

POGOJNO DOVOLJENI KONZERVANSI IN ANTIOKSIDANTI

DEL A

SORBATI, BENZOATI IN P-HIDROKSIBENZOATI

E št.	Specifično ime	Okrajšava
E 200	sorbinska kislina	} Sk
E 202	kalijev sorbat	
E 203	kalcijev sorbat	
E 210	benzojska kislina	} Bk ¹
E 211	natrijev benzoat	
E 212	kalijev benzoat	
E 213	kalcijev benzoat	
E 214	etil p-hidroksibenzoat	} PHB
E 215	natrijev etil p-hidroksibenzoat	
E 218	metil p-hidroksibenzoat	
E 219	natrijev metil p-hidroksibenzoat	

¹

Benzojska kislina je lahko prisotna v nekaterih fermentiranih izdelkih zaradi fermentacijskih procesov, v skladu z dobro proizvodno prakso.

Opombe:

- 1. Največje dovoljene vsebnosti vseh zgoraj navedenih snovi so izražene kot prosta kislina**
- 2. Okrajšave pomenijo:**
 - **Sk + Bk** : Sk in Bk uporabljena posamezno ali v kombinaciji;
 - **Sk + PHB**: Sk in PHB uporabljena posamezno ali v kombinaciji;
 - **Sk + Bk + PHB**: Sk, Bk in PHB uporabljeni posamezno ali v kombinaciji.
- 3. Navedene največje dovoljene vsebnosti za uporabo se nanašajo na gotova živila, ki so pripravljena po navodilih za uporabo.**

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost (mg/kg oziroma mg/l)					
	Sk	Bk	PHB	Sk + Bk	Sk + PHB	Sk+Bk+PHB
Aromatizirane pijače na osnovi vina, aromatizirana vina in aromatizirane mešane pijače iz proizvodov iz vina, iz Uredbe (EGS) št. 1601/91	200					
Brezalkoholne aromatizirane pijače ¹	300	150		250 Sk + 150 Bk		
Tekoči koncentradi čaja in sadnih ter zeliščnih poparkov				600		
Grozdni sok, nefermentiran, za zakramente				2000		
Brezalkoholno vino; sadno vino (vključno z brezalkoholnim); Made wine; jabolčni in hruškov mošt (vključno z brezalkoholnima)	200					
Sod...Saft or Sodat...Saft	500	200				
Brezalkoholno pivo v sodčku		200				
Medica	200					
Alkoholne pijače z manj kot 15 vol % alkohola	200	200		400		
Nadev za raviole in podobne izdelke	1000					
Džemi, želeji, marmelade z nizko vsebnostjo sladkorja in podobni izdelki z nižano energijsko vrednostjo ali brez dodanega sladkorja in drugi sadni namazi Mermeladas		500		1000		
Kandirano, kristalizirano in glazirano sadje in zelenjava				1000		
Sušeno sadje	1000					
Frugtgrod in Rote Grütze	1000	500				

¹ Določilo ne vključuje pijač na osnovi mleka

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost (mg/kg oziroma mg/l)					
	Sk	Bk	PHB	Sk + Bk	Sk + PHB	Sk+Bk+PHB
Izdelki iz sadja in zelenjave, vključno z omakami na osnovi sadja, razen pireja, pene, kompota, solat in podobnih izdelkov v pločevinkah in kozarcih	1000					
Zelenjava v kisu, slanici ali olju (razen oljk)				2000		
Krompirjevo testo in delno ocvrte krompirjeve rezine	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					
Oljke in izdelki na osnovi oljk	1000	500		1000		
Oblivi v obliki želeja za mesne izdelke (kuhane, prekajene, sušene); Paté					1000	
Površinska obdelava sušenih mesnih izdelkov						quantum satis
Ribje pol konzerve, vključno z izdelki iz ribjih iker				2000		
Soljene, sušene ribe				200		
Crangon crangon in Crangon vulgaris, kuhani				6000		
Predpakiran sir v lističih	1000					
Nezorjen sir	1000					
Topljeni sir	2000					
Sir v plasteh in sir z dodatnimi živili	1000					
Toplotno neobdelani mlečni deserti				300		
Usirjeno mleko	1000					
Melanž (beljak, rumenjak, celo jajce)				5000		
Dehidrirani, koncentrirani, zamrznjeni in globoko zamrznjeni jajčni izdelki	1000					
Predpakiran, narezan kruh in ržen kruh	2000					

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost (mg/kg oziroma mg/l)					
	Sk	Bk	PHB	Sk + Bk	Sk + PHB	Sk+Bk+PHB
Delno pečeni, predpakirani pekovski izdelki, namenjeni za neposredno prodajo potrošniku in kruh z znižano energijsko vrednostjo, namenjen za neposredno prodajo potrošniku	2000					
Fini pekovski izdelki z vodno aktivnostjo nad 0,65	2000					
Prigrizki na osnovi žit in krompirja, preliti oreški					1000,max. 300 PHB	
Tekoče testo/panade	2000					
Sladkorni izdelki (razen čokolade)						1500 max. 300 PHB
Žvečilni gumi				1500		
Prelivi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za mlečne napitke in sladoled; njim podobni izdelki)	1000					
Maščobne emulzije (razen masla) z vsebnostjo maščobe 60% in več	1000					
Maščobne emulzije z vsebnostjo maščobe manj kot 60%	2000					
Emulgirane omake z vsebnostjo maščobe 60% in več	1000	500		1000		
Emulgirane omake z vsebnostjo maščobe manj kot 60%	2000	1000		2000		
Neemulgirane omake				1000		
Pripravljene solate				1500		
Gorčica				1000		
Začimbe in dišave				1000		
Tekoče juhe (razen v pločevinkah)				500		
Aspik	1000	500				

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost (mg/kg oziroma mg/l)					
	Sk	Bk	PHB	Sk + Bk	Sk + PHB	Sk+Bk+PHB
Živila za posebne zdravstvene namene, v skladu s predpisom o živilih za posebne zdravstvene namene, katerih uporaba mora biti pod nadzorom, razen hrane za dojenčke in majhne otroke. Živila namenjena za uporabo v energijsko omejenih dietah za znižanje telesne teže, v skladu s predpisom o živilih namenjenih za uporabo v energijsko omejenih dietah za znižanje telesne teže				1500		
...Mehu in Makeutettu ...Mehu	500	200				
Nadomestki mesa, rib, rakov in glavonožcev ter sira na podlagi beljakovin	2000					
Dulce de membrillo		1000				
Marmelada				1500		
Ostkaka	2000					
Pasha	1000					
Semmelknoedelteig	2000					
Sir in nadomestki sira (samo površinsko obdelani)	quantum satis					
Pasterizirana rdeča pesa		2000				
Užitni kolagenski ovoji z vodno aktivnostjo večjo od 0,6	quantum satis					
Snovi za izboljšanje okusa				1500		
Kuhani raki in mehkužci		1000		2000		
Dopolnila k dnevni prehrani v tekoči obliki, v skladu s predpisom o prehranskih dopolnilih				2000		

DEL B

ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFITI

E št.	Specifično ime
E 220	žveplov dioksid
E 221	natrijev sulfit
E 222	natrijev hidrogen sulfit
E 223	natrijev metabisulfit
E 224	kalijev metabisulfit
E 226	kalcijev sulfit
E 227	kalcijev hidrogen sulfit
E228	kalijev hidrogen sulfit

Opombe:

1. Največje dovoljene vsebnosti, izražene kot SO₂ v mg/kg oziroma mg/l, se nanašajo na celotno količino SO₂, ki izvira iz vseh možnih virov.
2. Vsebnost SO₂, nižja od 10 mg/kg oziroma mg/l, se smatra kot da SO₂ ni prisoten v živilu.

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost v mg/kg ali mg/l, izražena kot SO ₂
Burger meat z vsebnostjo najmanj 4% žit ali zelenjave	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca in Butifarra fresca	450
Sušena, soljena riba vrste »Gadidae«	200
Rakci in glavonožci:	
sveži, zamrznjeni in globoko zamrznjeni raki	150 ¹
kozice iz družine Penaeidae, Solenceridae, Aristeidae:	
do 80 enot	150 ¹
od 80 do 120 enot	200 ¹
nad 120 enot	300 ¹
Raki in glavonožci:	
kuhani	50 ¹
kuhane kozice iz družine Penaeidae, Solenceridae, Aristeidae:	
do 80 enot	135 ¹
od 80 do 120 enot	180 ¹
nad 120 enot	270 ¹

¹ v užitnih delih

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost v mg/kg ali mg/l, izražena kot SO ₂
Suho pecivo	50
Škrobi (razen škrobov v formulah za dojenčke in majhne otroke, nadaljevalnih formulah in žitnih kašicah ter živilih za dojenčke in majhne otroke)	50
Sago	30
Biserni ječmen	30
Dehidriran krompir (krompirjeve kroglice)	400
Prigrizki na osnovi žit in krompirja	50
Olupljen krompir	50
Predelan krompir (vključno zamrznjen in globoko zamrznjen)	100
Krompirjevo testo	100
Sušena bela zelenjava	400
Predelana bela zelenjava (vključno zamrznjena in globoko zamrznjena)	50
Sušen ingver	150
Sušeni paradižnik	200
Hrenova kaša	800
Kaša iz čebule, česna in šalotke	300
Zelenjava in sadje v kislu, olju ali slanici (razen oljk in zlatih feferonov v slanici)	100
Zlati feferoni v slanici	500
Predelane gobe (vključno zamrznjene gobe)	50
Sušene gobe	100
Sušeno sadje:	
- marelice, breskve, grozdje, slive in fige	2000
- banane	1000
- jabolka in hruške	600
- drugo (vključno oreški v lupini)	500
Sušen kokosov oreh	50
Kandirano, kristalizirano ali glazirano sadje, zelenjava, angelika in lupina citrusov	100
Džem, žele in marmelada, definirani v predpisu o kakovosti sadnih džemov, želejev, marmelad in sladkane kostanjeve kaše, razen ekstra džema in ekstra želeja) in drugi podobni sadni namazi, vključno z izdelki z znižano energijsko vrednostjo	50

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost v mg/kg ali mg/l, izražena kot SO ₂
Jams, jellies in marmelades iz žveplanega sadja	100
Nadevi na osnovi sadja za pite	100
Dišave na osnovi soka citrusov	200
Koncentriran grozdni sok za domačo pripravo vina	2000
Mostarda di frutta	100
Sadni ekstrakt za želiranje, tekoči pektin, namenjena neposredni prodaji potrošniku	800
Češnje v kozarcih, rehidrirano sušeno sadje in liči	100
Rezine limone v kozarcih	250
Sladkorji, definirani v Direktivi 73/437/EGS, razen glukoznega sirupa, dehidriranega ali nedehidriranega	10
Glukoзни sirup, dehidriran ali nedehidriran	20
Melase in sladkorni sok	70
Drugi sladkorji	40
Oblivi (sirupi za palačnike, aromatizirani sirupi za mlečne napitke in sladolede ter njim podobni izdelki)	40
Pomarančni, grenivkin, jabolčni in ananasov sok za avtomate v javnih lokalih	50
Sok citronke in limone	350
Koncentrati na bazi sadnega soka, ki vsebujejo najmanj 2,5% ječmena (ječmenove vode)	350
Drugi koncentrati na bazi sadnega soka ali zmlatega sadja; capile groselha	250
Brezalkoholne aromatizirane pijače z dodatkom sadnega soka	20 (kot carry over iz koncentrata)
Brezalkoholne aromatizirane pijače, ki vsebujejo najmanj 235 g/l glukoznega sirupa	50
Grozdni sok, nefermentiran, za zakramente	70
<u>Sladkorni izdelki na osnovi glukoznega sirupa</u>	<u>50 (kot carry over iz glukoznega sirupa)</u>
Pivo z nizko vsebnostjo alkohola, brezalkoholno pivo	20
Pivo, drugič fermentirano v sodu	50
Vina	(*)
Brezalkoholna vina	200
Made wine	260
Jabolčni mošt, hruškov mošt, sadno vino, peneče sadno vino (vključno z brezalkoholnimi izdelki)	200
Medica	200
Fermentiran kis	170
Gorčica, razen Dijonske gorčice	250

(*) v skladu z Uredbami (EGS) št. 822/87, (EGS) št. 4252/88, (EGS) št. 2332/92 in (EGS) št. 1873/84, ter njihovimi izvedbenimi predpisi, v skladu z Uredbo (EGS) št. 1873/84 o odobritvi ponudbe in prodaje za neposredno prehrano za ljudi nekaterih uvoženih vin, ki so lahko bila obdelana z enološkimi postopki, ki niso zajeti v Uredbi (EGS) št. 337/79.

Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost v mg/kg ali mg/l, izražena kot SO₂
Dijonska gorčica	500
Želatina	50
Meso, ribe in raki na osnovi beljakovin	200
Marinirani oreški	50
Vakuumsko pakirana sladka koruza	100
Destilirane alkoholne pijače s celimi hruškami	50
Salsicha fresca	450
Namizno grozdje	10
Svež liči	10¹

¹ v užitnih delih

DEL C

DRUGI KONZERVANSI

E št.	Specifično ime	Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost
E 234	nizin ¹	Pudingi iz zdroba ali tapioke in podobni izdelki; Zorjen sir in topljen sir Clotted cream Mascarpone	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 235	natamicin	Površinska obdelava - trdega, poltrdega in polmehkega sira - sušenih, prekajenih klobas	1 mg/dm ² površine (ne sme biti prisoten v globini 5 mm)
E 239	heksametilen tetramin	Sir Provolone	25 mg/kg kot ostanek, izražen kot formaldehid
E 242	dimetil dikarbonat	Brezalkoholne aromatizirane pijače, brezalkoholno vino, tekoči koncentradi čaja	vhodna količina 250 mg/l, ostanki nezaznavni
E 251 E 252	natrijev nitrat kalijev nitrat	Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	50 ²
E 284	borova kislina	Jesetrove ikre (Caviar)	4 g/kg izraženo kot borova kislina
E 285	natrijev tetraborat (boraks)		

E št.	Specifično ime	Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost
E 280 E 281 E 282 E 283	propionska kislina natrijev propionat kalcijev propionat kalijev propionat	Predpakiran narezan kruh in ržen kruh	3000 mg/kg izražena kot propionska kislina
		Kruh z znižano energijsko vrednostjo; Delno pečen predpakiran kruh; Predpakirani fini pekovski izdelki (vključno s sladkornimi izdelki iz moke) z vodno aktivnostjo več kot 0,65; Predpakirani rogljiči, žemlje in pitta	2000 mg/kg izražena kot propionska kislina
		Christmas pudding Predpakiran kruh	1000 mg/kg izražena kot propionska kislina
		Predpakirani polsebrod, boller in dansk flutes	2000 mg/kg, izražen kot propionska kislina
		Sir in nadomestki sira (samo površinska obdelava)	quantum satis
E 1105	lizozim	Zorjen sir Vino v skladu z uredbo (ES) št. 1493/1999 in njeno izvedbeno Uredbo (ES) št. 1622/2000	quantum satis

¹ Ta snov je lahko naravno prisotna v nekaterih sirih kot posledica fermentacijskih procesov

² Propionska kislina in njene soli so lahko prisotne v nekaterih fermentiranih izdelkih, kot posledica fermentacije in se uporabljajo v skladu z dobro proizvodno prakso.

»E št.	Specifično ime	Vrsta živila	Največja vsebnost, ki se jo lahko doda med proizvodnjo (izražena kot NaNO ₂) v mg/kg	Največja dovoljena vsebnost ostanka (izražena kot (NaNO ₂) v mg/kg
E 249	kalijev nitrit (x)	Mesni izdelki	150	
E 250	Natrijev nitrit (x)	Sterilizirani mesni izdelki (Fo > 3,00) (y)	100	
		Tradicionalni mesni izdelki, izdelani po postopku mokrega razsoljevanja (1): Wiltshire bacon (1.1) Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2) in podobni izdelki		175
		Wiltshire ham (1.1) in podobni izdelki		100
		Rohschinken, nassgepökelt (1.6) in podobni izdelki		50
		Cured tongue (1.3)		50
		Tradicionalni mesni izdelki, izdelani po postopku suhega razsoljevanja (2): Dry cured bacon (2.1) in podobni izdelki		175
		Dry cured ham (2.1) Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2) Presunto, presunto da pá in paio do lombo (2.3) in podobni izdelki		100
		Rohschinken, trockengepökelt (2.5) in podobni izdelki		50
		Drugi tradicionalni soljeni mesni izdelki (3):		

		<p>Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5) in podobni izdelki</p> <p>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1) in podobni izdelki Jellied veal and brisket (3.2)</p>	180	50
E 251 E 252	<p>natrijev nitrat (z) kalijev nitrat (z)</p>	<p>Toplotno neobdelani mesni izdelki</p> <p>Tradicionalni mesni izdelki, izdelani po postopku mokrega razsoljevanja (1):</p> <p>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött (1.4)</p> <p>Wiltshire bacon and Wiltshire ham (1.1) Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2) Rohschinken, nassgepökelt (1.6) in podobni izdelki</p> <p>Bacon, Filet de bacon (1.5) in podobni izdelki</p> <p>Cured tongue (1.3) Tradicionalni mesni izdelki, izdelani</p>	150 300	 250 250 (brez dodanega E 249 ali E 250) 10

	<p>po postopku suhega razsoljevanja (2): Dry cured bacon in Dry cured ham (2.1) Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2)</p> <p>Presunto, presunto da pá in paio do lombo (2.3) Rohschinken, trockengepökelt (2.5) in podobni izdelki</p> <p>Jambon sec, jambon sel sec et autres pieces maturées séchées similaires (2.4)</p>		<p>250</p> <p>250 (brez dodanega E 249 ali E 250)</p>
	<p>Drugi tradicionalni soljeni mesni izdelki (3):</p> <p>Rohwürste (Salami in Kantwurst) (3.3)</p> <p>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1) in podobni izdelki</p> <p>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4) Saucissons secs (3.6) in podobni izdelki</p> <p>Jellied veal and brisket (3.2)</p>	<p>300 brez dod. E249 ali E250</p> <p>250 (brez dodanega E 249 ali E250)</p>	<p>250</p> <p>10</p>
	<p>Trdi, poltrdi in polmehki sir</p>	<p>150 mg/kg v siru, narejenem s kislinsko koagulacijo ali enaka vsebnost, če je dodano po odvzemu sirotke ter dodajanju vode</p>	
	<p>Siru podobni mlečni izdelki</p>		
	<p>Marinirani slanik in sprat</p>	<p>500</p>	

(x) Kadar je označen »za živila«, se nitrit lahko prodaja samo v mešanici s soljo ali nadomestkom soli.

(y) Fo vrednost 3 je enakovredna 3 minutam segrevanja na 121 °C (zmanjšanje bakterijske

obremenitve ene milijarde spor v vsaki od 1000 pločevink do ene spore v tisoč pločevinkah).

(z) V nekaterih toplotno obdelanih mesnih izdelkih so lahko prisotni nitrati, ki nastanejo ob naravni pretvorbi nitritov v nitrate v rahlo kislem okolju.

(1) Mesne izdelke se potopi v razsolico, ki vsebuje nitrite in/ali nitrate, sol in druge sestavine. Mesne izdelke se lahko nadalje predela, npr. s prekajevanjem.

(1.1) V meso se vbrizga razsolica, nato sledi mokro razsoljevanje, ki traja 3 do 10 dni. Razsolica prav tako vsebuje mikrobiološke starter kulture.

(1.2) Mokro razsoljevanje, ki traja 3 do 5 dni. Izdelek ni toplotno obdelan in ima visoko vodno aktivnost.

(1.3) Mokro razsoljevanje, ki traja najmanj 4 dni, in predkuhanje.

(1.4) V meso se vbrizga razsolica, nato sledi mokro razsoljevanje. Soljenje traja 14 do 21 dni, sledi zorenje s hladnim prekajevanjem, ki traja 4 do 5 tednov.

(1.5) Mokro razsoljevanje, ki traja 4 do 5 dni pri 5 do 7 °C, zorenje, ki traja običajno 24 do 40 ur pri 22 °C, možno prekajevanje, ki traja 24 ur pri 20 do 25 °C, in shranjevanje, ki traja 3 do 6 tednov pri 12 do 14 °C.

(1.6) Čas razsoljevanja je odvisen od oblike in teže mesnih kosov in traja približno 2 dni/kg, nato sledi stabilizacija/zorenje.

(2) Postopek suhega razsoljevanja zajema nanos razsola, ki vsebuje nitrite in/ali nitrate, sol in druge sestavine, na površino mesa, nato sledi stabilizacija/zorenje. Mesne izdelke se lahko nadalje predela, npr. s prekajevanjem.

(2.1) Suho razsoljevanje, ki mu sledi najmanj 4 dnevno zorenje.

(2.2) Suho razsoljevanje s stabilizacijskim časom najmanj 10 dni in časom zorenja več kot 45 dni.

(2.3) Suho razsoljevanje, ki traja 10 do 15 dni, nato sledita stabilizacija, ki traja od 30 do 45 dni, in zorenje, ki traja vsaj 2 meseca.

(2.4) Suho razsoljevanje, ki traja 3 dni + 1 dan/kg, nato sledijo odležanje, ki traja 1 teden, ter staranje in zorenje, ki trajata od 45 dni do 18 mesecev.

(2.5) Čas razsoljevanja je odvisen od oblike in teže mesnih kosov in traja približno 10 do 14 dni, nato sledi stabilizacija/zorenje.

(3) Kombinirana uporaba mokrega in suhega razsoljevanja, ali kadar je nitrit in/ali nitrat dodan sestavljenemu izdelku ali kadar se razsolica vbrizga v izdelek pred kuhanjem. Izdelke se lahko nadalje predela, npr. s prekajevanjem.

(3.1) Kombinirana uporaba suhega in mokrega razsoljevanja (brez vbrizganja razsolice). Čas razsoljevanja je odvisen od oblike in teže mesnih kosov in traja približno 14 do 35 dni, nato sledi stabilizacija/zorenje.

(3.2) Vbrizganje razsolice, nato po najmanj 2 dneh sledi kuhanje v vreli vodi, ki traja do 3 ur. (3.3) Čas zorenja izdelka je najmanj 4 tedne, njegovo razmerje voda/beljakovine je manj kot 1,7.

(3.4) Čas zorenja najmanj 30 dni.

(3.5) Suh izdelek se kuha pri 70 °C, nato sledita sušenje in prekajevanje, ki trajata 8 do 12 dni. Fermentiran izdelek se po 14 do 30 dnevem tristopenjskem procesu fermentacije prekajuje.

(3.6) Surove fermentirane suhe klobase brez dodanih nitritov. Izdelek se fermentira pri temperaturah od 18 do 22 °C ali nižjih temperaturah (10 do 12 °C) in se nato stara/zori najmanj 3 tedne. Razmerje voda/beljakovine v izdelku je manj kot 1,7.

DEL D

DRUGI ANTIOKSIDANTI

Opomba: * (zvezdica) v tabeli se nanaša na pravilo sorazmernosti: kadar gre za kombinirano uporabo galatov TBHQ, BHA in BHT, se morajo posamezne količine antioksidantov sorazmerno znižati.

E št.	Specifično ime	Vrsta živila	Največja dovoljena vsebnost (mg/kg)
E 310	propil galat oktil galat dodecil galat terciarni butil- hidrokinon (TBHQ) butiliran hidroksianizol (BHA) butiliran hidroksitoluen (BHT)	Masti in olja za profesionalno izdelavo termično obdelanih živil	200* (galati, TBHQ in BHA, posamezno ali v kombinaciji) 100* (BHT)
E311		Olja in masti za cvrtje, razen olja iz oljčnih tropin	
E 312		Svinjska mast, ribje olje Goveja, perutninska in ovčja mast	
E 319		Zmesi za kolače Prigrizki na osnovi žit	200 (galati, TBHQ in BHA,
E 320		Mleko v prahu za prodajne avtomate Dehidrirane juhe in bujoni Omake	posamezno ali v kombinaciji izraženo na maščobo
E 321		Dehidrirano meso Predelani oreščki Predkuhana žita	
		Začimbe in dišave	200 (galati in BHA, posamezno ali v kombinaciji) izraženo na maščobo

		Dehidriran krompir	25 (galati, TBHQ in BHA, posamezno ali v kombinaciji)
		Žvečilni gumi Prehranska dopolnila, v skladu s predpisom o prehranskih dopolnilih	400 (galati, TBHQ, BHT in BHA, posamezno ali v kombinaciji)
		Eterična olja	1000 (galati, TBHQ, BHT in BHA, posamezno ali v kombinaciji)
		Arome razen eteričnih olj	100* (galati, posamezno ali v kombinaciji) 200 * (TBHQ, BHA, posamezno ali v kombinaciji)
E 315 E 316	eritrobinska kislina natrijev eritrobat	Sušeni mesni izdelki in konzervirani mesni izdelki	500 (izraženo kot eritrobinska kislina)
		Polkonzervirani in konzervirani ribji izdelki Zamrznjene in globoko zamrznjene ribe z rdečo kožo	1500 (izražena kot eritrobinska kislina)
E 310 E 311	propil galat oktil galat	Eterična olja	1000 (galati in BHA, posamezno ali v kombinaciji)
E 312	dodecil galat		
E 320	butiliran hidroksianizol (BHA)	Snovi za izboljšanje okusa, razen eteričnih olj	100 (galati, posamezno ali v kombinaciji) ali 200 BHA
E 586	4- heksilresorcinol	Sveži, zamrznjeni in globoko zamrznjeni raki	2 mg/kg kot ostanki v mesu rakov