

Príloha č. 1
vyhlášky Ministerstva zdravotníctva
Slovenskej republiky č. 2/1994 Z. z.

CUDZORODÉ LÁTKY ADITÍVNE

I

ANTIOXIDANTY

1. Antioxidanty na účely tejto vyhlášky sú prírodné alebo syntetické látky, ktoré sa pridávajú do potravín na zabránenie alebo spomalenie procesu oxidácie a autooxidácie.
2. Za antioxidanty sa nepovažujú synergetiká (kyselina trihydrogén-fosforečná, kyselina vínna, citrónová, mliečnan Na a K).
3. V jednej potravine možno použiť iba jeden typ syntetického antioxidantu.
4. Antioxidanty možno pridávať len do čerstvo vyrobených tukov, ktorých peroxidové číslo nie je vyššie ako 1 mmol O₂.kg⁻¹ tuku, s výnimkou masla.

Antioxidant	E ¹⁾	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Zmesné tokoferoly	306	30	sušené mliečne výrobky pre dojčenskú výživu
Tokoferoly alfa	307		
gamma	308		
delta	309		
		BOO ²⁾	oleje, tuky arómy
Kyselina L-askorbová	300	BOO	potraviny všeobecne
Askorban Na	301		
Ca	302		
Kyselina izoaskorbová	315		
Erytorban Na	316	1 000	rybacie výrobky
Askorbylpalmitát	304	200	sušené mliečne výrobky na dojčenskú výživu, cereálne výrobky, polievky, omáčky, dezerty
Askorbylstearát	305		
		500	oleje, tuky
		1 000	rybacie výrobky
Galáty: propyl-	310	100	oleje, tuky, tukové pasty cukrárske a cukrovinárske, polievkové a omáčkové prípravky, prípravky na báze varených zemiakov
oktyl-	311		
dodecyl-	312		
		1 000	žuvačky, arómy

1) Kód označenia E znamená číslo registrácie v rámci Európskeho spoločenstva.

2) BOO-bez osobitného obmedzenia.

Antioxidant	E³⁾	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg⁻¹	Poživatina
Butylhydroxyanizol	320	200	oleje, tuky, margarín, tukové pasty, cukrárske a cukrovinárske výrobky, polievkové a omáčkové prípravky, kečupy, ochutené zeleninové krémy, majonézy, ochutený mletý chren, cesneková pasta, horčica, jadrá orechov, prípravky na báze varených zemiakov, mrazené polotovary zo zemiakov
		400	žuvačky, arómy
Butylhydroxytoluén	321	100	oleje, tuky, tukové pasty, polievkové, cukrárske, cukrovinárske a omáčkové prípravky, ochucovacie zeleninové krémy, ochutený chren, cesnaková pasta, kečupy, horčica
		400	žuvačky, arómy
Oxid siričitý	220	100	sterilizované zemiaky
Disiričitan didraselný	224	170	surové olúpané zemiaky, mrazené surové výrobky zo zemiakov
Disiričitan vápenatý	226		
(vyjadrené ako SO ₂)			
		200	sterilizovaná zelenina, kvasená kapusta
		600	ochutený mletý chren
Tiosíran draselný (vyjadrené ako SO ₂)	539	170	surové olúpané zemiaky
Etylén diaminotetraoctová kyselina a jej soli Ca Na	381	75	majonézové omáčky, rybie konzervy
		250	konzervované strukoviny, huby a kôrovce

II

FARBIVÁ

1. Farbivá do potravín sú prírodné alebo syntetické látky, zmesi a prípravky, ktoré sú určené na farbenie alebo prifarbovanie potravín pri ich výrobe, príprave alebo spracúvaní a ktoré samy nie sú potravinami.
2. Prírodné farbivá do potravín a ich zmesi sa môžu používať bez osobitného obmedzenia, pričom nesmú obsahovať syntetické organické farbivá do potravín.
3. V nealkoholických nápojoch a mliečnych výrobkoch treba používať predovšetkým prírodné farbivá do potravín.
4. Syntetické organické farbivá do potravín možno uvádzať do obehu jednotlivo i v zmesiach, a to vždy len v originálnom balení. Poživatina smie obsahovať najviac 6 farebných zložiek.
5. Základné potraviny (mlieko, maslo, múka, chlieb, mäso) sa nesmú farbiť ani prifarbovať syntetickými farbivami do potravín.
6. Na farbenie a prifarbovanie potravín možno použiť farbivo len v množstve potrebnom na dosiahnutie prirodzeného alebo obvyklého farebného tónu. Súhrnné množstvo syntetických organických farbív nesmie byť vyššie ako 100 mg.kg⁻¹ v konzumnej forme potraviny, v špeciálnej horčici 200 mg.kg⁻¹ (počítané na obsah čistého farbiva).
7. Na znehodnotenie potravín možno použiť vodný roztok purpurovej červenej 141 a 142³⁾ a pri potravinách živočíšneho pôvodu i metylviolet 2B, vždy v zriedení 1:1000.

3) Purpurová červená 141 je 87 % košenilovej červenej A a 10 % amarantu, purpurová červená 142 je 94 % košenilovej červenej A a 6 % žltej SY.

Farbivo	C.I. ⁴⁾	E	Poživatina
Prírodné farbivá do potravín			
Karotenoidy	75130	160	cestoviny, pekárske a cukrárske výrobky, zmrzliny, trvanlivé pečivo, cukrovinky, majonézy a majonézové výrobky, nápoje, ocot, výrobky z ovocia a zeleniny, oleje a tuky, prevarená ryža, mliečne výrobky, polievky, mrazené mliečne a smotanové krémy, potravínárske koncentráty, horčica, hydínové výrobky, výživové doplnky, práškové zmesi na prípravu pokrmov, polievky, omáčky, polievkové prípravky
Karotén alfa, beta gama	40800	160a	
Annato (orlean, bixín, norbixín)	75120	160b	
Kapsantín, kapsorubín (paprikové oleorezíny)	-	160c	
Lycopén	75125	160d	
Beta-apo-8-karotenal	40820	160e	
Etylster kyseliny beta-apo-8-karoténovej	-	160f	
Xantofyly (vrátane kantaxantínu a luteínu)	75135	161	
Cviklové farbivo (betanín)	-	162	
Antokyaníny	-	163	
Kurkumín	75300	100	
Riboflavín (laktoflavín)	-	101	
Alkanet, alkanín	75200	103	
Košenila (karmin)	75470	120	
Chlorofyly	75810	140	
Meďnaté komplexy chlorofylu	75810	141	
Syntetické farbivá do potravín			
Amarant	16185	123	trvanlivé pečivo, cukrovinky, pudingové a krémové prášky, nepravý losos, marmelády, nápoje, džemy, výživové doplnky
Azorubín	14720	122	cukrárske výrobky, trvanlivé pečivo, cukrovinky, pudingové a krémové prášky, liehoviny, limonády, marmelády, džemy, kompóty, presladené ovocie a zelenina, mliečne pudinky, mrazené mliečne a smotanové krémy, výživové doplnky, zmrzliny
Ponceau 4 R (košenilová červená A)	16255	124	cukrárske výrobky, zmrzliny, trvanlivé pečivo, cukrovinky, pudingové a krémové prášky, nápoje, marmelády, džemy, kompóty, presladené ovocie a zelenina, kečup, výživové doplnky, nepravý losos, mliečne pudinky, mrazené mliečne a smotanové krémy
Tartrazín	19140	102	liehoviny, brusnicový kompót, horčica
Allura červená AC	16035	129	dražované výrobky
Žltá SY	15985	110	cukrárske výrobky, trvanlivé pečivo, cukrovinky, pudingové a krémové prášky, presladené ovocie a zelenina, liehoviny, dezertné vína, limonády, marmelády, džemy, mliečne pudinky, mrazené mliečne a smotanové krémy, výživové doplnky, horčica, nepravý losos
Chinolinová žltá	47005	104	
Brilantná čierna PN (BN)	28440	151	cukrovinky, pudingové a krémové prášky, liehoviny, ovocné nátierky, cukrárske polevy, mliečne pudinky, výrobky z morských rýb, limonády
Brilantná modrá FCF	42090	133	cukrovinky, cukrárske výrobky
Patentná modrá	42051	131	
Indigotín	73015	132	
			liehoviny, limonády, presladené ovocie, dezerty
			cukrárske polevy, zmrzliny, trvanlivé pečivo, cukrovinky, liehoviny, limonády, pudingové a krémové prášky, presladené ovocie a zelenina

4) Kód značenia C.I. je číslo z registrácie „Color index“

Farbivo	C.I. ⁴⁾	E	Poživatina
Erytrozín	45430	127	jahodový a čerešňový kompót, presladené ovocie a zelenina, alginátové výrobky do pečiva
Ostatné farbivá do požívatín			
Karamel (cukrový kulér)		150	pekárske a cukrárske výrobky, trvanlivé pečivo, cukrovinky, nápoje, ocot, arómy, presladené ovocie a zelenina, ochutené mliečne výrobky, povrchovo farbené mäsové výrobky, ochucovacie prípravky, polievkové prípravky, výživové doplnky, zmrzliny
Aktívne uhlie (carbo medicinalis)		153	cukrovinky, liehoviny
Uhličitan vápenatý (kalcium karbonát)		170	džemy, marmelády, grapefruitový džús, dezerty
Titánová beloba (oxid titaničitý)	77891	171	dražované výrobky, žuvačky
Oxidy a hydroxidy železa			
- červený	77491	172	cukrárske výrobky, presladené ovocie, želatínové kapsle
- žltý	77492	172	
- čierny	77499	172	
Hliník (pigment)	77000	173	dražované výrobky
Striebro (pigment)	77820	174	dražované výrobky, dekorované čokoládové a cukrárske výrobky, likéry
Zlato (pigment)		175	
Farbivá na požívatiny na osobitné účely			
Fuchsin	42510		pečiatkovanie syrov, vajec, mäsa
Brilantná zelená	42040		
Methylová fialová 2B	42535		pečiatkovanie syrov

III

CHEMICKÉ KONZERVAČNÉ LÁTKY

- Chemické konzervačné látky na účely tejto vyhlášky sú chemické zlúčeniny s antimikrobiálnym účinkom alebo ich zmesi, ktoré sa pridávajú do požívatín na predĺženie trvanlivosti. Chemickými konzervačnými látkami nie sú látky vznikajúce pri údení požívatín, látky, ktoré sa používajú do nakladacích solí na mäso a mäsové výrobky a pri výrobe syrov, a antimikrobiálne látky, ktoré sú prirodzenou zložkou potravín, napr. kuchynská soľ, cukor, etylalkohol, oxid uhličitý, kyselina octová, a fytoncidy.
- Potraviny základnej potreby (mlieko, maslo, múka, chlieb, mäso) požívatiny dietetické, najmä tie, ktoré sú určené na detskú výživu, a výrobky označené na spotrebiteľskom balení ako „prírodné“ alebo „čerstvé“ nesmú obsahovať žiadne chemické konzervačné látky.
- Na konzervovanie požívatiny sa smú v odôvodnených prípadoch použiť najviac dve chemické konzervačné látky súčasne, a to len za predpokladu, že obe látky možno na výrobku osobitne analyticky stanoviť, pričom ich súhrnný obsah nesmie byť súčtom najvyššieho prípustného množstva oboch a ani jedna z nich nesmie prekročiť vlastné najvyššie prípustné množstvo.
- Povrchová chemická konzervácia je pokrytie povrchu výrobku povolenou konzervačnou látkou. Na povrchnú chemickú konzerváciu sa smie použiť len kyselina benzoová, sorbová a estery kyseliny parahydroxybenzoovej. Povrchovo chemicky konzervovať sa smú len marmelády, rôsoly, džemy, ovocné a zeleninové nátierky, lekváre, vajcia a mäsové výrobky, ak nie sú sterilizované alebo balené v hermeticky uzatvárateľných obaloch. Pri povrchovej chemickej konzervácii nesmie priemerný obsah chemickej konzervačnej látky v hĺbke do 5 mm pod konzervačnou zložkou prekročiť najvyššie prípustné množstvo konzervačnej látky v danom výrobku o viac ako 10 % v džemoch a o viac ako 25 % v tvrdých syroch.

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Kyselina benzoová	210	150	nealkoholické nápoje
Benzoan Na	211	200	rezy a závity zo sled'ov v oleji, kaviár
Benzoan K	212		
(ako kyselina benzoová)		300	sirupy do ochutených mliek, mliečne výrobky
		500	majonézy a omáčky
		800	ovocné a zeleninové nátierky
		1 000	margarín, sukusy, rajčinový pretlak, kečup, horčica
		1 500	nakladaná zelenina, ostrá zeleninová pochúťka, zeleninová zmes na tatársku omáčku, marinády, rybie pasty
		2 000	ochucovacie zeleninové krémy, arómy
		65 000	prípravky na nakladanie zeleniny ⁵⁾
Estery kyseliny p-hydroxybenzoovej, etyl- propyl- (ako kyseliny p-hydroxybenzoová)	214 216	400 600 800	arómy ovocné a zeleninové nátierky, výživové doplnky nakladaná zelenina, margarín, horčica
Kyselina sorbová	200	200	nealkoholické nápoje, vína,
Sorban Na	201		trvanlivé mäsové výrobky
Sorban K	202		(v povrchovej vrstve)
Sorban Ca	203	400	limonády s predĺženou trvanlivosťou (viac ako 21 dní), džemy, sušené ovocie, ovocné a zeleninové výrobky
(ako kyselina sorbová)		800	tekuté a polotekuté cukrovínarske náplne a hmoty, nakladaná zelenina, zeleninová zmes na tatársku omáčku, ochucovacie zeleninové krémy, arómy, mliečne dezerty, rajčinový pretlak, kečup, horčica
		1 000	jemné pečivo s predĺženou trvanlivosťou, cukrárske výrobky, rybie výrobky, margarín, tvrdé syry (v povrchovej vrstve)
		1 500	majonézy, majonézové omáčky a krémy špeciálne chleby krájané a balené s predĺženou trvanlivosťou, výživové doplnky
Kyselina mravčia	236	100	ochutené nealkoholické nápoje
Mravčan Na	237	200	studené omáčky
Mravčan Ca	238		
Oxid siričitý,	220	20	cukor, fruktóza, glukóza, mliečne
Disiričitan didraselný	224		výrobky s ovocnou zložkou
Disiričitan vápenatý	226	40	plnené kandity, gumovité cukrovinky ostatné cukry, orechy
(ako oxid siričitý)		50	sušené a predpražené výrobky zo zemiakov, liehoviny s obsahom pravých destilátov, vínny a ovocný ocot, nealkoholické nápoje, sušená a nakladaná zelenina, kečup, škrob
		100	škrobový sirup, škrobové koncentráty, kalné šťavy, žltý likérnický sirup, citrusové marmelády, jedlá želatína

5) Návod na použitie prípravku sa upraví tak, aby v nakladanej zelenine nebol prekročený povolený obsah kyseliny benzoovej.

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
		200	ovocné a zeleninové nátierky, presladené ovocie a zelenina, mrazený karfiol, mrazená koreňová zelenina, kvasená kapusta, špeciálna horčica
		2 000	tekuté pektínové prípravky, sušené ovocie (iba SO ₂)
celkový SO ₂		160	červené vína
		210	biele, ružové ovocné vína
		230	vína s obsahom zvyškového cukru nad 5 g.l ⁻¹
		250	vína fľaškové zrelé, archívne a tokajské
Nizín (ako čistý nizín)	234	12.5 t.j. 500 000 m.j.	pekárske výrobky, sterilizovaná a nakladaná zelenina, detská výživa mliečna, ovocná a zeleninová, zahustené mliečne výrobky, syry, hotové jedlá, polotovary a polokonzervy, majonézy, majonézové omáčky a krémy
Pimaricín (natamycín)	235	2	tvrdé syry na plátkovanie (na ošetrenie povrchu).

IV

Kyseliny, ZÁSADY, SOLI

Kyseliny, zásady a soli na účely tejto vyhlášky sú látky, ktoré v požívatinách upravujú pH⁶⁾ prostredia, chuťové vlastnosti a farbu, prípadne tieto vlastnosti stabilizujú. Tieto látky sa smú použiť aj v kombinácii s inými stabilizujúcimi cudzorodými látkami, ktoré cielene obohacujú požívatinu.

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Kyselina octová ľadová	260	BOO	požívatinu všeobecne
Kyselina D-, L-a DL- mliečna	270		
Kyselina jablčná	296		
Kyselina citrónová	330		
Kyselina vínna	334		
Kyselina trihydrogén- fosforečná	338	700	nealkoholické nápoje s obsahom kofeínu

6) Záporný dekadický logaritmus aktivity vodíkových iónov.

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
		2 500	kakaový prášok
		4 000	nápoje, ovocné a zeleninové nátierky
Kyselina metavínna	353	100	vína
Kyselina chlór vodíková	507	BOO	výroba invertného cukru, hydrolýza škrobu alebo bielkovín
Hydroxidy Na	524	2 000	výroba invertného cukru, slané tyčinky, lúpané ovocie a zelenina
K	525		
Ca	526		
NH ₄	527		
Oxid horečnatý	530	2 000	kakaový prášok, žuvačky, liehoviny
vápenatý	529		
Citráty Na	331	BOO	trvanlivé pečivo, cukrovinky, nápoje v prášku, kypriace prášky, mliečne výrobky, jedlá krv, mäsové výrobky, polievky, omáčky, tuky, margarín, náhradky soli
K	332		
Ca	333		
(vrátane hydrogénsolí)			
Triamóniumcitrát	380		
Kyselina fumarová	297	120	sušené mlieko, sušená mliečna detská výživa, komprimáty
Fumarany Ca	367		
Kyselina glukónová	574	BOO	kompóty, presladené ovocie a zelenina, sterilizovaná zelenina, mliečne výrobky
Glukonan Na	576		
K	577		
Ca	578		
Glukono-delta-laktón (GDL)	575	2 000	čerstvé a mäkké syry, trvanlivé mäsové výrobky s mikrobiálnym procesom zrenia
Kyselina jantárová	363	BOO	náhradky soli
Jantarany K, Mg, NH ₄			
Mliečnan Na	325	BOO	cukrovinky, kompóty, presladené ovocie a zelenina, sterilizovaná zelenina, tvaroh, syry, náhradky solí, polievky, omáčky
K	326		
Ca	327		
Octany K	261	5 000	lieh na výrobu vodky, polievky, omáčky
Na	262		
Ca	263	40 000	náhradky soli
Stearan Mg	572	2 000	žuvačky
		5 000	komprimované cukrovinky
Vínany Na	335	BOO	výrobky z vína, šťavy, mušty, omáčky, margarín, polievky, dezerty, náhradky soli
K	336		
Ca	354		
(vrátane hydrogénsolí)			
Jablčnany Na	350	BOO	všeobecne
K	351		
Ca	352		
Dusičnany Na	251	200	syry, mäsové výrobky
K	252		
(ako NaNO ₃)			
Dusitan K	249	100	syr zvolenský, mäsové výrobky
Na	250		
(ako NaNO ₂)			

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Kyselina trihydrogénfosforečná	338	700	nealkoholické nápoje s obsahom kofeínu (len E 338)
Fosforečnany Na	339		
K	340	1 000	sterilizované a UHT mlieko,
Ca	341		zahustené mlieko (do 28% sušiny), zmrzlina, alkoholické nápoje (okrem piva a vína)
vrátane mono- a dihydrogénfosforečnanov)			
Difosforečnany Na, K	450	1 500	zahustené mlieko (nad 28 % sušiny)
(vrátane mono- a dihydrogénfosforečnanov)		2 000	mäkké čerstvé syry, výluhy z bylín a čaju, nápoje na báze čokolády a sladu
Trifosforečnany Na, K	451	2 500	sušené mlieko
		3 000	polievkové prípravky, dezerty, alginátové želé
Polyfosforečnany	452	5 000	sterilizovaná a UHT smotana a jej analógy s obsahom rastlinného tuku,
Na			mäsové výrobky, mrazené rybie
K			výrobky, emulgované omáčky
Ca			
(ako P ₂ O ₅)		10 000	cereálne raňajky a cereálne výrobky s kypriacim práškom, tekutý vaječný obsah, sušené práškové poživatiny (len E 341)
		20 000	nápoje v prášku, topené syry, mliečne a rastlinné bielkoviny
		50 000	kypriace prášky
Chlorid K	508	BOO	glejovkové črevá
Ca	509		
Mg	511	20 000	poživatiny všeobecne s výnimkou detskej výživy
Chlorid Na (kuchynská soľ)		10 000	detská výživa
		20 000	poživatiny všeobecne
		25 000	varené mäsové výrobky, mäkké salámy pečené a drobné mäsové výrobky, syry s plesňou na povrchu, parené oštiepkové syry, kečup
		28 000	údené a marinované rybacie výrobky
		30 000	špeciálne syry, zimná bryndza, údená slanina, vý- robky z konského mäsa, polokonzervy
		32 000	špeciálne mäsové výrobky (obaľované dekorovaciami koreninami)
		33 000	trvanlivé mäsové výrobky tepelne opracované, údené varené mäsa
		37 000	trvanlivé mäsové výrobky tepelne neopracované
		40 000	horčica
		41 000	syry s plesňou vnútri cesta, syry biele (v soľnom náleve)
		42 000	surové a sušené údené mäsa
		BOO	výrobky v soli, výrobky označené ako solené alebo slané, prípravky na nakladanie zeleniny, ochucova- cie prípravky
Chlorid Ca	509	2 000	mliečne prípravky

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
		3 000	syry a mäsové výrobky
Jodid K		35 (min.15)	jedlá soľ
Jodičnan K		35	jedlá soľ
Fluorid K		800	jedlá soľ
Siričitan Na	221	250	krekerové pečivo
Síran Na	514	5 000	syry, náhradky soli
K	515		
Ca	516		
Mg	518		
Uhličitan a hydrogén -uhličitan Na	500	1 000	karamel
K	501		
NH ₄	503	5 000	tavené syry
Mg	504	10 000	práškový cukor (len uhličitan Mg)
Ca		20 000	emulzné fosfatidové prípravky
(ako NaHCO ₃)		30 000	rajčinový pretlak, kečup, margarín
		BOO	pekárske a cukrárske výrobky, trvanlivé pečivo, cukrovinky, čokoláda, kakao, nápoje v prášku, kypriace prášky, umelé črevá
Oxid uhličitý	290	BOO	polotovary na výrobu nápojov, nealkoholické nápoje, vína

V

LÁTKY VONNÉ, CHUŤOVÉ A POVZBUDZUJÚCE

- Vonné látky na účely tejto vyhlášky sú prírodné alebo syntetické látky používané na úpravu arómy potravín.
- Chuťové látky na účely tejto vyhlášky sú látky používané na zvýraznenie chuťových vlastností potravín.
- Povzbudzujúce látky na účely tejto vyhlášky sú látky používané na povzbudenie nervovej sústavy človeka.
- Syntetické sladidlo možno použiť v množstve, ktorým sa dosiahne len obvyklá sladká chuť výrobku. Kombinácia dvoch syntetických sladidiel je možná iba za predpokladu, že ich súhrnný obsah nie je súčtom limitov oboch a ani jedno z nich neprekročí vlastné najvyššie prípustné množstvo.
- Syntetické sladidlá sa nesmú používať na výrobu potravín určených na výživu detí do jedného roka.
- V prílohe neuvedené aminokyseliny (ich hydrochloridy, sodné a draselné zlúčeniny) používané ako látky zvýrazňujúce chuť aróm možno používať v najvyššom prípustnom množstve 300 mg.kg⁻¹ jednotlivo a spoločne nie viac ako 500 mg.kg⁻¹.
- V žuvačkách a liehovinách možno uvedené najvyššie prípustné množstvá vonných a chuťových látok prekročiť podľa požiadaviek správnej výrobných praxe.
- Vedľa najvyššieho prípustného množstva vonných a chuťových látok je v zátvorke uvedené ich najvyššie prípustné množstvo v nealkoholických nápojoch.

Látka	C.E ⁷⁾	FEMA ⁸⁾	Najvyššie pripustné množstvo mg.kg ⁻¹		Poživatina
Alfa-amylcinnam- aldehyd	128	2061	4	(1)	všeobecne
Allylfenoxyacetát	228	2038	1	(0,8)	
Trans-anethol	188	2086	150	(11)	
Anizylacetón	163	2672	25	(12)	
Benzaldehyd	101	2127	110	(36)	
Benzylacetát	204	2135	22	(7)	
Cinnamaldehyd	102	2286	180	(9)	
Citral	109	2303	40	(9)	
Citronelol	59	2309	18	(4)	
Etylheptanoát	365	2437	24	(7)	
Etyllaurát	375	2441	17	(2)	
Etylnonanoát	338	2447	15	(4)	
Etylmetylfenylglycidát	-	2444	18	(5)	
Etylvanilín	108	2464	250	(20)	
Eugenol	171	2467	33	(1,5)	
2-fenylpropiónaldehyd	126	2887	1	(0,7)	
Geranylacetát	201	2509	17	(1,5)	
Hydroxycitronellal	100	2583	10	(3,5)	
-dietylacetal	44	2584	2	(2,7)	
-dimetylacetal	45	2585	20	(10)	
Ionon alfa	141	2594	6	(2)	
Ionon beta	142	2595	6	(2)	
Isoamylbutyrát	282	2060	50	(13)	
Karvón D-, L-	146	2249	110	(800)	
Linalol	61	2635	9	(2)	
Linalylacetát	203	2636	9	(2)	
Mentol D-, L-	-	2665	130	(35)	
Metylantranilát	250	2682	20	(15)	
Metylheptínkarbonát	481	2729	4	(0,4)	
Metylsalicylát	433	2745	50	(50)	
6-metylkumarín	579	2699	24	(5)	
Mravčan etylový	339	2434	98	(9)	
Beta-naftylmetylketón	147	2723	5	(0,5)	
Gama-nonalakton	178	2781	55	(11)	
Nonanal	114	2728	2	(1)	
Octan etylový	191	2414	170	(60)	
Oktanal	97	2797	4	(1)	
Piperonal	104	2911	18	(6)	
Piperonylizobutyrate	305	2913	3	(1)	
Propenylguaetol	170	2922	20	(6)	
Rekorcindimetyléter	189	2385	8	(3)	
Gama-undekalaktón	179	3091	7	(4)	
Vanilínacetát	225	3108	28	(10)	
Vanilín	107	3107	1 000	(65)	všeobecne
			1 500		sušené mliečne výrobky, mrazené smotanové krémy, zmrzlina
			18 000		vanilínový cukor
			BOO		džemy
Diacetyl	-	2378	44	(2,5)	margarín, maslo, pivo

7) Kód značenia C. E. je číslo z registrácie "Council of Europe".

8) Kód značenia FEMA je číslo z registrácie "Flavour Extract Manufacture Association" (USA).

Látka	C.E	FEMA	Najvyššie pripustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Kyselina glutamová Glutaman Na	620 621		BOO	trvanlivé pečivo, zemiakové lupienky, sterilizovaný hrášok, sterilizovaná kukurica a špargľa, sterilizované huby, mäsové výrobky a konzervy, polievkové prípravky, hotové pokrmy a polotovary, náhradky soli, ochucovacie zmesi so zeleninou, špeciálne výrobky s vysokým obsahom glutamanu
5-inozinová kyselina	630		500	polievkové ochucovacie prípravky
5-inozinát disodný	631			
5-inozinát vápenatý	633			
5-guanylová kyselina	626			
5-guanylát disodný	627			
5-guanylát vápenatý (ako suma)	629			
Maltol	636		10	všeobecne
Etylmaltol	637		50	všeobecne
Aspartám, Metyl- -ester-aspartyl-L- -fenylalanínu a jeho hydrochlorid (USAL) ⁹⁾ ¹⁰⁾	951		350	omáčky
			600	nealkoholické nápoje, dia a nízkoenergetické výrobky, výživové doplnky
			1 000	dia džemy
			2 000	dia cukrovinky
			4 000	žuvačky
Sacharín a soli ¹⁰⁾	954		100	dia výrobky všeobecne, nízkoenergetické nápoje, rybacie výrobky
			200	dia kompóty, ovocné, zeleninové a mliečne dia výrobky
			800	dia cukrovinky
			1 200	žuvačky
			BOO	dia prípravky na nakladanie zeleniny ¹¹⁾
Acesulfám K ¹⁰⁾	950		350	dia a nízkoenergetické nealkoholické nápoje, sladké a trvanlivé pečivo, výživové doplnky
			500	mliečne výrobky, nakladaná a sterilizovaná zelenina
			600	cukrárske výrobky, marinované ryby, rybie šaláty
			700	dia cukrovinky

9) Výrobky s obsahom fenylalanínu nie sú vhodné pre fenylketonurikov.

10) Výrobky s obsahom umelých sladidiel nie sú vhodné pre deti do troch rokov.

11) Návod na použitie sa upraví tak, aby nebolo prekročené najvyššie prípustné množstvo sacharinu a zeleninových dia výrobkoch.

Látka	C.E	FEMA	Najvyššie pripustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
			1 000	dia kompóty a džemy
			4 000	žuvačky
Thaumatín	957		50	cukrovinky, žuvačky
Neohesperidín DC	959		400	výživové doplnky
			10	nealkoholické pivo
			30	nízkoenergetické nealkoholické nápoje
			50	nízkoenergetické dezerty, kompóty, džemy a omáčky
			100	výživové doplnky, nízkoenergetické cukrovinky
			400	žuvačky
Cyklamát ¹¹⁾ Kyselina cyklámová a jej soli Na, K, Ca	952		400	dia limonády
Sorbitol (sorbit)	420		200 000	dia požívatin, cukrovinky, výživové doplnky
			600 000	žuvačky
Manitol (manit)	421]	100 000	dia požívatin, cukrovinky, výživové doplnky
Xylitol (xylit)	967			
Izomalt	953]	BOO	všeobecne (okrem nápojov)
Maltitol	965			
Laktitol	966			
Chinín (ako báza)			10	nápoje všeobecne
			20	tonizujúce nápoje
			50	alkoholické nápoje, arómy (v prepočte na aromatizovanú požívatinu)
			80	špeciálne chinínové nápoje ¹²⁾
Kofeín (ako báza)			150	špeciálne nápoje s kofeínom
			200	liehoviny

12) Špeciálne chinínové nápoje je zakázané podávať deťom a tehotným ženám.

VI LÁTKY UPRAVUJÚCE FYZIKÁLNE VLASTNOSTI POŽÍVATÍN

Látky upravujúce fyzikálne vlastnosti potravín na účely tejto vyhlášky sú látky, ktoré zahusťujú, udržujú a upravujú konzistenciu alebo majú emulgačný účinok.

Látka	E	Najvyššie pripustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina	
Kyselina angilová	400	20 000	všeobecne	
a jej soli Na	401			
K	402			
Ca	404			
Agar	406			
Karagénan (furcellaran)	407			
Karobová guma (svätotrojanský chlieb)	410			
Guarová guma	412			
Tragantová guma	413			
Xantánová guma	415			
Tara guma	417	BOO	všeobecne	
Metylcelulóza	461			
Karboxymetylcelulóza Na	466			
Lecitíny	322			
Guma arabská	414			
Pektín	440			
Želatína jedlá	441			
Celulóza	460			
Polydextróza	1200			
Teplom modifikované škroby	1400			
Enzymaticky modifikované škroby	1405			
Fosfátovaný diškrob-fosfát	1413			
Acetylovaný diškrob-fosfát	1414			
Škrob-acetát esterifikovaný acetanhydridom	1420			
Acetylovaný diškrob-adipád	1422			
Hydroxy-propyl diškrob fosfát	1442			
Amónne soli fosfatidových kyselín (emulgátory RM, LM)	442	10 000	trvanlivé pečivo, kakaové instantné výrobky, mliečne výrobky	
Mono- a diacyl- glyceroly kyseliny olejovej, palmitovej, stearovej	471	5 000	polievkové prípravky, omáčky	
Mono- a diacyl- glyceroly kyselín olejovej, palmitovej, stearovej esterifikované kyselinou		10 000	margarín	
		15 000	pekárske a cukrárske výrobky, zmrzliny, trvanli- vé pečivo, sypké pečivové zmesi, cukrovinky, čo- koláda, sušené mlieko, sušená smotana, mraze- né mliečne a smotanové výrobky, syry, majonézy	
Mono- a diacyl- glyceroly kyselín olejovej, palmitovej, stearovej esterifikované kyselinou		5 000	pekárske a cukrárske výrobky	
		15 000	mliečne výrobky	
		472a	20 000	polievkové omáčky
		472b	20 000	polievkové omáčky
citrónovou vinnou a ich Na, Ca soli		472c	40 000	arómy, tuky, oleje,
		472d	40 000	syry, výživové doplnky, sušená vaječná hmota, penové krémy
		472d	40 000	syry, výživové doplnky, sušená vaječná hmota, penové krémy

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Stearyllaktát Na Ca	481 482	10 000	pekárske a cukrárske výrobky, zmrzliny
Stearyltartrát	483		
Stearylcitrát	484		
Polymérové estery glycerolu a kyseliny olejovej, palmitovej, stearovej	475	2 000	čokoládové polevy na cukrovinky
Benzoinová guma (živica)	906	140	leštené cukrovinky, žuvačky
Šelak	904		
Včelí vosk	901		
Karnaubský vosk	903		
Mastenec (talk)	553b		
Parafínový olej podľa liekopisu	905	140	leštené cukrovinky, žuvačky
Stearín	902	5 000 5 000	hrozienska komprimované cukrovinky
Oxid kremičitý (amorfný)	551	10 000	nápoje v prášku, výživové doplnky
Glyoxal		2 000	glejovkové črevá párkové
		10 000	glejovkové črevá salámové

VII

TECHNOLOGICKÉ POMOCNÉ LÁTKY

Technologické pomocné látky na účely tejto vyhlášky sú látky, ktoré sa samy nepoužívajú ako potravinové prísady, používajú sa však v technologickom procese, pričom môžu zanechať vo výrobku zvyšky alebo zvyšky svojich derivátov.

A. Enzýmy potravinárske

Potravinárske enzýmy na účely tejto vyhlášky sú biologicky aktívne látky rastlinného a živočíšneho prípadne mikrobiálneho pôvodu vhodnej čistoty, používané na dosiahnutie a udržiavanie charakteristických vlastností potravín.

Enzým	E	Najvyššie prípustné množstvo	Pôvod	Poživatina
Chymozín		BOO	žalúdky mladých hospo- dárskych zvierat	trvanlivé pečivo, mliečne vý- robky, mäsové výrobky
Pepsín			bravčové žalúdky, hovädzie slezy, bravčová sliznica, ku- racie žľaznaté žalúdky	
Trypsín			bravčová a hovädzia slinivka brušná	

Enzým	E	Najvyššie prípustné množstvo	Pôvod	Poživatina
Lyzozým	1105	BOO	vaječný bielok	nápoje, mliečne a mäsové výrobky
Papain	1101	BOO	Caric papaya	trvanlivé pečivo, pivo, mäsové výrobky
Amyláza alfa- beta-	1100	BOO	Aspergillus niger var. (slad) Bacillus subtilis, Bacillus licheniformis, Bacillus amyloliquefaciens	pekárske výrobky, cukrárske náplne, cukrovinky, pivo, dia pivo
Pektináza		BOO	Aspergillus niger var., Aspergillus foetidus	nápoje
Mikrobiálne syridlo (renet. renín)		BOO	Mucor miehei, Bacillus ce- reus	trvanlivé pečivo, mliečne
Glukózooxidáza	1200	BOO	Bacillus subtilis Aspergillus niger var.	a hydínové výrobky maslové krémy a náplne, ma- jonézy a omáčky, nealkoho- lické nápoje
Glukózoizomeráza (aj imobilizovaná)		BOO	Bacillus coagulans	izomerizované glukózové sirupy
Amyloglukozidáza		BOO	Aspergillus niger var., Aspergillus awamori	dia pivo
Invertáza	1103	BOO	Saccharomyces cerevisiae	trvanlivé pečivo, cukrovinky
Proteáza		BOO	Bacillus subtilis, Bacillus cereus, Lactobacillus casei a helveticus, Streptococcus thermophilus	trvanlivé pečivo, syry
Beta-galaktozidáza		BOO	Kluyveromyces fragilis	delaktózované mlieko a mliečne výrobky
Lipáza		BOO	Aspergillus niger	syry
Celuláza		BOO	Trichoderma reesei	šťavy, pivo, pekárske výrobky

B. Rozpúšťadlá

Potravinárske rozpúšťadlá sú na účely tejto vyhlášky také organické zlúčeniny predpísanej čistoty, ktoré sa používajú v technológii výroby potravín pri extrakcii látok alebo ako nosiče aditívnych cudzorodých látok v ich obchodnej úprave.

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Glycerol	422	2 000	nealkoholické nápoje
		5 000	liehoviny, zákvasy, nátery na mliečne výrobky
		15 000	želatínové cukríky
		100 000	modelovacia hmota v cukrárskej a cukrovinárskej výrobe, arómy s výdatnosťou najmenej 1:50
		450 000	glejovkové črevá

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Diacetyl-glycerol (diacetín)	1517	BOO	arómy s výdatnosťou najmenej 1:500
Triacetyl-glycerol (triacetín)	1518	BOO	cukrovinky
1,2-propándiol (propylénglykol)	1520	2 000	pekárske výrobky, cukrárske výrobky, (len korpusy), nečokoládové cukrovinky
Benzylalkohol	1501	BOO	arómy s výdatnosťou najmenej 1:10 000
Trietylitrát	1501	500 000	arómy s výdatnosťou najmenej 1:1 000
Acetón		0.1	oleje, tuky
		30	arómy
Hexán		0,1	arómy, oleje, kakaové maslo
Dichlórmétán		2	arómy, farbivá
Etanol	1510	BOO	cukrovinky, potravinárske farbivá, arómy, mliečne výrobky
Heptán		1	oleje, tuky, arómy
2-propanol			
Benzín extrakčný			
Chloroform		3	káva bez kofeínu

C. Rôzne

Látka	E	Najvyššie prípustné množstvo mg.kg ⁻¹	Poživatina
Dusík (žiarovkový)	941	BOO	šľahané mliečne a pokrmové tukové výrobky, ochranná atmosféra pre požíva- tiny
Oxid dusný	942	BOO	šľahané mliečne výrobky
Argón	938	BOO	ochranná atmosféra
Hélium	939		pre požívatiny
Vodík	947		
Tanín		BOO	filtrovanie nápojov
Bentonit	558		
Silikagél			
Celulóza prášková (mikrokryštalická)	460		
Silikónové oleje			
Dimetylpolysiloxan 900		10	všeobecne (okrem detskej a dojčenskej výživy)
		100	žuvačky