

# هيئة الدستور الغذائي



منظمة الصحة العالمية

منظمة الأغذية والزراعة  
للأمم المتحدة



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: +39(06)57051 www.codexalimentarius.net Email: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) Facsimile: +39(06)5705 4593

البند 13 من جدول الأعمال

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين  
منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

## هيئة الدستور الغذائي

الدورة الثامنة والعشرون،

مقر المنظمة، روما (إيطاليا)، 4-2005/7/9

المسائل الناشئة عن تقارير لجان الدستور الغذائي وفرق مهامه  
المسائل، بما فيها تلك الناشئة بعد 19 مارس/آذار 2005

المسائل الناشئة عن الدورة السابعة والعشرين لهيئة الدستور الغذائي<sup>1</sup>

إقتراح من أجل مواصفة جديدة لجبنة البارميزان

1- ناقشت الدورة السابعة والعشرون للهيئة موضوع إذا ما كان يجدر البدء بعمل جديد أم لا لتطوير مواصفة جبنة البارميزان. غير أنه نظراً لغياب توافق في الآراء ومراعاةً للدورة السابعة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان التي سوف تعقد مبدئياً في أبريل/نيسان 2006، وافقت الهيئة على إرجاء قرارها حول تطوير مواصفة جبنة البارميزان حتى دورتها الثامنة والعشرين (الفقرة 150 والمرفق العاشر من الوثيقة ALINORM 04/27/41).

المسائل الناشئة عن لجان الدستور الغذائي ذات الصلة بشأن الإختصاصات المقترحة لمشاورة خبراء منظمة الأغذية والزراعة/منظمة الصحة العالمية حول استخدام الكلورين النشط

2- بحثت الدورة السابعة والثلاثون للجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية في نطاق اختصاصاتها، صلاحيات المشاورة (الفقرات 170-174 والمرفق السادس من الوثيقة ALINORM 05/28/13).

<sup>1</sup> يرجى الرجوع أيضاً إلى الفقرات 10 إلى 12 من الوثيقة ALINORM 05/28/9D

3- وافقت الدورة الثالثة والسبعون للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات والملوثات الغذائية على إحالة الإختصاصات المعدلة والمعلومات الأساسية، الموجودة في الوثيقتين CX/FAC 05/37/16 و CX/FAC 05/37/16-Add.1، الى الدورة الثامنة والعشرين للهيئة من أجل إرسالها لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة الدولية بالإضافة إلى الإختصاصات التي أعدتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بنظافة الأغذية (الفقرة 108 والمرفق الخامس عشر من الوثيقة ALINORM 05/28/12).

### المسائل الناشئة عن لجان الدستور الغذائي وفرق المهام الأخرى بعد 19 مارس/آذار 2005

#### لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل وأخذ العينات

##### *مشروع المواصفات العامة لعصائر الفاكهة والمصارة*

4- استذكرت الدورة السابعة والعشرون للجنة أن دورتها الأخيرة أيدت عددا من الأساليب التي استجابت لأحكام محددة في المواصفات وأيدت بشكل مؤقت أساليب أخرى عديدة معوقة لوضع القيم الرقمية من قبيل فرق المهام بين الحكومات المعنية بعصائر الفاكهة والخضر.

5- ووافقت اللجنة على طلب مشورة الهيئة في ما يخص بحث هذه الأساليب للموافقة عليها من الناحية الإجرائية في ما يتعلق بدرجة الوثوق ومعايير الجودة إذ أنه لم يتم وضع أية قيمة رقمية.

6- ووافقت اللجنة على الإقتراح للهيئة بإضافة الأحكام التالية في نهاية الفقرة 3-4 فحص المكونات والتنوعية ودرجة الوثوق:

*يمكن تقييم فحص درجة وثوق/نوعية نموذج من خلال مقارنة بيانات خاصة بالنموذج ومتوفرة من خلال استخدام الأساليب المناسبة المدرجة في المواصفات مع البيانات المكتسبة من فاكهة من النوع نفسه ومن المنطقة نفسها، للسماح بالتالي بالتفاوتات الطبيعية والتغيرات الموسمية وكذلك التفاوتات التي تحصل من جراء التصنيع (الفقرات 59-64 من الوثيقة ALINORM 05/28/23).*

##### *سنة الإصدار*

7- استذكرت اللجنة أن دورتها الأخيرة ناقشت اقتراحات اللجنة المعنية بالدهون والزيوت لحذف سنة الإصدار ولكنها قررت الإبقاء عليها لأن وفوداً عديدة دعمتها.

8- واستذكرت اللجنة أن هناك حاجة عند تطبيق المواصفات ISO/IEC 17025، 1999 المشار إليها في الخطوط التوجيهية الصادرة عن الدورة السابعة والعشرين للهيئة لأن يستخدم المحللون الصيغة الحديثة لأساليب التحليل. غير

أن سنة الإصدار المذكورة في الأساليب التي أيدتها لجنة الدستور الغذائي المعنية بأساليب التحليل والمعاينة غالباً ما كانت قديمة وتمت الإشارة إلى الأساليب التي لم تعد "تعتبر موجودة"، ما أدى إلى صعوبات كبيرة.

9- بعد القيام ببعض النقاش، وافقت اللجنة على إدراج مذكرة لغايات توضيحية في قائمة الأساليب (CODEX STAN 234-1999) من أجل "وجوب استخدام الصيغة الحديثة للأسلوب تطبيقاً للمواصفات: ISO/IEC 17025: 1999" (الفقرات 84-88 من الوثيقة ALINORM 05/28/23).

### لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية وملوثات الأغذية

#### *اختصاصات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات والملوثات الغذائية*

10- استجابة لطلب الهيئة في الدورة الأخيرة لإستعراض اختصاصاتها المتعلقة بخطط جمع العينات<sup>2</sup>، وافقت اللجنة على مراجعة النقطة (د) من اختصاصاتها بحيث يصبح النص "درس أساليب التحليل وجمع العينات لتحديدتها في الأغذية والأعلاف" ولنقل النقطة المعدلة (د) بعد النقطة (ب) من أجل التوضيح (الفقرة 9 والمرفق الثاني (و) من الوثيقة ALINORM 05/28/12)<sup>3</sup>.

#### *تعريف تحليل المخاطر*

11- أعربت اللجنة عن دعمها لتعريف "هدف سلامة الأغذية"، و"هدف الأداء" و"معياري الأداء" التي اعتمدها الدورة الأخيرة للهيئة وأحالتها إلى اللجان المشتركة كافة في تحليل المخاطر من أجل الحصول على مشورة (الفقرة 10 من الوثيقة ALINORM 05/28/12).

#### *المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية*

12- وافقت اللجنة على طلب الدورة الثامنة والعشرين للهيئة من أجل تعديل المرفق باء (نظام التصنيف الغذائي) للمواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية من خلال إدراج ماء جوز الهند كمثل في وصف التصنيف الغذائي 1-2-1-14 (عصائر الفاكهة) (الفقرة 11، المرفق الثالث من الوثيقة ALINORM 05/28/12).

13- وافقت اللجنة على تبليغ الدورة الثامنة والعشرين للهيئة بأنه يجدر مبدئياً تحديد المستوى الأقصى، في محتويات الدهون والزيوت وفي الجمع بين استعمالها (الفقرة 67 من الوثيقة ALINORM 05/28/12)، لإستخدام هيدروكسيد الأنسون البيوتيلي وبيوتيل هيدروكسيلولين وبيوتيل هيدروكسيلون ثلاثي وغالات البروبيل في مواصفات الدستور الغذائي كافة، حسبما يكون مناسباً.

<sup>2</sup> الفقرة 99 من الوثيقة ALINORM 04/27/41

<sup>3</sup> من المتوقع أن تعتمد الهيئة هذا التعديل في اختصاصات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات والملوثات الغذائية بعد أن تؤيدها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة.

14- وافقت اللجنة على الطلب من أمانة الدستور الغذائي إعداد قائمة لكافة مشاريع الأحكام الخاصة بالمواد المضافة إلى الأغذية (الخطوة 6) للمدخل المزدوج للمواد المضافة إلى الأغذية نفسها في التصنيف الغذائي نفسه وتقديم هذه المعلومات في الدورة الثامنة والعشرين للهيئة مع توصية بإيقاف العمل بهذه الأحكام (الفقرة 78 من الوثيقة ALINORM 05/28/12)<sup>4</sup>.

15- وافقت اللجنة على تبليغ الدورة الثامنة والعشرين بإيقاف العمل فى عدد من مشاريع إضافات الأغذية ومشاريع الأحكام المقترحة الخاصة بإضافات الأغذية (الفقرة 83، المرفق الثاني عشر من الوثيقة ALINORM 05/28/12).

### **مواصفات الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية**

16- أيدت الدورة السابعة والعشرون للهيئة توصيات الدورة الرابعة والخمسين للجنة التنفيذية في ما يخص التعديلات في المواصفات العامة للمواد المضافة إلى الأغذية ومواصفات الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية والعلاقة بين هذه الأخيرة ومواصفات الدستور الغذائي التي تقترحها لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات والملوثات الغذائية. وطلبت من أمانة الدستور الغذائي إعداد قائمة المستويات القصوى للملوثات والتوكسينات الموجودة في مواصفات الدستور الغذائي الخاصة بالسلع الأساسية التي تتعارض مع مواصفات الدستور الغذائي العامة للملوثات والسموم في الأغذية كي تلغيها الهيئة رسمياً (الفقرة 138 من الوثيقة ALINORM 04/27/41).

17- وافقت اللجنة على توصية جماعة العمل المخصصة في ما يتعلق بطلب أن تلغي الدورة الثامنة والعشرون للهيئة حدود الرصاص القصوى في مواصفات معينة للدستور الغذائي خاصة بالسلع الأساسية والمعنية بعصائر الفاكهة وعصارتها ومنتجات اللحوم المصنعة ولتعديل الجدول الزمني الأول تبعاً لذلك. وخلال القيام بهذا الطلب، أشارت اللجنة إلى أن كافة المواصفات المعينة للدستور الغذائي الخاصة بالسلع الأساسية والمعنية بعصائر الفاكهة وعصارتها سوف تلغى عند اعتماد هيئة الدستور الغذائي لمشروع مواصفات الدستور الغذائي العامة لعصائر الفاكهة وعصارتها (الفقرة 119، المرفق السابع عشر من الوثيقة ALINORM 05/28/12).

### **إسداء المشورة العلمية**

18- وافقت اللجنة على إحالة البيان التالي على الدورة الثامنة والعشرين للهيئة فيما يتعلق بالوضع الخطير لمساهمة منظمة الصحة العالمية في أنشطة لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية: "تعرب لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمضافات والملوثات الغذائية عن قلقها بشأن الوضع المالي المتعلق بعمل لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية. وتطلب اللجنة من الهيئة لفت انتباه مدير عام منظمة الصحة العالمية إلى ذلك وبطلب تمويل مستدام طويل الأمد للأنشطة الضرورية لدعم عمل الهيئة، وبوجه خاص عمل لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية والمعنية بالمواد المضافة إلى الأغذية والأنشطة المتعلقة بها" (الفقرة 224 من الوثيقة ALINORM 05/28/12).

<sup>4</sup> يرجى الرجوع إلى الملحق 3.

## لجنة الدستور الغذائي المعنية بتوسيم عبوات الأغذية

### التوسيم الخاص ببلد المنشأ

19- أدركت الهيئة، استجابةً لاستفسار مقدم من الدورة الثانية والثلاثين للجنة عن التوسيم الخاص ببلد المنشأ، أنه لا يمكن التوصل إلى إقرار في هذه المرحلة في ما يخص القيام، أو عدم القيام، بعمل جديد متعلق بالتوسيم الخاص ببلد المنشأ ووافقت على عرض المسائل التالية لتبحث فيها اللجنة المعنية بتوسيم عبوات الأغذية:

- (أ) إذا كانت الأحكام الحالية في القسمين 4-5-1 و 4-5-2 المتعلقين بالتوسيم الخاص ببلد المنشأ المدرجين في مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة مناسبة لتلبية احتياجات الأعضاء فيما يتصل بالتوسيم في بلد المنشأ.
- (ب) إذا واجهت البلدان مشاكل في تفسير هذه الأحكام

20- ناقشت الدورة الثالثة والثلاثون للجنة هذه المسألة بمراعاة أجوبة الأعضاء للأسئلة المذكورة أعلاه وأقرت أنه لم يتم أي توافق في الآراء حول الحاجة إلى عمل جديد متعلق بالتوسيم الخاص ببلد المنشأ في هذه المرحلة. ولهذا السبب، وافقت اللجنة على عدم القيام بأي عمل وعلى توقيف البحث في هذا البند من جدول الأعمال (الفقرة 85 من الوثيقة ALINORM 05/28/22).

### مسائل أخرى

21- في حين يبحث وفد أستراليا في إمكانية تأييد أحكام التوسيم في مشروع المواصفات للفاكهة والخضر الطازجة، فإنه اقترح حذف الحاشية المتعلقة بالقبول، إذ كانت لجنة المبادئ العامة قد اقترحت إلغاء إجراءات القبول. وأشارت الأمانة أن ذلك لن يكون ممكناً إلا بعد أن تلغي الهيئة إجراءات القبول واستذكرت ورود حاشية مماثلة في مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة. كما تمت الإشارة إلى أن إلغاء مراجع مثل هذه في مواصفات الدستور الغذائي سوف يؤدي إلى تعديل إلغاء إجراءات القبول. ووافقت اللجنة إلى لفت انتباه الهيئة إلى الإشارة إلى القبول في مواصفات الدستور الغذائي بهدف تعديلها حسب مقتضى الحال تبعاً لإلغاء إجراءات القبول (الفقرة 28 من الوثيقة ALINORM 05/28/22).

ملاحظة: تظهر حواشي إبلاغ قبول الحكومات في مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة وفي كافة المواصفات للفاكهة والخضر. وترد حاشية القسم 1: نطاق مواصفات الدستور الغذائي العامة لتوسيم الأغذية المعبأة كالتالي:

مطلوب من الحكومات، لدى تحديد موقفها من الموافقة على هذه المواصفة أن توضح أي أحكام تتصل بتوفير المعلومات الإلزامية لتوسيم الأغذية المعبأة، إذا كانت هذه الأحكام مطبقة في بلدها لكن غير واردة في هذه المواصفات.

## لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة

### إبلاغ القبول

22- حذفت الدورة الثالثة عشرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر الطازجة (مايو/أيار 2005) الحواشي التي تشير إلى إبلاغ القبول لهيئة الدستور الغذائي على ضوء توصية لجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة بإلغاء إجراءات القبول في الدليل الإجرائي لهيئة الدستور الغذائي ولتطبيق هذا القرار في مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضر الطازجة (الفقرات 19 و34 و53 من الوثيقة ALINORM 05/28/35).

23- تم البحث في هذا الموضوع خلال مناقشة طريقة العرض الموحدة لمواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضر الطازجة ومشروع مواصفة الدستور الغذائي للطماطم حيث اتخذ قرار إزالة الحواشي المتعلقة بإبلاغ القبول من هذه المواصفة ومن كافة مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضر الطازجة كما يلي:

### *طريقة العرض الموحدة لمواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضر الطازجة*

#### القسم 1 – تعريف

24- وافقت اللجنة أيضا على حذف الحاشية المشيرة إلى قبول مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضر الطازجة وبوجه خاص: "مطلوب من الحكومات لدى الإشارة إلى قبول مواصفة الدستور الغذائي [للإسم الشائع للمنتج] إبلاغ الهيئة عن أحكام المواصفات التي سوف يتم القبول بها لتطبيقها عند نقطة التصدير". اتخذ هذا القرار على ضوء توصية الدورة الأخيرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة<sup>5</sup> (أبريل/ نيسان 2005) بإلغاء إجراءات القبول في الدليل الإجرائي لهيئة الدستور الغذائي. وأشارت اللجنة إلى أن إجراءات القبول لم تعد متصلة بنطاق اتفاقي تدابير الصحة والصحة النباتية والحواجر التقنية أمام التجارة الخاصة لدى منظمة التجارة العالمية.

### *مشروع مواصفة الدستور الغذائي للطماطم*

#### القسم 1 – تعريف المنتج

25- ألغت اللجنة الحاشية (1) نظرا لتوصية الدورة الأخيرة للجنة الدستور الغذائي المعنية بالمبادئ العامة<sup>6</sup> بإلغاء إجراءات القبول وإحالة التعديلات المقترحة في الدليل الإجرائي للدستور الغذائي إلى الهيئة لتحقيق هذه الغاية. وتم الإتفاق على تطبيق هذا التعديل في كل مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضر الطازجة.

<sup>5</sup> الفقرتان 80 و89 والرفق الثاني من الوثيقة ALINORM 05/28/33A

<sup>6</sup> الفقرتان 60 و64 و101 من الوثيقة ALINORM 05/28/35

القسم 7-2: حاويات بيع الجملة

26- ألفت اللجنة الحاشية (3) ووافقت على تطبيق هذا التعديل على كل مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضار الطازجة تماشياً مع القرار السابق المتعلق بإبلاغ قبول المواصفة لهيئة الدستور الغذائي.

**التعديلات على مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضار الطازجة**

27- تم تقديم الإعتبارات التالية لدى درس متطلبات النضج لكل مجموعة من الأصناف وقائمة أصناف عنب المائدة بحجم ثمار التوت الصغيرة نظراً لصعوبات وضع بارامترات الجودة على أساس قائمة الأصناف والمحافظة على هذه القوائم:

متطلبات النضج

29- تبادلته اللجنة الآراء حول الصعوبات في وضع معايير النضج، كالحدا الأدنى لمحتوى الجوامد القابلة للذوبان (الحدا الأدنى لمستويات البريكس) ونسبة السكر/الحموضة في المنتجات الطازجة من جراء عدد من العوامل كالتغيرات الإقليمية والمناخية والموسمية. وبالإضافة إلى ذلك طرحت أسئلة مثل المعايير لإستكمال الجدول الذي يضع قائمة لمعايير النضج من خلال جمع الأصناف. وتمت الإشارة إلى أن هذه المسألة تصب في مسألة أخرى معنية بتحديث مواصفات الدستور الغذائي حيث ترد قوائم الأصناف.

قائمة الأصناف بحجم ثمار التوت الصغيرة

29- تبادلته اللجنة الآراء حول الفائدة من إعداد قائمة لأصناف الثمار بحجم ثمار التوت الصغيرة. كما أعرب عن نفس الإهتمام في ما يخص المحافظة على القائمة. وأشار إلى أن الهدف الأساسي للقائمة يكمن في التفريق بين أصناف بحجم ثمار التوت الصغيرة وتحديد الوزن الأدنى للعنقود من هذه الأصناف.

30- وافقت اللجنة على طلب المشورة من هيئة الدستور الغذائي في ما يخص إمكانية إعداد إجراء سريع أكثر لتعديل مواصفات الدستور الغذائي للفاكهة والخضار الطازجة، كإدراج أصناف جديدة<sup>7</sup> مثلاً.

<sup>7</sup> الفقرتان 60 و64 و101 من الوثيقة ALINORM 05/28/35.

## الملحق 1

Step 6 Provisions Proposed for Discontinuation by the 37<sup>th</sup> CCFAC

<b>ACESULFAME POTASSIUM</b>						
Acesulfame Potassium		INS: 950				
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.2		Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)		GMP		6
01.3.2		Beverage whiteners		GMP		6
01.4		Cream (plain) and the like		GMP		6
01.6.1		Unripened cheese		GMP		6
02.3		Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
04.1.2.10		Fermented fruit products		GMP		6
04.2.2.3		Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	200	mg/kg		6
04.2.2.7		Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP		6
05.1.4		Cocoa and chocolate products	1000	mg/kg		6
07.1		Bread and ordinary bakery wares		GMP		6
09.4		Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6
11.6		Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners		GMP		6
12.2		Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)		GMP		6
12.3		Vinegars	500	mg/kg		6
13.5		Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4		GMP		6
14.1.2.4		Concentrates for vegetable juice	500	mg/kg	Note 127	6
14.1.3.4		Concentrates for vegetable nectar	500	mg/kg	Note 127	6
14.1.5		Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6
14.2.3		Grape wines		GMP		6
14.2.4		Wines (other than grape)		GMP		6
14.2.5		Mead		GMP		6
14.2.6		Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP		6
14.2.7		Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	350	mg/kg		6

<b>ADIPATES</b>						
Adipic Acid		INS: 355		Sodium Adipate		INS: 356
Potassium Adipate		INS: 357		Ammonium Adipate		INS: 359
Function:		Acidity Regulator, Firming Agent, Raising Agent				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step



<b>ADIPATES</b>						
Adipic Acid		INS: 355	Sodium Adipate		INS: 356	
Potassium Adipate		INS: 357	Ammonium Adipate		INS: 359	
Function: Acidity Regulator, Firming Agent, Raising Agent						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.2.1		Fermented milks (plain)		GMP	Note 1	6

<b>ALLURA RED AC</b>						
Allura Red AC		INS: 129				
Function:						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1		Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3		Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5		Cheese analogues		GMP	Note 3	6
02.1.3		Lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6
02.2.1.2		Margarine and similar products		GMP		6
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
14.2.1		Beer and malt beverages		GMP		6

<b>AMARANTH</b>						
Amaranth		INS: 123				
Function: Colour						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6

<b>ANNATTO EXTRACTS</b>						
Annatto Extracts		INS: 160b				
Function: Colour						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.3		Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	10	mg/k g		6
03.0		Edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/k g	Note 9	6
04.1.2.4		Canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP		6
05.2		Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	25	mg/k g	Note 9	6
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products	12	mg/k g	Note 8	6
06.4.3		Pre-cooked pastas and noodles and like products	12	mg/k g	Note 8	6
07.1		Bread and ordinary bakery wares		GMP		6
09.3		Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	15	mg/k g	Note 9	6
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
11.3		Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3		GMP		6
11.4		Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar		GMP		6

<b>ANNATTO EXTRACTS</b>						
Annatto Extracts		INS: 160b				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
		toppings)				
13.6		Food supplements		GMP		6
14.2.3.3		Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP		6

<b>ASCORBIC ACID</b>						
Ascorbic Acid		INS: 300				
Function:		Antioxidant, Colour Retention Agent				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3		Grape wines	200	mg/kg		6

<b>ASPARTAME</b>						
Aspartame		INS: 951				
Function:		Flavor Enhancer, Sweetener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.3.2		Beverage whiteners		GMP	Note 2	6
01.4.1		Pasteurized cream (plain)		GMP		6
01.4.2		Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)		GMP		6
01.4.3		Clotted cream (plain)		GMP		6
01.5.1		Milk powder and cream powder (plain)		GMP		6
01.6.1		Unripened cheese		GMP		6
02.3		Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
04.2.2.3		Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pul seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	300	mg/kg		6
14.1.5		Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6

<b>AZORUBINE</b>						
Azorubine		INS: 122				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
15.1		Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		6

<b>CALCIUM CHLORIDE</b>						
Calcium Chloride		INS: 509				
Function:		Firming Agent, Stabilizer, Thickener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.1.5		Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	3200	mg/kg		6

<b>CARAMEL COLOUR, CLASS III</b>						
Caramel Colour, Class III - Ammonia INS: 150c Process						
Function: Colour						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.2.1.2		Margarine and similar products		GMP		6
02.3		Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products		GMP		6
06.4.3		Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6
06.6		Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP		6
07.1.2		Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
12.3		Vinegars		GMP		6
14.1.2.2		Vegetable juice		GMP		6
14.1.2.4		Concentrates for vegetable juice		GMP		6
14.1.4		Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000	mg/kg		6
14.1.5		Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6

<b>CARAMEL COLOUR, CLASS IV</b>						
Caramel Colour, Class IV - Ammonia Sulphite INS: 150d Process						
Function: Colour						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.2.1.2		Margarine and similar products		GMP		6
02.3		Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products		GMP		6
06.4.3		Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6
06.6		Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP		6
06.7		Pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only)		GMP		6
07.1.2		Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
14.1.2.2		Vegetable juice		GMP		6
14.1.2.4		Concentrates for vegetable juice		GMP		6
14.1.4		Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000	mg/kg		
14.1.5		Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP		6

<b>CAROTENOIDS</b>						
Beta-Carotene (Synthetic)		INS: 160ai	Beta-Carotene ( <i>Blakeslea trispora</i> )		INS: 160a <sup>ii</sup>	
Beta-Apo-8'-Carotenal		INS: 160e	Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester		INS: 160f	
Function: Colour						
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.3.2		Beverage whiteners		GMP		6
01.4		Cream (plain) and the like		GMP		6
01.5.2		Milk and cream powder analogues		GMP		6
01.6.2.2		Rind of ripened cheese		GMP		6
01.6.2.3		Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)		GMP		6
01.6.5		Cheese analogues		GMP	Note 3	6

<b>CAROTENOIDS</b>						
Beta-Carotene (Synthetic)		INS: 160ai	Beta-Carotene ( <i>Blakeslea trispora</i> )		INS: 160aii	
Beta-Apo-8'-Carotenal		INS: 160e	Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester		INS: 160f	
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.6		Whey protein cheese		GMP		6
04.1.2.3		Fruit in vinegar, oil, or brine		GMP		6
04.2.2.2		Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 76	6
04.2.2.5		Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP		6
07.1.2		Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
07.1.3		Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)		GMP		6
07.1.4		Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs		GMP	Note 116	6
07.1.5		Steamed breads and buns		GMP		6
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
10.2		Egg products		GMP		6
12.7		Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP		6
14.2.3.2		Sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP		6
15.1		Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		6

<b>CARRAGEENAN</b>						
Carrageenan		INS: 407				
Function:		Emulsifier, Filler, Stabilizer, Thickener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.2		Follow-up formulae	1000	mg/kg		6

<b>CITRIC ACID</b>						
Citric Acid		INS: 330				
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Sequestrant				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3		Grape wines	700	mg/kg		6

<b>CURCUMIN</b>						
Curcumin		INS: 100i				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1		Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.2		Ripened cheese		GMP		6
01.6.3		Whey cheese		GMP	Note 3	6

<b>CURCUMIN</b>						
Curcumin		INS: 100i				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.5		Cheese analogues		GMP	Note 3	6
01.6.6		Whey protein cheese		GMP		6
04.2.2.2		Dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP		6
04.2.2.5		Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP		6
07.1.1		Breads and rolls		GMP		6
07.1.2		Crackers, excluding sweet crackers		GMP		6
07.1.3		Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)		GMP		6
07.1.5		Steamed breads and buns		GMP		6
07.1.6		Mixes for bread and ordinary bakery wares		GMP		6
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6

<b>CYCLAMATES</b>						
Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)		INS: 952				
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.5		Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	1300	mg/kg	Note 17	6

<b>ERYTHORBIC ACID</b>							
Erythorbic Acid		INS: 315		Isoascorbic Acid		INS: 315	
Function:		Antioxidant, Colour Retention Agent					
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	
14.2.3		Grape wines		GMP		6	

<b>HYDROXYBENZOATES, p-</b>							
Ethyl p-Hydroxybenzoate		INS: 214		Propyl p-Hydroxybenzoate		INS: 216	
Methyl p-Hydroxybenzoate		INS: 218					
Function:		Preservative					
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	
11.6		Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners		GMP	Note 27	6	
15.1		Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300	mg/kg	Note 27	6	

<b>INDIGOTINE</b>					
Indigotine		INS: 132			
Function:		Colour			

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1		Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3		Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5		Cheese analogues		GMP	Note 3	6
02.1.3		Lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6
02.2.1.2		Margarine and similar products		GMP		6
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6

**ISOMALT**

Isomalt

INS: INS: 953

Function: Anticaking Agent, Bulking Agent, Emulsifier, Glazing Agent, Sweetener

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.1		Infant formulae		GMP		6
13.1.2		Follow-up formulae		GMP		6
13.2		Complementary foods for infants and young children		GMP		6

**MAGNESIUM CARBONATE**

Magnesium Carbonate

INS: 504i

Function: Acidity Regulator, Anticaking Agent, Colour Retention Agent

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
06.2.1		Flours		GMP	Note 57	6
12.1.2		Salt Substitutes		GMP		6
12.2.1		Herbs and spices		GMP	Note 51	6

**MALIC ACID (DL-)**

Malic Acid (DL-)

INS: 296

Function: Acidity Regulator, Sequestrant

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
14.2.3		Grape wines	1	mg/kg		6

**NITRITES**

Potassium Nitrite

INS: 249

Sodium Nitrite

INS: 250

Function: Colour Retention Agent, Preservative

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
09.2.4.1		Cooked fish and fish products	50	mg/kg	Note 32	6

**PHOSPHATES**

Orthophosphoric Acid

INS: 338

Monosodium Orthophosphate

INS: 339i

Disodium Orthophosphate

INS: 339ii

Trisodium Orthophosphate

INS: 339iii

Monopotassium Orthophosphate

INS: 340i

Dipotassium Orthophosphate

INS: 340ii

Tripotassium Orthophosphate

INS:  
340iii

Monocalcium Orthophosphate

INS: 341i

Dicalcium Orthophosphate

INS: 341ii

Tricalcium Orthophosphate

INS: 341iii

Monoammonium Orthophosphate	INS: 342i	Diammonium Orthophosphate	INS: 342ii
Monomagnesium Phosphate	INS: 343i	Dimagnesium Orthophosphate	INS: 343ii
Trimagnesium Orthophosphate	INS: 343iii	Disodium Diphosphate	INS: 450i
Trisodium Diphosphate	INS: 450ii	Tetrasodium Diphosphate	INS: 450iii
Tetrapotassium Diphosphate	INS: 450v	Dicalcium Diphosphate	INS: 450vi
Calcium Dihydrogen Diphosphate	INS: 450vii	Pentasodium Triphosphate	INS: 451i
Pentapotassium Triphosphate	INS: 451ii	Sodium Polyphosphate	INS: 452i
Potassium Polyphosphate	INS: 452ii	Sodium Calcium Polyphosphate	INS: 452iii
Calcium Polyphosphates	INS: 452iv	Ammonium Polyphosphates	INS: 452v
Bone Phosphate	INS: 542		

Function: Anticaking Agent, Acidity Reg., Adj., Antioxidant, Colour Retention Agent, Emulsifier, Flavour Enhancer, Firming Agent, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.1.1		Milk and buttermilk (plain)	880	mg/k g	Note 33	6
01.2		Fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy-based drinks)	880	mg/k g	Note 33	6
01.5.2		Milk and cream powder analogues	880	mg/k g	Note 33	6
01.7		Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	8800	mg/k g	Note 33	6
01.8.2		Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	3400	mg/k g	Note 33	6
04.2.1.3		Peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	1000	mg/k g	Note 33	6
06.2.2		Starches	4000	mg/k g	Note 33	6
06.4.3		Pre-cooked pastas and noodles and like products	2000	mg/k g	Note 33	6
06.6		Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5300	mg/k g	Note 33	6
09.2.5		Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Notes 22 & 33	
09.3.1		Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	1000	mg/k g	Note 33	6
09.3.3		Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1000	mg/k g	Note 33	6
12.2.2		Seasonings and condiments	4000	mg/k g	Note 33	6
14.1.1.2		Table waters and soda waters	890	mg/k g	Note 33	6

**POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS**

Polyglycerol Esters of Fatty Acids INS: 475

Function: Adjuvant, Crystallization Inhibitor, Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.6		Food supplements		GMP		6
16.0		Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP		6

**PONCEAU 4R**

Ponceau 4R

INS: 124

Function:		Colour			
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.6.1		Unripened cheese	GMP	Note 3	6
01.6.3		Whey cheese	GMP	Note 3	6
01.6.5		Cheese analogues	GMP	Note 3	6
10.1		Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4	6
14.1.2.2		Vegetable juice	GMP		6

<b>POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE</b>					
Potassium Dihydrogen Citrate      INS: 332i					
Function:		Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer			
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.1		Infant formulae	GMP		6
13.1.2		Follow-up formulae	GMP		6

<b>PROPYLENE GLYCOL ALGINATE</b>					
Propylene Glycol Alginate      INS: 405					
Function:		Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener			
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
01.1.2		Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000 mg/kg		6
03.0		Edible ices, including sherbet and sorbet	7500 mg/kg		6
12.5		Soups and broths	GMP		6

<b>SACCHARIN</b>					
Saccharin		INS: 954	Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts)		INS: 954
Function:		Flavour Enhancer, Sweetener			
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
04.1.2.7		Candied fruit	500 mg/kg		6

<b>SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES</b>					
Sodium Aluminium Phosphate-Acidic		INS: 541i	Sodium Aluminium Phosphate-Basic		INS: 541ii
Function:		Acidity Regulator, Emulsifier, Raising Agent, Stabilizer, Thickener			
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
05.2		Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	GMP	Note 6	6

<b>SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE</b>					
Sodium Carboxymethyl Cellulose		INS: 466			
Function:		Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener			



Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products		GMP		6

**SODIUM DIHYDROGEN CITRATE**

Sodium Dihydrogen Citrate      INS: 331i

Function:      Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
13.1.1		Infant formulae		GMP		6
13.1.2		Follow-up formulae		GMP		6
13.2		Complementary foods for infants and young children		GMP		6

**SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS**

Sorbitan Monostearate      INS: 491      Sorbitan Tristearate      INS: 492

Sorbitan Monolaurate      INS: 493      Sorbitan Monooleate      INS: 494

Sorbitan Monopalmitate      INS: 495

Function:      Emulsifier, Stabilizer

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.1.1.2		Surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16	6
13.5		Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4		GMP		6
13.6		Food supplements		GMP		6
14.2.3		Grape wines		GMP		6

**STEAROYL-2-LACTYLATES**

Sodium Stearoyl Lactylate      INS: 481i      Calcium Stearoyl Lactylate      INS: 482i

Function:      Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products	4500	mg/k g		6
06.4.3		Pre-cooked pastas and noodles and like products	4500	mg/k g		6

**SUCRALOSE**

Sucralose      INS: 955

Function:      Sweetener

Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
02.4		Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	250	mg/k g		6
04.1.2.1		Frozen fruit	150	mg/k g		6
04.1.2.2		Dried fruit	150	mg/k g		6
04.1.2.3		Fruit in vinegar, oil, or brine	150	mg/k g		6
04.1.2.5		Jams, jellies, marmelades	450	mg/k g		6

<b>SUCRALOSE</b>						
Sucralose		INS: 955				
Function:		Sweetener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
04.1.2.11		Fruit fillings for pastries	250	mg/kg		6
05.2		Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	1500	mg/kg		6
10.4		Egg-based desserts (e.g., custard)	250	mg/kg		6
11.6		Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners		GMP		6
14.1.2.2		Vegetable juice	250	mg/kg		6
14.1.2.4		Concentrates for vegetable juice	1250	mg/kg		6
14.1.3.4		Concentrates for vegetable nectar	1250	mg/kg		6
14.1.4.3		Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1250	mg/kg		6
14.1.5		Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	250	mg/kg		6

<b>SUCROGLYCERIDES</b>						
Sucroglycerides		INS: 474				
Function:		Emulsifier, Stabilizer, Thickener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
03.0		Edible ices, including sherbet and sorbet	5000	mg/kg		6

<b>SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS</b>						
Sucrose Esters of Fatty Acids		INS: 473				
Function:		Adjuvant, Emulsifiers, Stabilizer, Thickener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.4.2		Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)		GMP		6
01.4.4		Cream analogues		GMP		6
04.1.1.2		Surface-treated fresh fruit		GMP		6
04.2.1.2		Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP		6
07.1		Bread and ordinary bakery wares		GMP		6
09.4		Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6
13.6		Food supplements		GMP		6

<b>SUNSET YELLOW FCF</b>						
Sunset Yellow FCF		INS: 110				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
15.1		Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and	300	mg/kg		6

<b>SUNSET YELLOW FCF</b>						
Sunset Yellow FCF		INS: 110				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
		tubers, pulses and legumes)		g		

<b>TARTRATES</b>						
Tartaric Acid (L(+)-)		INS: 334	Monosodium Tartrate		INS: 335i	
Disodium Tartrate		INS: 335ii	Monopotassium Tartrate		INS: 336i	
Dipotassium Tartrate		INS: 336ii	Potassium	Sodium	INS: 337	
			Tartrate			
Function:		Anticaking Agent, Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bulking Agent, Emulsifier, Flour Treatment Agent, Humectant, Preservative, Raising Agent, Sequestrant, Stabilizer, Thickener				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1		Unripened cheese	26200	mg/kg	Notes 5 & 45	6
02.1		Fats and oils essentially free from water		GMP	Note 45	6
04.1.2.9		Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP	Note 45	6
04.2.2.7		Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP	Note 45	6
05.1.3		Cocoa-based spreads, including fillings	2000	mg/kg	Note 45	6
06.2		Flours and starches (including soybean powder)		GMP	Note 45	6
12.6.4		Clear sauces (e.g., fish sauce)		GMP	Note 45	6
14.2.3.2		Sparkling and semi-sparkling grape wines	2600	mg/kg	Note 45	6
14.2.3.3		Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	2600	mg/kg	Note 45	6

<b>TARTRAZINE</b>						
Tartrazine		INS: 102				
Function:		Colour				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step
01.6.1		Unripened cheese		GMP	Note 3	6
01.6.3		Whey cheese		GMP	Note 3	6
01.6.5		Cheese analogues		GMP	Note 3	6
02.1.3		Lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6
02.2.1.2		Margarine and similar products		GMP		6
10.1		Fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6
14.1.2.2		Vegetable juice		GMP		6
14.2.1		Beer and malt beverages		GMP		6

<b>TOCOPHEROLS</b>						
Mixed Tocopherols Concentrate		INS: 306	Alpha-Tocopherol		INS: 307	
Function:		Antioxidant				
Food No.	Cat.	Food Category	Max	Level	Comments	Step

<b>TOCOPHEROLS</b>					
Mixed Concentrate	Tocopherols	INS: 306	Alpha-Tocopherol	INS: 307	
Function: Antioxidant					
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.2.1.1		Butter and concentrated butter	GMP		6
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products	GMP		6
06.4.3		Pre-cooked pastas and noodles and like products	GMP		6

<b>TRIPOTASSIUM CITRATE</b>					
Tripotassium Citrate		INS: 332ii			
Function: Acidity Regulator, Antioxidant, Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer					
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
13.1.1		Infant formulae	GMP		6

<b>XANTHAN GUM</b>					
Xanthan Gum		INS: 415			
Function: Stabilizer, Thickener					
Food No.	Cat.	Food Category	Max Level	Comments	Step
02.1		Fats and oils essentially free from water	GMP		6
06.4.2		Dried pastas and noodles and like products	4000 mg/kg		6

#### Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives

- Note 1: As adipic acid  
 Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.  
 Note 3: Surface treatment.  
 Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.  
 Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.  
 Note 6: As aluminium.  
 Note 7: Use level not in finished food.  
 Note 8: As bixin.  
 Note 9: As total bixin or norbixin.  
 Note 10: As ascorbyl stearate.  
 Note 11: Flour basis.  
 Note 12: Carryover from flavouring substances.  
 Note 13: As benzoic acid.  
 Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.  
 Note 15: Fat or oil basis.  
 Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.  
 Note 17: As cyclamic acid.  
 Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.  
 Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.  
 Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.  
 Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.  
 Note 22: For use in smoked fish products only.  
 Note 23: As iron.  
 Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.  
 Note 25: As formic acid.  
 Note 26: For use in baking powder only.  
 Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.  
 Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes: [(33000 U/kg bw) x (0.025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0.825 mg/kg bw  
 Note 29: Reporting basis not specified.

- Note 30: As residual NO<sub>3</sub> ion.  
Note 31: Of the mash used.  
Note 32: As residual NO<sub>2</sub> ion.  
Note 33: As phosphorus.  
Note 34: Anhydrous basis.  
Note 35: For use in cloudy juices only.  
Note 36: Residual level.  
Note 37: As weight of nonfat milk solids.  
Note 38: Level in creaming mixture.  
Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.  
Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.  
Note 41: Use in breading or batter coatings only.  
Note 42: As sorbic acid  
Note 43: As tin.  
Note 44: As residual SO<sub>2</sub>.  
Note 45: As tartaric acid.  
Note 46: As thiodipropionic acid.  
Note 47: On egg yolk weight, dry basis.  
Note 48: For olives only.  
Note 49: For use on citrus fruits only.  
Note 50: For use in fish roe only.  
Note 51: For use in herbs only.  
Note 52: For use in butter only.  
Note 53: For use in coatings only.  
Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only.  
Note 55: Added level.  
Note 56: Provided starch is not present.  
Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by  
Note 58: As calcium.  
Note 59: Use as packing gas.  
Note 60: If used as a carbonating agent, the CO<sub>2</sub> in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.  
Note 61: For use in minced fish only.  
Note 62: As copper.  
Note 63: On amount of dairy ingredients.  
Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.  
Note 65: Carryover from nutrient preparations.  
Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.  
Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.  
Note 68: For use in natural mineral waters only.  
Note 69: Use as carbonating agent.  
Note 70: As the acid.  
Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.  
Note 72: Ready-to-eat basis.  
Note 73: Except whole fish.  
Note 74: Use level for deep orange coloured cheeses; 25 mg/kg for orange coloured cheeses; 10 mg/kg for normal coloured cheeses.  
Note 75: Use in milk powder for vending machines only.  
Note 76: Use in potatoes only.  
Note 77: As mono-isopropyl citrate.  
Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.  
Note 79: For use on nuts only.  
Note 80: Equivalent to 2 mg/dm<sup>2</sup> surface application to a maximum depth of 5 mm.  
Note 81: Equivalent to 1 mg/dm<sup>2</sup> surface application to a maximum depth of 5 mm.  
Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.  
Note 83: For use in sauce only.  
Note 84: For infants over 1 year of age only.  
Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.  
Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.  
Note 87: Treatment level.  
Note 88: Carryover from the ingredient.  
Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.  
Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.  
Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.  
Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.  
Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.

- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as  $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.
- Note 132: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.