis	3
E510	Ammoniumchlorid (AMMONIUM CHLORIDE)	Mehlbehandlungsmittel	99,0 % auf Trockenbasis	-
E511	Magnesiumchlorid (MAGNESIUM CHLORIDE)	Festigungsmittel, Trägerstoff	99,00 %	3

E513	Schwefelsäure (SULPHURIC ACID)	Säureregulator	Schwefelsäure ist kommerziell in verschiedenen Konzentrationen erhältlich. In konzentrierter Form enthält sie mindestens 96,0%	3
E514	Natriumsulfate (SODIUM SULPHATES)	Säureregulator, Trägerstoff		
	(i) SODIUM SULPHATE		99,0 % auf wasserfreier Basis	3
	(ii) SODIUM HYDROGEN SULPHATE		95,20%	3
E515	Kaliumsulfate (POTASSIUM SULPHATES)	Säureregulator, Trägerstoff		
	(i) POTASSIUM SULPHATE		99,00%	3
	(ii) POTASSIUM HYDROGEN SULPHATE		99,00%	3
E516	Calciumsulfat (CALCIUM SULPHATE)	Mehlbehandlungsmittel, Festigungsmittel, Trägerstoff	99,0 % auf wasserfreier Basis	3

E517	Ammoniumsulfat (AMMONIUM SULPHATE)	Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 100,5 %	-
E518	Magnesiumsulfat (MAGNESIUM SULPHATE)	Festigungsmittel	Nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 100,5 % bezogen auf die geglühte Substanz	3
E520	Aluminiumsulfat (ALUMINIUM SULPHATE)	Festigungsmittel	99,5 % bezogen auf die geglühte Substanz	3
E521	Aluminiumnatriumsulfat, Aluminium-Natrium-Alaun (ALUMINIUM SODIUM SULPHATE)	Festigungsmittel	Gehalt auf wasserfreier Basis nicht weniger als 96,5 % (anhydrous) und 99,5 % (dodecahydrate)	3
E522	Aluminiumkaliumsulfat, Aluminium-Kalium-Alaun (ALUMINIUM POTASSIUM SULPHATE)	Säureregulator, Stabilisator	99,50 %	3

E523	Aluminiumammoniumsulfat, Aluminium-Ammonium- Alaun (ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE)	Stabilisator, Festigungsmittel	99,50 %	3
E524	Natriumhydroxid (SODIUM HYDROXIDE)	Säureregulator	Der Gehalt an festen Arzneiformen beträgt mindestens 98, 0% der Gesamtalkalität (als NaOH). Der Gehalt der Lösung entsprechend auf Basis der angegebenen oder beschrifteten Prozent NaOH	3
E525	Kaliumhydroxid (POTASSIUM HYDROXIDE)	Säureregulator	85,0 % Alkali, berechnet als KOH	3
E526	Calciumhydroxid (CALCIUM HYDROXIDE)	Säureregulator, Festigungsmittel	92,00 %	3

E527	Ammoniumhydroxid (AMMONIUM HYDROXIDE)	Säureregulator	27 % NH ₃	3
E528	Magnesiumhydroxid (MAGNESIUM HYDROXIDE)	Säureregulator, Farbfixiermittel	95,0 % auf wasserfreier Basis	3
E529	Calciumoxid (CALCIUM OXIDE)	Säureregulator, Mehlbehandlungsmittel	95,0 % bezogen auf die geglühte Substanz	3
E530	Magnesiumoxid (MAGNESIUM OXIDE)	Trennmittel	98,0 % bezogen auf die geglühte Substanz	3
E535	Natriumferrocyanid (SODIUM FERROCYANIDE)	Trennmittel	99,00 %	-
E536	Kaliumferrocyanid (POTASSIUM FERROCYANIDE)	Trennmittel	99,00 %	-
E538	Calciumferrocyanid (CALCIUM FERROCYANIDE)	Trennmittel	99,00 %	-
E541	Natriumaluminiumphosphat, sauer (SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATE ACIDIC)	Säureregulator, Emulgator	95,0 % (beide Formen)	3

E542	Knochenphosphat (Calciumphosphat) (BONE PHOSPHATE (essentielle Calcium phosphate, tribasic)	Emulgator, Trennmittel, Feuchthaltemittel	Nicht weniger als 30 % und nicht mehr als 40 % Ca und nicht weniger als 32 % P2O5.	3
				M
				C a M k n
				1
E551	Amorphes Siliciumdioxid (SILICON DIOXIDE AMORPHOUS)	Trennmittel, Trägerstoff	Gehalt nach dem Glühen nicht weniger als 99, 0 % (weißer Ruß) oder 94,0 % (hydratisierte Formen)	3

E552	Calciumsilicat (CALCIUM SILICATE)	Trennmittel, Trägerstoff	Gehalt auf wasserfreier Basis: — als SiO ₂ nicht weniger als 50 % und nicht mehr als 95 % — als CaO nicht weniger als 3 % und nicht mehr als 35 %	3
E553	Magnesiumsilikate (MAGNESIUM SILICATES):	Trennmittel		
	(i) Magnesiumsilikat (Magnesium silic	ate),	Gehalt nicht weniger als 15 % MgO und nicht weniger als 67 % SiO ₂ bezogen auf die geglühte Substanz	3
	(ii) Magnesiumtrisilikat (Magnesium	trisilicate),	Gehalt nicht weniger als 29,0 % MgO und nicht weniger als 65,0 % SiO ₂ bezogen auf die geglühte Substanz	3

	(iii) Talkum (Talc).			1
E554	Natriumaluminosilicat (SODIUM ALUMINOSILICATE)	Trennmittel	Gehalt auf wasserfreier Basis: — als SiO ₂ nicht weniger als 66,0 % und nicht mehr als 88,0 % — als Al ₂ O ₃ nicht weniger als 5,0 % und nicht mehr als 15,0 %	3
E570	Fettsäuren (FATTY ACIDS)	Stabilisator, Überzugsmittel, Schaumverhüter, Trägerstoff	98 % mittels Chromatographie	3
E574	Gluconsäure (D-) (GLUCONIC ACID (D-))	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Backtriebmittel	50,0 % (als Gluconsäure)	3
E575	Glucono-delta-lacton (GLUCONO DELTA- LACTONE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Backtriebmittel	99,0 % auf wasserfreier Basis	-
E576	Natriumgluconat (SODIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel	98,00 %	-

E577	Kaliumgluconat (POTASSIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Trägerstoff	nicht weniger als 97,0 % und nicht mehr als 103,0 % auf Trockenbasis	-
E578	Calciumgluconat (CALCIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Festigungsmittel	nicht weniger als 98,0 % und nicht mehr als 102 % auf wasserfreier und Monohydrat-Basis	-
E579	Eisengluconat (FERROUS GLUCONATE)	Farbstabilisator	95 % auf Trockenbasis	3
E580	Magnesiumgluconat (MAGNESIUM GLUCONATE)	Säureregulator, Antioxidationsmittel, Festigungsmittel	Nicht weniger als 98,0 % und nicht mehr als 102,0 % auf wasserfreier Basis	-
E585	Eisenlactat (FERROUS LACTATE)	Farbstabilisator	96 % auf Trockenbasis	3
E586	4-Hexylresorcin (4-HEXYLRESORCINOL)	Antioxidationsmittel	98 % auf Trockenbasis	-

E620	Glutaminsäure, L(+)- (GLUTAMIC ACID, L(+)-)	Geschmacks- und Aromaverstärker	nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 101,0 % auf wasserfreier Basis	-
E621	Mononatriumglutamat 1- substituiert (MONOSODIUM GLUTAMATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	Gehalt nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 101,0 % auf wasserfreier Basis	-
E622	Monokaliumglutamat 1- substituiert (MONOPOTASSIUM GLUTAMATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	Gehalt nicht weniger als 99,0 und nicht mehr als 101,0 % auf wasserfreier Basis	-
E623	Calciumglutamat (CALCIUM GLUTAMATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	nicht weniger als 98,0 % und nicht mehr als 102,0 % auf wasserfreier Basis	-

E624	Monoammoniumglutamat 1-substituiert (MONOAMMONIUM GLUTAMATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 101,0 % auf wasserfreier Basis	-
------	--	------------------------------------	---	---

E625	Magnesiumglutamat (MAGNESIUM GLUTAMATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	nicht weniger als 95 % und nicht mehr als 105,0 %, auf wasserfreier Basis
E626	Guanylsäure (GUANYLIC ACID)	Geschmacks- und Aromaverstärker	mindestens 97,0 % auf wasserfreier Ba
E627	Dinatrium-5'-guanylat, 2- substituiert (DISODIUM 5'- GUANYLATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	97,0 % auf wasserfreier Basis
E628	Dikalium-5'-guanylat, 2-substituiert, Geschmacks- und (DIPOTASSIUM 5'-GUANYLATE) Aromaverstärker		97,0 % auf wasserfreier Basis
E629	Calcium-5'-guanylat (CALCIUM 5'-GUANYLATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	97,0 % auf wasserfreier Basis
E630	Inosinsäure (INOSINIC ACID)	Geschmacks- und Aromaverstärker	97,0 % auf wasserfreier Basis
E631	Dinatrium-5'-inosinat, 2- substituiert (DISODIUM 5'- INOSINATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	97,0 % auf wasserfreier Basis
E632	Kaliuminosinat (POTASSIUM INOSINATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	97,0 % auf wasserfreier Basis

E633	Calcium-5'-inosinat (CALCIUM 5'-INOSINATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	97,0 % auf wasserfreier Basis
E634	Calcium-5'-ribonukleotide (CALCIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES)	Geschmacks- und Aromaverstärker	Gehalt und Hauptkomponenten nicht weniger als 97 %, und jede Komponente nicht weniger als 47,0 % und nicht mehr als %, jeweils auf wasserfreier Basis
E635	Dinatrium-5'-ribonukleotide, 2-substituiert (DISODIUM 5'- RIBONUCLEOTIDES)	Geschmacks- und Aromaverstärker	Gehalt und Hauptkomponenten nicht weniger als 97 %, und jede Komponente nicht weniger als 47,0 % und nicht mehr als %, jeweils auf wasserfreier Basis
E640	Glycin und sein Natriumsalz (GLYCINE AND ITS SODIUM SALT)	Geschmacks- und Aromaverstärker, Trägerstoff	98,5 % auf wasserfreier Basis

E650	Zinkacetat (ZINC ACETATE)	Geschmacks- und Aromaverstärker	nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 102 % $C_4H_6O_4 \cdot Zn \cdot 2H_2O$
E900	Polydimethylsiloxan (POLYDIMETHYLSILOXANE)	Entschäumer, Emulgator, Trennmittel	Gesamtsiliciumgehalt nicht weniger als 37 % und nicht mehr als 38,5 %
E901	Bienenwachs, weiß und gelb (BEESWAX, WHITE AND YELLOW)	Überzugsmittel, Trägerstoff	
E902	Candelillawachs (CANDELILLA WAX)	Überzugsmittel	
E903	Carnaubawachs (CARNAUBA WAX)	Überzugsmittel	
E904	Schellack (SHELLAC) Überzugsmittel		
E905	Mikrokristallines Wachs (MICROCRYSTALLINE WAX),	Überzugsmittel	Molekulargewicht nicht weniger als 500 Viskosität bei 10000 nicht weniger als 1, mm ² /s

E907	Hydriertes Poly-1-decen (HYDROGENATED POLY-1-DECENE)	Überzugsmittel	Nicht weniger als 90 % hydriertes Poly-1-decen mit folgende Oligomerenverteilung: C30: 13-37 % C40: 35-70 % C50: 9-25 % C60: 1-7 %
E914	Oxidiertes Polyethylenwachs (OXIDIZED POLYETHYLENE WAX)	Überzugsmittel	
E920	L-Cystein und seine Hydrochloride – Natrium- und Kaliumsalze (CYSTEINE, L-, AND ITS HYDROCHLORIDES- SODIUM AND POTASSIUM SALTS)	Mehlbehandlungsmittel	nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 101,5 % auf wasserfreier Basis
E927b	Carbamid (Harnstoff) – CARBAMIDE (UREA)	Mehlbehandlungsmittel, Geschmacks- und Aromaverstärker	99,0 % auf wasserfreier Basis
E928	Benzoylperoxid (BENZOYL PEROXIDE)	Mehlbehandlungsmittel, Konservierungsmittel	96 %
E938	Argon (ARGON)	Treibgas, Packgas	99 %

E939	Helium (HELIUM)	Treibgas, Packgas	99 %
E941	Stickstoff (NITROGEN)	Treibgas, Packgas	99 %
E942	Distickstoffmonoxid (NITROUS OXIDE)	Treibgas, Packgas	99 %
E943a	Butan (BUTANE)	Treibgas, Packgas	96 %
E943b	Isobutan (ISOBUTANE)	Treibgas, Packgas	94 %
E944	Propan (PROPANE)	Treibgas, Packgas	95 %
E948	Sauerstoff (OXYGEN)	Treibgas, Packgas	99 %
E949	Wasserstoff (HYDROGEN)	Treibgas, Packgas	99,9 %
E950	Acesulfam-Kalium (ACESULFAME POTASSIUM)	Süßstoff	Nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 101,0 % auf Trockenbasis
E951	Aspartam (ASPARTAME)	Süßstoff, Geschmacks- und Aromaverstärker	Nicht weniger als 99,0 % und nicht mehr als 102 % auf Trockenbasis

E952	Cyclaminsäure und ihre Natrium- und Calciumsalze (CYCLAMIC ACID and Na, Ca salts)	Süßstoff	Gehalt an Cyclaminsäure nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 102 % berechnet auf wasserfreies C ₆ H ₁₁ NO ₃ S
	952(ii) CALCIUM CYCLAMATE		Nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 101,0 % auf wasserfreier Basis
	952(iv) SODIUM CYCLAMATE		Nicht weniger als 98 % und nicht mehr als 101,0 % auf Trockenbasis
E954	Saccharin (Natrium-, Kalium-, Calciumsalze) (SACCHARIN and Na, K, Ca salts)	Süßstoff	

	954(i) SACCHARIN		Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 101,0 % auf Trockenbasis
	954(ii) CALCIUM SACCHARIN		99 % nach dem Trocknen
	954(iii) POTASSIUM SACCHARIN		Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 101 % auf Trockenbasis
	954(iv) SODIUM SACCHARIN		Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 101 % auf Trockenbasis
E955	Sucralose (Trichlorgalactosaccharose) (SUCRALOSE (TRICHLOROGALACTO-SUCROSE))	Süßstoff	Nicht weniger als 99 % und nicht mehr als 102 %, berechnet auf wasserfreier Basis

E957	Thaumatococcus (THAUMATIN)	Süßstoff, Geschmacks- und Aromaverstärker	Nicht weniger als 1. % Stickstoff auf Trockenbasis, entsprechend nicht weniger als 93 % Protein (N x 6,2)
E959	Neohesperidin-Dihydrochalcon (NEOHESPERIDINE DIHYDROCHALCONE)	Süßstoff	Gehalt an Neohesperidin, berechnet auf Trockengewicht, nicht weniger als 96 %
			gewicht).
E961	Neotam (NEOTAME)	Süßstoff	97,0 % auf Trockenbasis

E962	Aspartam-Acesulfam-Salz (SALT OF ASPARTAME- ACESULFAME)	Süßstoff	63,0 % bis 66,0 % Aspartam (Trockenbasis) und 34,0 % bis 37,0 % Acesulfam (saure Form auf Trockenbasis).
E965	Maltit und Maltitsirup (MALTITOL AND MALTITOL SYRUP)	Süßstoff, Stabilisator, Emulgator, Trägerstoff	
	965(i) MALTITOL		98.0%
	965(ii) MALTITOL SYRUP		Nicht weniger als 9 % der gesamten hydrierten Sacchari auf wasserfreier Ba und nicht weniger a 50,0 % Maltit auf wasserfreier Basis
E966	Lactit (LACTITOL)	Süßungsmittel, Trägerstoff	Nicht weniger als 9 % und nicht mehr a 102,0 %, auf wasserfreier Basis

E967	Xylit (XYLITOL)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Emulgator	Nicht weniger als 99 % % und nicht mehr als 101,0 % auf wasserfreier Basis
E968	Erythrit (ERYTHRITOL)	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel, Stabilisator	Erythritgehalt nicht weniger als 99 % (bezogen auf das Trockengewicht).
E999	Quillaja-Extrakt (QUILLAIA EXTRACTS)	Schaummittel	
E1200	Polydextrosen (POLYDEXTROSES)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Feuchthaltemittel, Trägerstoff	90 % Polymer auf asche- und wasserfreier Basis
E1201	Polyvinylpyrrolidon (POLYVINYLPYRROLIDONE)	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff	nicht weniger als 11 % % und nicht mehr als 12,8 % Stickstoff (N) auf wasserfreier Ba
E1202	Polyvinylpolypyrrolidon (POLYVINYLPOLYPYRROLIDONE)	Farbstabilisator, Stabilisator, Trägerstoff	nicht weniger als 11 % % und nicht mehr als 12,8 % Stickstoff (N) auf wasserfreier Ba

E1203	Polyvinylalkohol (POLYVINYL ALCOHOL)	Feuchthaltemittel, Überzugsmittel	
E1204	Pullulan (PULLULAN)	Überzugsmittel, Verdickungsmittel	90 % Glucan auf Trockenbasis
E1400	Dextrine, Stärke, thermisch behandelt, weiß und gelb (DEXTRINS, ROASTED STARCH WHITE AND YELLOW)	Stabilisator, Verdickungsmittel	

E1401	Säurebehandelte Stärke (ACID-TREATED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel	
E1402	Alkalibehandelte Stärke (ALKALINE TREATED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel	
E1403	Gebleichte Stärke (BLEACHED STARCH)	Stabilisator, Verdickungsmittel	
E1404	Oxidierter Stärke (OXIDIZED STARCH)	Emulgator, Verdickungsmittel, Trägerstoff	
E1405	Mit Enzympräparaten behandelte Stärke (STARCHES ENZYME-TREATED)	Verdickungsmittel	
E1410	Monostärkephosphat (MONOSTARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff	

E1412	Distärkephosphat, verestert mit Natriumtrimetaphosphat; verestert mit Phosphoroxychlorid (DISTARCH PHOSPHATE ESTERIFIED WITH SODIUM TRIMETASPHOSPHATE; ESTERIFIED WITH PHOSPHORUS OXYCHLORIDE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1413	Phosphatiertes Distärkephosphat „vernetzt" (PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1414	Acetyliertes Distärkephosphat „vernetzt" (ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE)	Emulgator, Verdickungsmittel, Trägerstoff
E1420	Stärkeacetat, verestert mit Essigsäureanhydrid (STARCH ACETATE ESTERIFIED WITH ACETIC ANHYDRIDE)	Stabilisator, Verdickungsmittel

E1422	Acetyliertes Distärkeadipat (ACETYLATED DISTARCH ADIPATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff	
E1440	Hydroxypropylstärke (HYDROXYPROPYL STARCH)	Emulgator, Verdickungsmittel, Trägerstoff	
E1442	Hydroxypropyl-Distärkephosphat „vernetzt“(HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Trägerstoff	
E1450	Stärkeester der Natriumoctenylsuccinat-Säure (STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE)	Stabilisator, Verdickungsmittel, Emulgator, Trägerstoff	
E1451	Acetylierte oxidierte Stärke (ACETILATED OXYDISED STARCH)	Emulgator, Verdickungsmittel	
E1452	Stärkeester der Aluminiumoctenylsuccinat-Säure (STARCH ALUMINIUM OCTENYL SUCCINATE)	Stabilisator, Überzugsmittel	
E1503	Rizinusöl (CASTOR OIL)	Überzugsmittel, Trennmittel, Füllstoff	99,00%

E1505	Triethylcitrat (TRIETHYL CITRATE)	Schaumbildner, Trägerstoff	Gehalt an Triethylcitrat, nicht weniger als 99%	3	2			
E1517	Diacetin (Glyceryldiacetat) - DIACETIN (GLYCERYL DIACETAT)	Feuchthaltemittel, Trägerstoff	94,00%	3	5	-	-	-
E1518	Triacetin (TRIACETIN)	Feuchthaltemittel, Trägerstoff	98,00%	3	5	-	-	-
E1519	Benzylalkohol (BENZYL ALCOHOL)	Trägerstoff	98,00%	-	5	-	-	-
E1520	Propylenglycol (PROPYLENE GLYCOL)	Feuchthaltemittel, Trägerstoff	99,5 % auf wasserfreier Basis	-	5	-	-	-
E1521	Polyethylenglycol (POLYETHYLENE GLYCOL)	Überzugsmittel, Stabilisator, Trägerstoff		-	1	-	-	-
	Schaumbildner							

"Tabelle 2

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E120 Karmin

Index	E120
Bezeichnung des Zusatzstoffs	Karmin (CARMINES)
Technologische Funktionen	Farbstoff
Beschreibung	Karminsäure wird aus wässrigen, wässrig-alkoholischen oder alkoholischen Extrakten von Cochenille gewonnen – getrockneten Körpern der Weibchen des Insekts <i>Dactylopius coccus</i> Costa. Karmin sind Aluminiumlake der Karminsäure, in denen Aluminium und Karminsäure vermutlich im molaren Verhältnis 1:2 vorliegen. Der Farbstoff ist Karminsäure. Als Verunreinigung kann ihre aminierte Form – 4-Aminokarminsäure – vorhanden sein. In kommerziellen Produkten kann der Farbstoff als Salze mit Ammonium-, Calcium-, Kalium- oder Natriumkationen, einzeln oder in Kombination, vorliegen, und diese Kationen können auch im Überschuss vorhanden sein. Kommerzielle Produkte können auch Proteinkomponenten aus den Körpern der Insekten enthalten

Chemische Formel und Molekularmasse	C ₂₂ H ₂₀ O ₁₃ – 492,39 (Karminsäure)
Chemische Bezeichnung	Karminsäure: 7-b-D-Glucopyranosyl-3,5,6,8-tetrahydroxy-1-methyl-9,10-dioxoanthracen-2-carbonsäure. Karmin – hydratisierter Aluminium-Chelatkomplex der Karminsäure
Gehalt des Hauptstoffs	Karminsäure, %, – nicht weniger als 90; in Chelatkomplexen (Karminen), %, – nicht weniger als 50
Aussehen	Rote oder dunkelrote Substanz, locker, fest oder Pulver. Cochenilleextrakt ist in der Regel eine dunkelrote Flüssigkeit, kann aber auch getrocknet und als Pulver dargestellt werden

Identifizierung (Spektrophotometrie)	Karminsäure Absorptionsmaxima: in wässriger Ammoniaklösung – etwa 518 nm; in verdünnter Salzsäure – etwa 494 nm. Extinktionskoeffizient in verdünnter Salzsäure – $E^{1\%} = 139$ bei einer Wellenlänge von etwa 1cm 494 nm. 4-Aminokarminsäure Absorptionsmaxima: in wässriger Ammoniaklösung – etwa 535 nm; in verdünnter Salzsäure – etwa 530 nm.
	Extinktionskoeffizient in wässriger Ammoniaklösung bei pH 9,5 – $E^{1\%}1\text{cm} = 260$ bei einer Wellenlänge von etwa 535 nm. Im kommerziellen Produkt kann Karminsäure von ihrem Amin mittels Hochleistungsflüssigchromatographie (HPLC) getrennt werden

Reinheitskriterien und Sicherheitskennzahlen	Massenanteil, %, nicht mehr als: Gesamtasche: Karminsäure – 5, Karmin – 12; Protein (N x 6,25): Karminsäure – 2,2; Karmin – 25; 4-Aminokarminsäure: 3 (bezogen auf Karminsäure); in verdünnter Ammoniaklösung unlösliche Stoffe: Karmine – 1. Restmengen an Lösungsmitteln, mg/kg, nicht mehr als: Methanol – 50, Ethanol – 150. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 1,5; Arsen – 1; Cadmium – 0,1; Quecksilber – 0,5. Mikrobiologische Sicherheit: Pathogene Mikroorganismen, einschließlich Salmonellen, in 10 g – Abwesenheit. Kann in Aluminiumlacken verwendet werden
---	---

Tabelle 3

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E160a (i) Beta-Carotin

Index	E160a
Bezeichnung des Zusatzstoffs	(i) Beta-Karotin (BETA-CAROTENE)
Technologische Funktionen	Farbstoff
Beschreibung	Diese Spezifikationen gelten hauptsächlich für alle trans-Isomere von Beta-Karotin und für einige andere Karotinoide. Gelöste und stabilisierte Zubereitungen können unterschiedliche trans- und cis-Verhältnisse aufweisen
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₄₀ H ₅₆ – 536,88
Chemische Bezeichnung	Beta-Karotin
Gehalt des Hauptbestandteils	Gesamtgehalt an Farbstoffen (berechnet als Beta-Karotin), %, – nicht weniger als 96. Extinktionskoeffizient in Cyclohexan – E ^{1%} _{1cm} = 2500 bei einer Wellenlänge von 440 – 457 nm

Aussehen	Kristalle oder kristallines Pulver von roter bis bräunlich-roter Farbe
Identifizierung	Spektrophotometrie in Cyclohexan – Absorptionsmaximum bei einer Wellenlänge von 453 – 456 nm
Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Sulfatasche, %, nicht mehr als – 0,1. Begleitende Farbstoffe (andere Karotinoide als Beta-Karotin), vom Gesamtgehalt an Farbstoffen, %, nicht mehr als – 3,0. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 2

Tabelle 4

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E160a (ii) Pflanzliche Carotine

Index	E160a
Bezeichnung des Zusatzstoffs	(ii) Pflanzliche Carotine (PLANT CAROTENES)
Technologische Funktionen	Farbstoff
Beschreibung	Pflanzliche Carotine werden durch Lösungsmittlextraktion aus verschiedenen essbaren Pflanzen, Karotten, pflanzlichen Ölen, Gras (Getreide), Luzerne und Brennnesseln gewonnen. Der Hauptfarbstoff besteht aus Carotinoiden, in denen Beta-Carotin den Hauptanteil ausmacht. Alpha-, Gamma-Carotin und andere Pigmente können vorhanden sein. Neben den Farbstoffpigmenten können Öle, Fette und Wachse aus dem Ausgangsmaterial enthalten sein.
	Für die Extraktion dürfen nur die folgenden Lösungsmittel verwendet werden: Aceton, Methylethylketon, Methanol, Ethanol, Propan-2-ol, Hexan, Dichlormethan und Kohlendioxid

Chemische Formel und Molekularmasse	C ₄₀ H ₅₆ - 536,88
Chemische Bezeichnung	Beta-Carotin (Hauptfarbstoffkomponente)
Gehalt des Hauptstoffs	Carotingehalt (berechnet als Beta-Carotin), %, - nicht weniger als 5, für Produkte, die durch Extraktion aus pflanzlichen Ölen gewonnen werden, %, - nicht weniger als 0,2 (in Speisefetten). Extinktionskoeffizient in Cyclohexan bei pH 7,0 - $E^{1\%} = 2500$ bei einer Wellenlänge von 440 - 457 nm 1 cm
Aussehen	Flüssiger oder fester Stoff von rotbrauner bis brauner oder von oranger bis dunkeloran-ger Farbe
Identifizierung	Spektrophotometrie in Cyclohexan - Absorptionsmaximum bei Wellenlängen von 440 - 457 nm und 470 - 486 nm

Reinheitskriterien und Sicherheitskennzahlen	Lösungsmittelrückstände, mg/kg, nicht mehr als: Aceton, Methylethylketon, Methanol, Propan-2-ol, Hexan, Ethanol (einzeln oder in Kombination) – 50; Dichlormethan – 10. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 2
--	---

Tabelle 5

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E160a (iii) Beta-Carotin aus *Blakeslea trispora*

Index	E160a
Bezeichnung des Zusatzstoffs	(iii) Beta-Carotin aus <i>Blakeslea trispora</i> (BETA-CAROTENE FROM <i>Blakeslea trispora</i>)
Technologische Funktionen	Farbstoff
Beschreibung	Wird durch Fermentation unter Verwendung einer Mischkultur zweier Typen (+) und (-) von Stämmen des Pilzes <i>Blakeslea trispora</i> gewonnen. Beta-Carotin wird aus der Biomasse mit Ethylacetat oder Isobutylacetat extrahiert, anschließend mit Propan-2-ol und kristallisiert. Das kristallisierte Produkt besteht überwiegend aus trans-Beta-Carotin. Aufgrund des natürlichen Fermentationsprozesses bestehen etwa 3 % des Produkts aus verschiedenen Carotinoiden, die für dieses Produkt spezifisch sind
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₄₀ H ₅₆ - 536,88

Chemische Bezeichnung	Beta-Carotin
Gehalt des Hauptstoffs	Gesamtgehalt an Farbstoffen (berechnet als Beta-Carotin), %, – nicht weniger als 96. Extinktionskoeffizient in Cyclohexan bei pH 7,0 – $E^{1\%} = 2500$ bei einer Wellenlänge von 440 – 457 nm 1cm
Aussehen	Kristalle oder kristallines Pulver von roter, rotbrauner oder purpurvioletter Farbe (die Farbe variiert je nach verwendetem Lösungsmittel und Kristallisationsbedingungen)
Identifizierung	Spektrophotometrie in Cyclohexan – Absorptionsmaximum bei einer Wellenlänge von 453 – 456 nm

Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Restmengen an Lösungsmitteln, %, nicht mehr als: Ethylacetat, Ethanol (einzeln oder in Kombination) – 0,8; Isobutylacetat – 1,0; Propan-2-ol – 0,1. Sulfatasche, %, nicht mehr als – 0,2. Begleitende Farbstoffe (andere Carotinoide als Beta-Carotin), bezogen auf den Gesamtgehalt an Farbstoffen, %, nicht mehr als – 3,0. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 2. Mikrobiologische Indikatoren: pathogene, einschließlich Salmonellen – nicht zulässig in 25 g; E.Coli – nicht zulässig in 5 g; Schimmelpilze, KBE/g, nicht mehr als – 100;
	Hefen, KBE/g, nicht mehr als – 100; Blakeslea trispora – lebende Zellen in 1 g – nicht nachweisbar

Tabelle 6

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E160a (iv) Carotine aus Algen

Index	E160a
Bezeichnung des Zusatzstoffs	(iv) Carotine aus Algen (ALGAL CAROTENES)
Technologische Funktionen	Farbstoff
Beschreibung	Die Mischung von Carotinen kann auch aus Algen der Art <i>Dunaliella salina</i> gewonnen werden. Beta-Carotin wird durch Extraktion mit ätherischem Öl gewonnen. Das Präparat stellt eine 20 - 30 %ige Suspension in Speiseöl dar. Das Verhältnis von trans- und cis-Isomeren liegt im Bereich von 50/50 bis 71/29. Der Hauptfarbstoff besteht aus Carotinoiden, in denen Beta-Carotin den Hauptanteil ausmacht. Außerdem können Alpha-Carotin, Lutein, Zeaxanthin und Beta-Cryptoxanthin vorhanden sein. Neben den Farbpigmenten kann dieser Stoff Öle, Fette und Wachse aus dem Ausgangsmaterial enthalten
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₄₀ H ₅₆ – 536,88

Chemische Bezeichnung	Beta-Carotin (Hauptfarbkomponente)
Gehalt des Hauptstoffs	Gehalt an Carotinen (berechnet als Beta-Carotin), %, – nicht weniger als 20. Extinktionskoeffizient in Cyclohexan bei pH 7,0 – $E^{1\%} = 2500$ bei einer Wellenlänge von 440 – 457 nm 1cm
Aussehen	Flüssiger oder fester Stoff, Suspension, Dispersion oder Pulver von rotbrauner bis brauner oder von oranger bis dunkeloraner Farbe
Identifizierung	Spektrophotometrie in Cyclohexan – Absorptionsmaximum bei Wellenlängen von 440 – 457 nm und 474 – 486 nm
Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Natürliche Tocopherole in Speiseöl, %, – nicht mehr als 0,3. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr: Blei – 2

Tabelle 7

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E243 Ethyllauroylarginat

Index	E243
Bezeichnung des Zusatzstoffs	Ethyllauroylarginat (ETHYL LAUROYL ARGINATE)
Technologische Funktionen	Konservierungsmittel
Beschreibung	Ethyl-Lauroylarginat wird durch Veresterung von Arginin mit Ethanol und anschließender Umsetzung des Esters mit Lauroylchlorid in wässrigem Medium bei einer kontrollierten Temperatur von 10 bis 15°C und bei pH = 6,7-6,9 synthetisiert. Das erhaltene Ethylacetat wird als Hydrochloridsalz gewonnen, das filtriert und getrocknet wird
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₂₀ H ₄₁ N ₄ O ₃ Cl - 421,02
Chemische Bezeichnung	Ethyl-Na-dodecanoyl-L-arginat HCl
Gehalt des Hauptbestandteils	Gehalt, % - 85-95

Aussehen	Weißes Pulver
Identifizierung	Leicht löslich in Wasser, Ethanol, Propylenglykol und Glycerin
Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Na-Lauroyl-L-arginin – nicht mehr als 3 %. Laurinsäure – nicht mehr als 5 %. Ethyllaurat – nicht mehr als 3 %. L-Arginin HCl – nicht mehr als 1 %. Ethylhydrat 2HCl – nicht mehr als 1 %. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 1; Arsen – 3; Cadmium – 1; Quecksilber – 1

Tabelle 8

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien des Lebensmittelzusatzstoffs E423 Gummi arabicum, modifiziert mit Octenylbernsteinsäure

Index	E423
Bezeichnung des Zusatzstoffs	Gummi arabicum, modifiziert mit Octenylbernsteinsäure (OCTENIL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC)
Technologische Funktionen	Verdickungsmittel, Stabilisator, Trägerstoff
Beschreibung	Gummi arabicum, modifiziert mit Octenylbernsteinsäure, wird durch Veresterung von Gummi arabicum in einer wässrigen Lösung, die nicht mehr als 3 % Octenylbernsteinsäureanhydrid enthält, mit anschließender Sprühtrocknung gewonnen
Molekularmasse	Fraktion (i): 3,105 g/mol. Fraktion (ii) 1,106 g/mol
Aussehen	Leicht fließendes Pulver von weißer bis hellbrauner Farbe

Identifizierung	Viskosität einer 5%igen Lösung bei 25 °C – nicht mehr als 30 mPa·s. Fällungsreaktion – bildet einen flockigen Niederschlag in einer Lösung von Bleisubacetat (basischem Bleiacetat) (TS). Leicht löslich in Wasser; unlöslich in Ethanol. pH-Wert einer 5%igen wässrigen Lösung – 3,5-6,5
Reinheitskriterien und Sicherheitskennzahlen	Trocknungsverlust – nicht mehr als 15 % (105 °C, 5 Stunden). Veresterungsgrad – nicht mehr als 0,6 % Gesamtasche – nicht mehr als 10 % (530 °C). Säureunlösliche Asche – nicht mehr als 0,5 %.

	Wasserunlösliche Stoffe – nicht mehr als 1,0 %. Prüfung auf Stärke oder Dextrin – die Probelösung in Wasser im Verhältnis 1:50 wird zum Sieden gebracht und mit etwa 0,1 ml Iodlösung TS versetzt. Es darf keine bläuliche oder rötliche Färbung auftreten. Prüfung auf tanninhaltige Harze – zu 10 ml der Probelösung in Wasser im Verhältnis 1:50 werden etwa 0,1 ml Eisen(III)-chlorid-Lösung TS zugegeben. Es dürfen keine schwärzliche Färbung oder ein schwärzlicher Niederschlag auftreten. Restliche Octenylbernsteinsäure – nicht mehr als 0,3 %. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 2. Mikrobiologische Sicherheit: Salmonellen in 25 g – nicht zulässig; E-coli in 1 g – nicht zulässig
--	---

Tabelle 9

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E953 Isomalt, hydrierte Isomaltulose

Index	E953
Bezeichnung des Zusatzstoffs	Isomalt, hydrierte Isomaltulose (ISOMALT, HYDROGENATED ISOMALTULOSE)
Technologische Funktionen	Süßungsmittel, Trennmittel, Füllstoff, Trägerstoff, Überzugsmittel
Beschreibung	Wird durch enzymatische Umwandlung von Saccharose unter Verwendung immobilisierter Zellen von <i>Protaminobacterrubrum</i> mit anschließender katalytischer Hydrierung gewonnen

Chemische Bezeichnung	Gemisch von hydrierten Mono- und Disacchariden, deren Hauptbestandteile die Disaccharide sind: 6-O-a-D-Glucopyranosyl-D-sorbit (1,6-GPS) und 1-O-a-D-Glucopyranosyl-D-mannitdihydrat (1,1-GPM)
Gehalt des Hauptstoffs	Enthält (berechnet auf wasserfreie Substanz), % – nicht weniger als 98,0 hydrierte Mono- und Disaccharide und nicht weniger als 86,0 des Gemisches aus 6-O-a-D-Glucopyranosyl-D-sorbit und 1-O-a-D-Glucopyranosyl-D-mannitdihydrat
Aussehen	Weiß, schwach hygroskopische kristalline Masse ohne Geruch
Identifizierung	Löslichkeit: löslich in Wasser, sehr schwer löslich in Ethanol. HPLC-Test (Hochleistungsflüssigchromatographie): zwei Hauptpeaks im Chromatogramm der Testlösung müssen hinsichtlich der Retentionszeit den zwei Hauptpeaks im Chromatogramm der Referenzlösung von Isomalt entsprechen

Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Wassergehalt (Methode nach Karl Fischer), %, – nicht mehr als 7. Sulfatasche (berechnet auf Trockensubstanz), %, – nicht mehr als 0,05. D-Mannit, %, nicht mehr als – 3. D-Sorbit, %, nicht mehr als – 6. Reduzierende Zucker (Trockensubstanz, berechnet als Glucose), %, – nicht mehr als 0,3. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Nickel – 2 (berechnet auf Trockensubstanz); Arsen – 3 (berechnet auf Trockensubstanz); Blei – 1 (berechnet auf Trockensubstanz)
--	--

Tabelle 10

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E960 Steviolglycoside

Index	E960
Bezeichnung des Zusatzstoffes	Steviolglycoside (STEVIOL GLYCOSIDES)
Technologische Funktionen	Süßungsmittel
Beschreibung	Der Herstellungsprozess umfasst zwei Hauptstufen: wässrige Extraktion aus den Blättern der Pflanze <i>Stevia Rebaudiana</i> Bertoni und vorläufige Reinigung des Extraktes unter Verwendung von Ionenaustauschchromatographie zur Gewinnung des primären Steviolglycosid-Extraktes; Umkristallisation aus Methanol oder wässriger Ethanollösung der Steviolglycoside, die nicht weniger als 95 % der nachstehend genannten 11 entsprechenden Steviolglycoside in beliebiger Kombination und beliebigem Verhältnis enthalten. Der Lebensmittelzusatzstoff Steviolglycoside kann Spuren Mengen von Ionenaustauscherharzen enthalten, die im Herstellungsprozess verwendet werden. Durch die industrielle Verarbeitung des pflanzlichen Rohstoffs im Lebensmittelzusatzstoff

	Steviolglycoside Verunreinigungen von Steviolglycosidderivaten bestimmt werden, die in der Pflanze Stevia Rebaudiana Bertoni nicht vorkommen, in einer Menge von 0,10 bis 0,37 Massen-%
Chemische Formel und Molekularmasse	Bezeichnung Chemische Umrechnungsfaktor der Steviolglycoside Formel auf Steviol <u>Äquivalente</u>
	Steviol C₂₀ H₃₀ O₃ 1,00 Steviolbiosid C₃₂ H₅₀ O₁₃ 0,50 Rubusosid C₃₂ H₅₀ O₁₃ 0,50 Dulcosid A C₃₈ H₆₀ O₁₇ 0,40 Steviosid C₃₈ H₆₀ O₁₈ 0,40 Rebaudiosid A C₄₄ H₇₀ O₂₃ 0,33 Rebaudiosid B C₃₈ H₆₀ O₁₈ 0,40 Rebaudiosid C C₄₄ H₇₀ O₂₂ 0,34 Rebaudiosid D C₅₀ H₈₀ O₂₈ 0,29 Rebaudiosid E C₄₄ H₇₀ O₂₃ 0,33 Rebaudiosid F C₄₃ H₆₈ O₂₂ 0,34 Rebaudiosid M C₅₆ H₉₀ O₃₃ 0,25

Chemische Bezeichnung	Steviolbiosid: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure; Rubusosid: 13-b-D-Glucopyranosyloxykaur-16-en-18-säure, b-D-Glucopyranosylester; Dulcosid A: 13-[(2-O-a-L-Rhamnopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, b-D-Glucopyranosylester; Steviosid: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, b-D-Glucopyranosylester; Rebaudiosid A: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, b-D-Glucopyranosylester; Rebaudiosid B: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure; Rebaudiosid C: 13-[(2-O-a-L-Rhamnopyranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, b-D-Glucopyranosylester; Rebaudiosid D: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-
--------------------------	---

	18-säure, 2-O-b-D-Glucopyranosyl-b-D-glucopyranosylester; Rebaudiosid E: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, 2-O-b-D-Glucopyranosyl-b-D-glucopyranosylester; Rebaudiosid F: 13[(2-O-b-D-Xylofuranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, b-D-Glucopyranosylester; Rebaudiosid M: 13-[(2-O-b-D-Glucopyranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-säure, 2-O-b-D-Glucopyranosyl-3-O-b-D-glucopyranosyl-b-D-glucopyranosylester
Gehalt des Hauptstoffs	Enthält (bezogen auf die Trockensubstanz), %, – nicht weniger als 95 (Steviolbiosid, Steviosid, Rubusosid, Dulcosid A und Rebaudioside A, B, C, D, E, F und M) einzeln oder in beliebiger Kombination und beliebigem Verhältnis, berechnet als Stevioläquivalente
Aussehen	Pulver von weißer oder gelblicher Farbe. Etwa 200 – 350 Mal süßer als Saccharose (unter der Bedingung der Löslichkeitsäquivalenz gegenüber Saccharose – 5 %)

Identifizierung	Löslichkeit in Wasser: von gut bis gering. pH (Lösung 1 zu 100) – zwischen 4,5 und 7,0
Reinheitskriterien und Sicherheitskennwerte	Gesamtasche, %, – nicht mehr als 1. Trocknungsverlust (105 °C, 2 h), %, – nicht mehr als 6. Lösungsmittelrückstand, mg/kg, nicht mehr als: 200 – Methanol, 5000 – Ethanol. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Arsen – 1; Blei – 1

Tabelle 11

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E1205 Basisches Methacrylat-Copolymer

Index	E1205
Name des Zusatzstoffs	Basisches Methacrylat-Copolymer (BASIC METHACRYLATE COPOLYMER)

Technologische Funktionen	Überzugsmittel
Beschreibung	Wird durch thermisch kontrollierte Polymerisation von Methyl-, Butylmethacrylat-Monomeren und Dimethylaminoethylmethacrylat, gelöst in Propan-2-ol, mit Hilfe von Donoren freier Radikale des Initiatorsystems gewonnen. Alkylmercaptan wird als Kettenmodifikationsmittel verwendet. Das feste Polymer wird zerkleinert (erste Zerkleinerungsstufe), extrahiert und im Vakuum granuliert, um restliche flüchtige Bestandteile zu entfernen. Die erhaltenen Granulate werden entweder kommerziell genutzt oder einer zweiten Zerkleinerungsstufe (Mikronisierung) unterzogen
Chemische Formel und Molekularmasse	Poly[(CH₂:C(CH₃)CO₂(CH₂)₂N(CH₃)₂)-co-(CH₂:C(CH₃)CO₂CH₃)-co-(CH₂:C(CH₃)CO₂(CH₂)₃CH₃)] Molekularmasse: annähernd 47 000 g/mol (die durchschnittliche Molekularmasse wird mittels Gelpermeationschromatographie bestimmt)

Chemische Bezeichnung	Poly(butylmethacrylat-co-(2-dimethylaminoethyl)methacrylat-co-methylmethacrylat) 1:2:1
Gehalt des Hauptbestandteils	Enthält (Trockensubstanz), % – von 20,8 bis 25,5 Dimethylaminoethyl (DMAE) (potentiometrische Titration gemäß Ph. Eur. 2.2.20)
Aussehen	Granulat von farblos bis gelb oder weißes Pulver. Partikelgröße des Pulvers (bildet bei Verwendung einen Film), μm : < 50 (über 50 %) und < 0,1 (von 5,1 bis 5,5 %)
Identifizierung	IR-Absorptionsspektrum – muss identifiziert werden. Viskosität (12,5%ige Lösung in 60:40 (massenbezogen) Propan-2-ol in Aceton), $\text{mPa}\cdot\text{s}$ – von 3 bis 6. Brechungsindex: $[n]^{20}$ – von 1,380 bis 1,385. D Löslichkeit – 1 g löst sich in 7 g Methanol, Ethanol, Propan-2-ol, Dichlormethan, wässriger Salzsäurelösung 1 N; unlöslich in Petrolether

Reinheitskriterien und Sicherheitskennzahlen	Trocknungsverlust (105 °C, 3 h), %, – nicht mehr als 2,0. Alkalische Zahl (Trockensubstanz), mg KOH pro 1 g – von 162 bis 198. Sulfatasche, %, – nicht mehr als 0,1. Restmonomere, mg/kg, weniger: 1 000 (Butylmethacrylat), 1 000 (Methylmethacrylat), 1 000 (Dimethylaminoethylmethacrylat). Restlösungsmittel, %, weniger – 0,5 (Propan-2-ol), 0,5 (Butanol), 0,1 (Methanol). Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als:
---	---

	Arsen – 2; Blei – 2; Quecksilber – 2; Kupfer – 10
Tabelle 12 Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E1206 Neutrales Methacrylat-Copolymer	
Index	E1206
Name des Zusatzstoffs	Neutrales Methacrylat-Copolymer (NEUTRAL METHACRYLATE COPOLYMER)
Technologische Funktionen	Überzugsmittel

Beschreibung	Neutrales Methacrylat-Copolymer ist ein vollständig polymerisiertes Copolymer aus Methylmethacrylat und Ethylacrylat. Es wird mittels Emulsionspolymerisation hergestellt, durch redoxinitiierte Polymerisation der Monomere Ethylacrylat und Methylmethacrylat unter Verwendung eines Systems freier Radikal-Donoren des Redox-Initiators, stabilisiert mit Polyethylenglykol-monostearat und Vinylsäurehydroxid (Natriumhydroxid). Restmonomere werden durch Wasserdampfdestillation entfernt
Chemische Formel und Molekularmasse	Poly[(CH₂:CHCO₂CH₂CH₃)-co-(CH₂:C(CH₃)CO₂CH₃)]. Molekularmasse: annähernd 600 000 g/mol
Chemische Bezeichnung	Poly(ethylacrylat-co-methylmethacrylat) 2:1
Gehalt des Hauptbestandteils	Enthält (Trockensubstanz), % - von 28,5 bis 31,5

Aussehen	Milchig-weiße Emulsion (kommerzielle Form ist eine 30%ige Dispersion der Trockensubstanz in Wasser) mit niedriger Viskosität und schwachem charakteristischem Geruch
Identifizierung	
Reinheitskriterien und Sicherheitskennzahlen	IR-Absorptionsspektrum – muss identifiziert werden. Viskosität - maximal 50 mPa s, 30 U/min / 20 °C (Brookfield-Viskosimetrie). pH – 5,5 – 8,6. Relative Dichte (bei 20 °C) – 1,037 – 1,047. Löslichkeit – die Dispersion mischt sich mit Wasser in jedem Verhältnis. Polymer und Dispersion lösen sich frei in Aceton, Ethanol und Isopropylalkohol. Unlöslich beim Mischen mit 1 n. Natriumhydroxid im Verhältnis 1:2. Sulfatasche, %, – nicht mehr als 0,4. Restmonomere, mg/kg, nicht mehr als: Gesamtmenge der Monomere (Summe aus Methylmethacrylat und Ethylacrylat) – 100 (in der Dispersion). Restemulgator – Polyethylenglykol-monostearat (Stearylether von Macrogol 20) nicht mehr als 0,7 % in der Dispersion Restlösungsmittel, %, nicht mehr als (in der Dispersion) – 0.5 (Ethanol). 0.1 (Methanol).

Tabelle 13

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E1207 Anionisches Methacrylat- Copolymer

Index	E1207
Name des Zusatzstoffs	Anionisches Methacrylat-Copolymer (ANIONIC METHACRYLATE COPOLYMER)

Technologische Funktionen	Überzugsmittel
Beschreibung	Das anionische Methacrylat-Copolymer ist ein vollständig polymerisiertes Copolymer aus Methacrylsäure, Methylmethacrylat und Methylacrylat. Es wird in wässrigem Medium durch Emulsionspolymerisation von Methylmethacrylat, Methylacrylat und Methacrylsäure unter Verwendung eines freien Radikalinitiators hergestellt, der mit Natriumlaurylsulfat und Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80) stabilisiert ist. Restmonomere werden durch Wasserdampfdestillation entfernt
Chemische Formel und Molekularmasse	Poly[(CH₂:CHCO₂CH₃)-co-(CH₂:C(CH₃)CO₂CH₃)-co-(CH₂:C(CH₃)COOH)] Molekularmasse: ungefähr 280 000 g/mol
Chemische Bezeichnung	Poly(methylacrylat-co-methylmethacrylat-co-methacrylsäure) 7:3:1
Gehalt des Hauptstoffs	Enthält (Trockensubstanz), % - von 28,5 bis 31,5

Aussehen	Milchig-weiße Dispersion (Handelsform stellt eine 30%ige Dispersion der Trockensubstanz in Wasser dar) mit niedriger Viskosität und schwachem charakteristischem Geruch
Identifizierung	IR-Absorptionsspektrum – muss identifiziert werden. Viskosität – max. 20 mPa·s, 30 U/min / 20 °C (Brookfield-Viskosimetrie). pH – 2,0 – 3,5. Relative Dichte (bei 20 °C) – 1,058 – 1,068. Löslichkeit – die Dispersion ist mit Wasser in jedem Verhältnis mischbar Das Polymer und die Dispersion lösen sich frei in Aceton, Ethanol und Isopropylalkohol. Löslich beim Mischen mit 1 n Natriumhydroxid im Verhältnis 1:2. Löslich oberhalb pH 7,0

Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Säurezahl – 60 – 80 mg KOH/g Trockensubstanz. Sulfatasche, %, – nicht mehr als 0,2 in der Dispersion. Monomerrest, mg/kg, nicht mehr als: Gesamtmenge der Monomere (Summe von Methacrylsäure, Methylmethacrylat und Methylacrylat) – 100 (in der Dispersion). Restemulgator – Natriumlaurylsulfat nicht mehr als 0,3 % bezogen auf Trockensubstanz, Polysorbat 80 nicht mehr als 1,2 % bezogen auf Trockensubstanz.
--	--

Lösungsmittelrückstand, %, nicht mehr als (in der Dispersion) – 0,1 (Methanol). Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als:
Arsen – 0,3 (in der Dispersion); Blei – 0,9 (in der Dispersion); Quecksilber – 0,03 (in der Dispersion); Cadmium – 0,3 (in der Dispersion)

Tabelle 14

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff E1209 Pfropf-Copolymer von Polyvinylalkohol und Polyethylen

Index	E1209
Bezeichnung des Zusatzstoffs	Pfropfcopolymer aus Polyvinylalkohol und Polyethylenglykol (POLYVINYL ALCOHOL-POLYETHYL ENEGLYCOL-GRAFT-CO-POLYMER)
Technologische Funktionen	Überzugsmittel
Beschreibung	Polyvinylalkohol-Polyethylenglykol-Pfropfcopolymer ist ein synthetisches Copolymer, das aus etwa 75 % PVA-Blöcken und 25 % PEG-Blöcken besteht
Chemische Formel und Molekularmasse	Mittleres Molekulargewicht von 40 000 bis 50 000 g/mol
Chemische Bezeichnung	Polyvinylalkohol-Polyethylenglykol-Pfropfcopolymer
Aussehen	Weißes bis leicht gelbes Pulver

Identifizierung	Löslichkeit: leicht löslich in Wasser, verdünnten Säuren und verdünnten Lösungen alkalischer Hydroxide; praktisch unlöslich in Ethanol, Essigsäure, Aceton und Chloroform. pH = 5,0 – 8,0
-----------------	---

Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Esterzahl – von 10 bis 75 mg/g KOH. Dynamische Viskosität – von 50 bis 250 mPa s. Trocknungsverlust – nicht mehr als 5 %. Sulfatasche – nicht mehr als 2 %. Vinylacetat – nicht mehr als 20 mg/kg. Essigsäure/Gesamtacetat – nicht mehr als 1,5 %. Ethylenglykol – nicht mehr als 50 mg/kg. Diethylenglykol – nicht mehr als 50 mg/kg. 1,4-Dioxan – nicht mehr als 10 mg/kg. Ethylenoxid – nicht mehr als 0,2 mg/kg. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Arsen – 3; Blei – 1; Quecksilber – 1; Cadmium – 1
---	---

Tabelle 15

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoffes Dihydroquercetin, Taxifolin

Index	-
Bezeichnung des Zusatzstoffes	Dihydroquercetin, Taxifolin (DIHYDROQUERCETIN, TAXIFOLIN)
Technologische Funktionen	Antioxidationsmittel
Beschreibung	Dihydroquercetin wird aus dem Holz der sibirischen Lärche (<i>Larix sibirica</i> Ledeb), der Lärche Gmelins oder der dahurischen Lärche (<i>Larix gmelini</i> (Rupr) Rupr, Synonym <i>L. dahurica</i> Turcz) gewonnen
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₁₅ H ₁₂ O ₇ 304,25 a. u. m.
Chemische Bezeichnung	3, 3', 4', 5, 7 Pentahydroxyflavanon
Gehalt des Hauptstoffes	Dihydroquercetin in der Trockensubstanz, %, - nicht weniger als 90,0

Aussehen	Feinkristallines Pulver von weißer bis cremefarbener oder hellgelber Farbe, schwach bitterer Geschmack, geruchlos
----------	---

Identifizierung	Schmelztemperatur – von 222 °C bis 226 °C. Löslichkeit: schwer löslich in Wasser (die Löslichkeit steigt mit steigender Wassertemperatur), löslich in Ethylalkohol, Propylenglykol (Propan-1,2-diol)
-----------------	--

Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Massenanteil der Trockensubstanz, %, nicht weniger – 93,0. Massenanteil des 2R3R-Isomers von Dihydroquercetin im trockenen Dihydroquercetin, %, – nicht weniger als 95,0. Massenanteil verwandter Bioflavonoidverbindungen in der Trockensubstanz, %, – nicht mehr als 8,5. Fremdverunreinigungen, einschließlich Harze, in der Trockensubstanz, %, – nicht mehr als 1,5. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 5,0; Cadmium – 1,0; Arsen – 3,0; Quecksilber – 1,0. Mikrobiologische Sicherheit: KMAFAnM, KBE/g, nicht mehr als 5×10^4; BGKP (coliforme Bakterien) in 0,1 g nicht zulässig; E.coli in 1 g nicht zulässig; pathogene, einschl. Salmonellen in 10 g nicht zulässig; Hefen und Schimmelpilze insgesamt, KBE/g, nicht mehr als 100
--	--

Tabelle 16

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff Quercetin

Index	-
Bezeichnung des Zusatzstoffs	Quercetin (QUERCETIN)
Technologische Funktionen	Antioxidans
Beschreibung	Flavonol, das aus natürlichem Rohstoff durch Hydrolyse gewonnen wird
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₁₅ H ₁₀ O ₇ - 302,236 g/mol
Chemische Bezeichnung	3, 3', 4', 5, 7 Pentahydroxyflavon
Aussehen	Gelbe Kristalle

Identifizierung	Schmelztemperatur – 316 °C. Löslichkeit: schwer löslich in Wasser, Alkoholen und Ethern, gut löslich in Essigsäure und Laugen
Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 5,0; Cadmium – 1,0; Arsen – 3,0; Quecksilber – 1,0. Mikrobiologische Sicherheit: KMAFAnM, KBE/g, nicht mehr als 5×10^4; BGKP (coliforme Bakterien) in 0,1 g nicht zulässig; E.coli in 1 g nicht zulässig; pathogene, einschl. Salmonellen in 10 g nicht zulässig; Hefen und Schimmelpilze insgesamt, KBE/g, nicht mehr als 100
Tabelle 17 Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff Süßholzwurzelextrakt	
Index	–

Bezeichnung des Zusatzstoffs	Süßholzwurzelextrakt (GLYCYRRHIZA SP. EXTRACT)
Technologische Funktionen	Stabilisator, Schaumbildner
Beschreibung	Süßholzwurzelextrakt wird aus nicht von der äußeren Korkschicht befreiten Wurzeln und Rhizomen von Süßholz glatt und Ural-Süßholz durch Eindampfen zu einer dickflüssigen homogenen Masse (Dickextrakt) oder bis zum festen Zustand hergestellt
Aussehen	Farbe des Dickextrakts dunkelbraun, ohne Klumpen und fremde Einschlüsse. Farbe der Riegel, Segmente oder Kreise von dunkelbraun bis schwarz. Geruch schwach, für diese Art des Lebensmittelprodukts eigentümlich. Geschmack widerlich süß, leicht reizend
Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Massenanteil der Glycyrrhizinsäure, nicht weniger: 18 % (Dickextrakt); 25 % (Trockenextrakt); Massenanteil der Gesamtasche, nicht mehr:

	9 % (dickflüssiger Extrakt); 12 % (fester Extrakt); Feuchtigkeit, %: 32 – 38 % (dickflüssiger Extrakt), 10 – 16 % (fester Extrakt); Massenanteil der in Wasser unlöslichen Stoffe, nicht weniger: 2,5 % (dickflüssiger Extrakt); 8 % (fester Extrakt); Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr: Blei – 5,0; Cadmium – 1,0; Arsen – 3,0; Quecksilber – 1,0. Mikrobiologische Sicherheit: KMAFAnM, KBE/g, nicht mehr als 5×10^4; BGKP (Coliforme) in 0,1 g nicht zulässig; E.coli in 1 g nicht zulässig; pathogene, einschließlich Salmonellen in 10 g nicht zulässig; Hefen und Schimmelpilze in Summe, KBE/g, nicht mehr als 100
--	--

	Tabelle 18 Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoffes Seifenwurzel-Extrakt
Index	-
Bezeichnung des Zusatzstoffes	Seifenwurzel-Extrakt (ACANTOPHYLLUM SP. EXTRACT)
Technologische Funktionen	Stabilisator
Beschreibung	Seifenwurzel-Extrakt wird durch Auskochen der Seifenwurzel in einem Kupferkessel mit Dampf- oder Schlangenrohrheizung gewonnen
Aussehen	Dunkelbraune Flüssigkeit mit leicht brennendem Geschmack
Reinheitskriterien und Sicherheitskennwerte	Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr: Blei - 5,0;

Cadmium - 1,0;

Arsen - 3,0;

Quecksilber - 1,0.

Mikrobiologische Sicherheit: KMAFAnM, KBE/g, nicht mehr als 5×10^4 ;

BGKP (Coliforme) in 0,1 g nicht zulässig; E.coli in 1 g nicht zulässig;

pathogene, einschließlich Salmonellen in 10 g nicht zulässig; Hefen und Schimmelpilze in Summe, KBE/g, nicht mehr als 100

Tabelle 19

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoffe Natrium-, Kalium-, Calciumsuccinate

Index	-
Bezeichnung des Zusatzstoffes	Natrium-, Kalium-, Calciumsuccinate (SODIUM, POTASSIUM, CALCIUM SUCCINATES)
Technologische Funktionen	Säureregulatoren
Beschreibung	Erhalten durch Reaktion von Bernsteinsäure mit Laugen
Aussehen	Weißer Kristalle ohne Geruch, mit salzigem Geschmack
Identifikation	Natrium- und Kaliumsuccinat sind gut wasserlöslich, Calciumsuccinat ist mäßig wasserlöslich
Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei - 2

Tabelle 20

Sicherheitsanforderungen und Reinheitskriterien der Lebensmittelzusatzstoff Chitosan,

Chitosoniumhydrochlorid

Index	-	
Bezeichnung des Zusatzstoffes	Chitosan, Chitosoniumhydrochlorid (CHITIZAN, CHITIZONIA HYDROCHLORIDE)	
Technologische Funktionen	Füllstoff, Verdickungsmittel, Stabilisator	".
Beschreibung	Polyamminosaccharid natürlichen Ursprungs, gewonnen aus Chitin	
Chemische Formel und Molekularmasse	C ₅₆ H ₁₀₃ N ₉ O ₃₉ - 1526,45	
Chemische Bezeichnung	b-(1,4)-2-Amino-2-desoxy-D-glucose, oder Poly-D-glucosamin, oder Poly-N-acetyl-D-glucosamin	
Gehalt des Hauptbestandteils	Gehalt in der absolut trockenen Probe, %, - nicht weniger als 99,9	
Aussehen	Weißes Granulat	
Identifizierung	Molekularmasse, a.u.m. - 400000. Gehalt an Proteinen und Fetten, %, - nicht mehr als 0,01	

Reinheitskriterien und Sicherheitsindikatoren	Aschegehalt, %, – nicht mehr als 0,1. Feuchtigkeit, %, – nicht mehr als 12. Toxische Elemente, mg/kg, nicht mehr als: Blei – 5,0; Cadmium – 1,0; Arsen – 3,0; Quecksilber – 1,0. Mikrobiologische Sicherheit: KMAFAnM, KBE/g, nicht mehr als 5×10^4; BGKP (coliforme Bakterien) in 0,1 g nicht zulässig; E.coli in 1 g nicht zulässig; pathogene, einschl. Salmonellen in 10 g nicht zulässig; Hefen und Schimmelpilze in Summe, KBE/g, nicht mehr als – 100
---	---

Anlage 29
zum technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe,
Aromastoffe und technologische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Hygienische Normative für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln für Säuglings- und Kleinkindernahrung

Fußnote. Anlage 29 mit Änderungen durch die Beschlüsse des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 18.09.2014 Nr. 69 (tritt nach

Ablauf von 6 Monaten nach dem Datum ihrer offiziellen Veröffentlichung in Kraft); vom 29.08.2023 Nr. 84 (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen nach dem Datum ihrer offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Tabelle 1

Lebensmittelzusatzstoffe für die Herstellung von
Muttermilchersatzprodukten

für gesunde Kinder im ersten Lebensjahr¹

Lebensmittelzusatzstoff (Index E)	Höchstgehalt im verzehrfertigen Produkt
Säuren, Säureregulatoren ²	
Citronensäure (E330), Kaliumcitrat (E332), Natriumcitrat (E331)- einzeln oder in Kombination, berechnet als Säure	2 g/l
L(+)-Milchsäure (E270) ³	gemäß TD
Phosphorsäure (E338), Kaliumphosphat (E340), Natriumphosphat (E339)- einzeln oder in Kombination als zugesezte Phosphate berechnet als P ₂ O ₅	1 g/l
Antioxidationsmittel	
L-Ascorbylpalmitat (E304)	10 mg/l
Tocopherol-Konzentrat (E306), Alpha-Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309) - einzeln oder in Kombination	10 mg/l

Emulgatoren ⁴	
Lecithine (E322)	1 g/l
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	4 g/l
Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472c):	
für pulverförmige Mischungen	7,5 g/l
für flüssige Mischungen, die teilweise hydrolysierte	9 g/l
Proteine, Peptide oder Aminosäuren enthalten	
Zuckerester von Speisefettsäuren (E473) für Produkte, die hydrolysierte Proteine, Peptide oder Aminosäuren enthalten	120 mg/l
Andere Lebensmittelzusatzstoffe	
Guarkernmehl (E412) für Produkte, die hydrolysierte Proteine enthalten	1 g/l

Stickstoff (E941) Argon (E938) Helium (E939) Kohlenstoffdioxid (E290)	gemäß TD
Aromastoffe	
Vanillin für Produkte auf Getreide- und Fruchtbasis ⁶	gemäß TD

Anmerkung:

¹ – Der Eintrag von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung von Säuglingsnahrungsprodukten als Bestandteil eines anderen Produkts ist zulässig. Der Gehalt an Gummi arabicum (E414) darf in solchen Produkten 150 g/kg nicht überschreiten, an amorphem Siliciumdioxid (E551) 10 g/kg. Als Bestandteil von Vitamin B12 ist der Eintrag von Mannit (E421) in Säuglingsnahrungsprodukte zulässig, wenn er als Trägerstoff verwendet wird; der Gehalt an Vitamin B12 darf 1 g/kg Mannit nicht überschreiten. Als Bestandteil von Umhüllungen von Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist der Eintrag von Natriumascorbat (E301) zulässig.

Der Eintrag aus anderen Produkten darf für Gummi arabicum (E414) 10 mg/kg und für Natriumascorbat (E301) 75 mg/kg des verzehrfertigen Produkts nicht überschreiten.

Als Bestandteil von Vitaminpräparaten und Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist der Eintrag von Stärkeester und Natriumsalz der Octenylbernsteinsäure (E1450) zulässig, dessen Gehalt nicht überschreiten darf: aus Vitaminpräparaten – 100 mg/kg des verzehrfertigen Produkts, aus Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren – 1 g/kg des verzehrfertigen Produkts.

- ² – Bei Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe Kaliumcitrate (E332) und Natriumcitrate (E331) sowie Kaliumphosphate (E340) und Natriumphosphate (E339), die physiologisch aktive Mineralstoffionen bilden, muss bei der Herstellung von Milchprodukten für Säuglinge auf Basis von Kuhmilchproteinen die Gesamtmenge dieser Mineralstoffe, berechnet auf 100 kcal des (laut Anweisung) zubereiteten Produkts, betragen: Natrium – 20–60 mg, Kalium – 60–145 mg, Phosphor – 25–90 mg.
- ³ – Für die Herstellung von fermentierten Milchprodukten darf L(+)-Milchsäure (E270) verwendet werden, die aus nicht pathogenen und nicht toxischen Mikroorganismenstämmen gewonnen wird.
- ⁴ – Wird dem Produkt mehr als einer der Stoffe Lecithine (E322), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472c) und Saccharoseester von Speisefettsäuren (E473) zugesetzt, so sind die für sie in den Produkten festgelegten Höchstgehalte proportional zu verringern, d. h. die Gesamtmasse (ausgedrückt in Prozent der Höchstgehalte der einzelnen Emulgatoren) darf höchstens 100 Prozent betragen.

Tabelle 2

Lebensmittelzusatzstoffe für die Herstellung von Folgenahrung für gesunde Kinder ab sechs Monaten

Index Lebensmittelzusatzstoff (E)	Höchstmenge im verzehrfertigen Produkt
Säuren, Säureregulatoren ²	
Citronensäure (E330), Kaliumcitrat (E332), Natriumcitrat (E331) – einzeln oder in Kombination, berechnet als Säure	2 g/l
L(+)-Milchsäure (E270) ³	Gemäß TD
Phosphorsäure (E338), Kaliumphosphat (E340), Natriumphosphat (E339) – einzeln oder in Kombination als zugesetzte Phosphate, berechnet als P_2O_5	1 g/l
Antioxidationsmittel	
L-Ascorbylpalmitat (E304)	10 mg/l

Tocopherolkonzentrat (E306), alpha-Tocopherol (E307), gamma-Tocopherol (E308), delta-Tocopherol (E309) – einzeln oder in Kombination	10 mg/l
Emulgatoren ⁴	
Lecithine (E322)	1 g/l
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471)	4 g/l
Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden der Speisefettsäuren (E472c): für pulverförmige Mischungen für flüssige Mischungen, die teilweise hydrolysierte Proteine, Peptide oder Aminosäuren enthalten	7,5 g/l 9 g/l
Zuckerester von Speisefettsäuren (E473) für Produkte, die hydrolysierte Proteine, Peptide oder Aminosäuren enthalten	120 mg/l
Stabilisatoren ⁵	
Guarkernmehl (E412)	1 g/l

Johannisbrotkernmehl (E410)	1 g/l
Carrageen (E407)	0,3 g/l
Pektine (E440) für säurehaltige Beikostprodukte	5 g/l
Aromastoffe	
Natürliche Aromastoffe	gemäß TD
Ethylvanillin für Produkte auf Getreide- und Obstbasis ⁶	50 mg/kg
Vanilleextrakt für Produkte auf Getreide- und Obstbasis	gemäß TD
Stickstoff (E941)	gemäß TD
Argon (E938)	
Helium (939)	
Kohlenstoffdioxid (E290)	

Anmerkung:

¹- Das Einbringen von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung von Säuglings- und Kleinkindernahrung als Bestandteil eines anderen Erzeugnisses ist zulässig. Der Gehalt an Gummi arabicum (E414) in solchen Erzeugnissen darf 150 g/kg, an amorphem Siliciumdioxid (E551) 10 g/kg nicht überschreiten. Als Bestandteil von Vitamin B12 ist das Einbringen von Mannit (E421) in Säuglings- und Kleinkindernahrung bei seiner Verwendung als Trägerstoff zulässig, wobei der Gehalt an Vitamin B12 1 g/kg Mannit nicht überschreiten darf. Als Bestandteil von Umhüllungen von Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist das Einbringen von Natriumascorbat (E301) zulässig. Das Einbringen aus anderen Erzeugnissen darf für Gummi arabicum (E414) 10 mg/kg, für Natriumascorbat (E301) 75 mg/kg des verzehrfertigen Erzeugnisses nicht überschreiten.

Als Bestandteil von Vitaminpräparaten und Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist das Einbringen von Stärke-Natriumoctenylsuccinat (E1450) zulässig, dessen Gehalt nicht überschreiten darf: aus Vitaminpräparaten – 100 mg/kg des verzehrfertigen Erzeugnisses, aus Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren – 1 g/kg des verzehrfertigen Erzeugnisses.

² - Bei Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe Kaliumcitrat (E332) und Natriumcitrat (E331) sowie Kaliumphosphat (E340) und Natriumphosphat (E339), die physiologisch aktive Mineralstoffionen bilden, bei der Herstellung von Säuglingsmilchnahrungen auf Basis von Kuhmilchproteinen muss die Gesamtmenge dieser Mineralstoffe, berechnet auf 100 kcal des nach Anleitung zubereiteten Erzeugnisses, betragen: Natrium – 20–60 mg, Kalium – 60–145 mg, Phosphor – 25–90 mg.

³- Für die Herstellung von Sauermilcherzeugnissen darf L(+)-Milchsäure (E270) verwendet werden, die aus nicht pathogenen und nicht toxigenen Mikroorganismenstämmen gewonnen wird.

⁴ - Wenn dem Erzeugnis mehr als einer der Stoffe Lecithine (E322), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E471), Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren (E472c) und Zuckerester von Speisefettsäuren (E473) zugesetzt wird, sind die für sie in den Erzeugnissen festgelegten Höchstgehalte proportional zu verringern, d. h. die Gesamtmasse (ausgedrückt in Prozent der Höchstgehalte der einzelnen Emulgatoren) darf nicht mehr als 100 Prozent betragen.

⁵ - Wenn dem Erzeugnis mehr als einer der Stoffe Carrageen (E407), Johannisbrotkernmehl (E410) und Guarkernmehl (E412) zugesetzt wird, sind die für sie in den Erzeugnissen festgelegten Höchstgehalte proportional zu verringern, d. h. die Gesamtmasse (ausgedrückt in Prozent der Höchstgehalte der einzelnen Stabilisatoren) darf nicht mehr als 100 Prozent betragen.

⁶ - Zugelassen für die Verwendung bei Kindern ab 4 Monaten.

Tabelle 3

Lebensmittelzusatzstoffe für die Herstellung von Produkten

Beikost für gesunde Kinder des ersten Lebensjahres

Und für die Ernährung von Kindern im Alter von einem bis drei Jahren¹

Lebensmittelzusatzstoff	Produkt	Höchstgehalt in verzehrfertigen Produkten
Kaliumhydroxid (E525), Calciumhydroxid (E526), Natriumhydroxid (E524) – nur zur Regulierung des pH-Werts	Beikostprodukte	gemäß TD
L-Cystein und seine Salze – Natrium- und Kaliumhydrochloride (E920)	Trockenkekse	1 g/kg
Ammoniumcarbonate (E503), Kaliumcarbonate (E501), Natriumcarbonate (E500) – nur als Triebmittel (Teig)	Beikostprodukte	gemäß TD
Calciumcarbonat (E170) – nur zur Regulierung des pH-Werts	Beikostprodukte	gemäß TD
Citronensäure (E330), Kaliumcitrate (E332), Calciumcitrate (E333), Natriumcitrate (E331) – einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung des pH-Werts	Beikostprodukte	gemäß TD

Produkte auf Fruchtbasis mit reduziertem Zuckergehalt (nur E333)	gemäß TD	
Milchsäure (E270), Kaliumlactat (E326), Calciumlactat (E327), Natriumlactat (E325) – einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung des pH-Werts ^{2,3}	Beikostprodukte	gemäß TD
Salzsäure (E507)	Beikostprodukte	gemäß TD
Essigsäure (E260), Kaliumacetat (E261), Calciumacetat (E263), Natriumacetat (E262) – einzeln oder in Kombination, nur zur Regulierung des pH-Werts	Beikostprodukte	gemäß TD
Äpfelsäure (E296) – nur zur Regulierung des pH-Werts ²	Beikostprodukte	gemäß TD
o-Phosphorsäure (E338) – zugesetztes Phosphat, berechnet als P2O5, nur zur Regulierung des pH-Werts	Beikostprodukte	1 g/kg

Kaliumphosphate (E340), Calciumphosphate (E341), Natriumphosphate (E339) – einzeln oder in Kombination, als zugesetztes Phosphat, berechnet als P_2O_5	Produkte auf Getreidebasis;	1 g/kg
	Desserts auf Fruchtbasis (nur E341iii)	1 g/kg
Dinatriumdihydrogenpyrophosphat (E450i)	Biskuit und Zwieback	500 mg/kg Restmenge
L-Ascorbinsäure (E300), Calcium-L-ascorbat (E302), Natrium-L-ascorbat (E301), Kalium-L-ascorbat (E303) – einzeln oder in Kombination berechnet als Ascorbinsäure	Produkte auf Obst- und Gemüsebasis, mit Ausnahme von Saftprodukten aus Obst und (oder) Gemüse	300 mg/kg
	Fetthaltige Produkte auf Getreidebasis, einschließlich Biskuit und Zwieback	200 mg/kg

L-Ascorbylpalmitat (E304), Tocopherolkonzentrat (E306), Alpha-Tocopherol (E307), Gamma-Tocopherol (E308), Delta-Tocopherol (E309) – einzeln oder in Kombination	Fetthaltige Produkte aus Getreide, Biskuit, Zwieback	100 mg/kg
Lecithine (E322)	Biskuit und Zwieback; Produkte auf Getreidebasis	10 g/kg
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471), Ester von Glycerin mit Citronen- und Fettsäuren (E472c), Ester von Glycerin mit Milch- und Fettsäuren (472b) Ester von Glycerin mit Essig- und Fettsäuren (E472a) – einzeln oder in Kombination	Biskuit und Zwieback; Produkte auf Getreidebasis	5 g/kg
Alginsäure (E400), Kaliumalginat (E402), Calciumalginat (E404) Natriumalginat (E401) – einzeln oder in Kombination	Desserts, Puddings	500 mg/kg

Guarkernmehl (E412), Gummi arabicum (E414) Johannisbrotkernmehl (E410) Xanthan (E415) Pektine (E440) – einzeln oder in Kombination	Beikostprodukte	10 g/kg
	Glutenfreie Produkte auf Getreidebasis	20 g/kg
Amorphes Siliciumdioxid (E551)	Trockene Getreideprodukte	2 g/kg
Weinsäure (E334), Kaliumtartrat (E336), Calciumtartrat (E354), Natriumtartrat (E335) – einzeln oder in Kombination ²	Biskuit und Zwieback	500 mg/kg Restmenge
Glucono-delta-lacton (E575)	Biskuit und Zwieback	500 mg/kg Restmenge

Modifizierte Stärken: acetyliertes Distärkeadipat (E1422), acetyliertes Distärkephosphat (E1414), acetylierte Stärke (E1420), acetylierte oxidierte Stärke (E1451), Distärkephosphat (E1412), Monostärkephosphat (E1410), oxidierte Stärke (E 1404), phosphatiertes Distärkephosphat (E1413), Stärkeester mit Natriumsalz der Octenylbernsteinsäure (E1450) – einzeln oder in Kombination	Beikostprodukte	50 g/kg
Stickstoff (E941) Argon (E938) Helium (E939) Kohlenstoffdioxid (E290)	Beikostprodukte	gemäß TD

Anmerkung:

¹ – Das Einbringen von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung von Säuglingsnahrung als Bestandteil eines anderen Produkts ist zulässig. Der Gehalt an Gummi arabicum (E414) in solchen Produkten darf 150 g/kg nicht überschreiten, der von amorphem Siliciumdioxid (E551) – 10 g/kg. Als Bestandteil von Vitamin B12 ist das Einbringen von Mannit (E421) in

Säuglingsnahrung zulässig, wenn dieser als Trägerstoff verwendet wird; der Gehalt an Vitamin B12 darf 1 g/kg Mannit nicht überschreiten. Als Bestandteil von Ummantelungen von Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist das Einbringen von Natriumascorbat (E301) zulässig.

Das Einbringen aus anderen Produkten darf nicht überschreiten: für Gummi arabicum (E414) – 10 mg/kg, für Natriumascorbat (E301) – 75 mg/kg des verzehrfertigen Produkts.

Als Bestandteil von Vitaminpräparaten und Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist das Einbringen von Stärkeester mit Natriumsalz der Octenylbernsteinsäure (E1450) zulässig, dessen Gehalt nicht überschreiten darf: aus Vitaminpräparaten – 100 mg/kg des verzehrfertigen Produkts, aus Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren – 1 g/kg des verzehrfertigen Produkts.

² – Für die Herstellung von Beikostprodukten dürfen nur L(+)-Formen von Milchsäure (E270), Weinsäure (E334), Äpfelsäure (E296) und deren Salze verwendet werden.

³ – Für die Herstellung von fermentierten Milchprodukten darf L(+)-Milchsäure (E270) verwendet werden, die aus nicht pathogenen und nicht toxischen Mikroorganismenstämmen gewonnen wird.

Tabelle 4

Lebensmittelzusatzstoffe für die Herstellung spezialisierter diätetischer Produkte für Kinder bis zu drei Jahren^{1,2}

Lebensmittelzusatzstoff	Produkt	Höchstmenge im verzehrfertigen Produkt
Natriumalginat (E401)	Spezialprodukte mit angepasster Zusammensetzung, die bei Störungen des Stoffwechsels und bei Sondenernährung für Kinder ab 4 Monaten erforderlich sind	1 g/l
Ester von Glycerin und Zitronensäure und Fettsäuren (E472c)	Pulverförmige diätetische Produkte für Kinder von Geburt an	7,5 g/l
	Flüssige diätetische Produkte für Kinder von Geburt an	9 g/l
Guarkernmehl (E412)	Produkte und flüssige Mischungen, die hydrolysierte Proteine, Peptide oder Aminosäuren enthalten, für Kinder von Geburt an	10 g/l

Johannisbrotkernmehl (E410)	Produkte zur Reduzierung des gastroösophagealen Refluxes, die für Kinder von Geburt an bestimmt sind	10 g/l
Carboxymethylcellulose-Natriumsalz (E466)	Produkte zur diätetischen Korrektur metabolischer Störungen für Kinder von Geburt an	10 g/l
Stärke- und Octenylbernsteinsäure-Ester (E1450)	Säuglingsnahrung	20 g/l
Xanthan (E415)	Produkte auf Basis von Peptiden oder Aminosäuren zur Anwendung bei Patienten mit Schädigungen des Magen-Darm-Trakts, gestörter Proteinresorption, zur diätetischen Korrektur metabolischer Störungen bei Kindern von Geburt an	1,2 g/l

Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471)	Produkte mit speziell reduziertem Proteingehalt für Kinder von Geburt an	5 g/l
Pektine (E440)	Produkte, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden	10 g/l
Propylenglycol-	Spezialprodukte,	200 mg/l
alginat (E405)	die für Kinder ab 12 Monaten mit Kuhmilchunverträglichkeit und zur diätetischen Korrektur angeborener Stoffwechselstörungen bestimmt sind	

Anmerkung:

¹ - Der Eintrag von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung von Produkten der Kindernahrung als Bestandteil eines anderen Produkts ist zulässig. Der Gehalt an Gummi arabicum (E414) in solchen Produkten darf 150 g/kg nicht überschreiten, an amorphem Siliciumdioxid (E551) - 10 g/kg. Als Bestandteil von Vitamin B12 ist der Eintrag von Mannit (E421) in Produkte der Kindernahrung zulässig, wenn er als Trägerlösungsmittel verwendet wird; der Gehalt an Vitamin B12 darf 1 g/kg Mannit nicht überschreiten. Als Bestandteil von Umhüllungen von Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist der Eintrag von Natriumascorbat (E301)

zulässig. Der Eintrag aus anderen Produkten darf für Gummi arabicum - 10 mg/kg und für Natriumascorbat - 75 mg/kg des verzehrfertigen Produkts nicht überschreiten (Abschnitt 4.4).

Als Bestandteil von Vitaminpräparaten und Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren ist der Eintrag von Stärke- und Natriumsalz-Octenylbernsteinsäureester (E1450) zulässig, dessen Gehalt nicht überschreiten darf: aus Vitaminpräparaten - 100 mg/kg des verzehrfertigen Produkts, aus Präparaten mehrfach ungesättigter Fettsäuren - 1 g/kg des verzehrfertigen Produkts".

2- Bei der Herstellung spezieller diätetischer Produkte für Kinder bis zu drei Jahren dürfen auch die in den Tabellen 1, 2, 3 dieses Anhangs aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden.

ANHANG 30
zum Technischen Regelwerk
"Sicherheitsanforderungen für Lebensmittel-
zusatzstoffe, Aromastoffe
und technische
Hilfsstoffe"
(TR ZU 029/2012)

Umrechnungsfaktoren für Sorbate, Benzoate und „Parabene“, Sulfite, Propionate, Phosphate und Natriumsalze der Dehydracetsäure und des ortho-Phenylphenols

Fußnote. Das Technische Regelwerk ist gemäß dem Beschluss des Rates der Eurasischen Wirtschaftskommission vom 29.08.2023 Nr. 84 um Anhang 30 zu ergänzen (tritt nach Ablauf von 180 Kalendertagen ab dem Datum seiner offiziellen Veröffentlichung in Kraft).

Index	Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffs	Umrechnungsfaktor *
E200	Sorbinsäure	1,000
E202	Kaliumsorbat	1,340
E210	Benzoessäure	1,000
E211	Natriumbenzoat	1,180
E212	Kaliumbenzoat	1,755
E213	Calciumbenzoat	1,164
E214	Ethylester der para-Hydroxybenzoessäure	1,208
E215	Natriumsalz des Ethylesters der para-Hydroxybenzoessäure	1,362
E218	Methylester der para-Hydroxybenzoessäure	1,305
E219	Natriumsalz des Methylesters der para-Hydroxybenzoessäure	1,464
E220	Schwefeldioxid	1,00

E221	Natriumsulfit Natriumsulfit – 7H ₂ O	1,97 3,94
E222	Natriumhydrogensulfit	1,62
E223	Natriumpyrosulfit	1,48
E224	Kaliumpyrosulfit	1,74
E225	Kaliumsulfit	2,47
E226	Calciumsulfit	1,88
E227	Calciumhydrogensulfit	1,58
E228	Kaliumhydrogensulfit	1,88
E231	ortho-Phenylphenol	1,00
E232	ortho-Phenylphenol, Natriumsalz	1,13
E265	Dehydracetsäure	1,00
E266	Natriumdehydracetat – H ₂ O	1,24
E280	Propionsäure	1,00

E281	Natriumpropionat	1,30
E282	Calciumpropionat	1,26
E283	Kaliumpropionat	1,51
E338	Orthophosphorsäure	1,38
E339i	Natriumorthophosphat 1-substituiert	1,69
E339i	Natriumorthophosphat 1-substituiert - H ₂ O Natriumorthophosphat 1- substituiert - 2H ₂ O	1,94 2,20
E339ii	Natriumorthophosphat 2-substituiert Natriumorthophosphat 2-substituiert - 2H ₂ O Natriumorthophosphat 2-substituiert - 7H ₂ O Natriumorthophosphat 2- substituiert - 12H ₂ O	2,00 2,51 3,78 5,05
E339iii	Natriumorthophosphat 3-substituiert Natriumorthophosphat 3-substituiert - H ₂ O Natriumorthophosphat 3- substituiert - 12H ₂ O	2,31 2,56 5,35
E340i	Kaliumorthophosphat 1-substituiert	1,92

E340ii	Kaliumorthophosphat 2-substituiert	2,45
E340iii	Kaliumorthophosphat 3-substituiert	2,99
E341i	Calciumorthophosphat 1-substituiert	1,65
E341ii	Calciumorthophosphat 2-substituiert – 2H ₂ O	2,43
E341iii	Natriummonohydrogenpyrophosphat – H ₂ O	2,36
E451i	Calciumorthophosphat 3-substituiert – H ₂ O	2,36
E450i	Natriumdihydrogenpyrophosphat	1,56
E450ii	Natriumpyrophosphat	1,87
E450iii	Natriumpyrophosphat – 10H ₂ O	3,14
E450iv	Kaliumdihydrogenpyrophosphat	1,79
E450v	Kaliumpyrophosphat Kaliumpyrophosphat – 3H ₂ O	2,33 2,71
E450vi	Calciumpyrophosphat	1,79

E450vii	Calciumdihydrogenpyrophosphat	1,52
E451i	Natriumtriphosphat 5-substituiert Natriumtriphosphat 5-substituiert – 6H ₂ O	1,73 2,24
E451ii	Kaliumtriphosphat 5-substituiert	2,10
E452i	Natriumpolyphosphat	1,44
E452ii	Kaliumpolyphosphat	1,66
E452iii	Natrium-Calcium-Polyphosphat	1,56
E452iv	Calciumpolyphosphate	1,67
E452v	Ammoniumpolyphosphate	1,37

* Menge (g) der Verbindung, die 1 g Konservierungsmittel (Säure, Oxid) entspricht.

Dieses Dokument wird von der AC Inorms GmbH bereitgestellt. Der Text ist eine automatische Übersetzung der technischen Regelwerke der Eurasischen Wirtschaftsunion. Für Übersetzungsfehler übernimmt die AC Inorms GmbH keine Haftung.