

Gıda maddelerinde kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri

ACETIC ACID, GLACIAL E260

INS 260 Acetic acid, glasiyal fonksiyonel sınıf : Asidite regülatörü, Koruyucu.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|------------------------------------|-------------|--------|
| 01.6.6 | Peynir altı suyu proteini peyniri. | GMP | |

* ALLURA RED AC E129

Allura red AC Fonksiyonel Sınıf : Renk

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|--------|
| 08.3.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 25 mg/kg | 161 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsaklar/kılıflar (ör. Sosis bağırsağı/kılıfı) | 300 mg/kg | 16 |
| 10.1 | Taze yumurtalar . | 100 mg/kg | 4 |

ALUMINIUM AMMONIUM SULFATE.

INS 523 Aluminium ammonium sulfat Fonksiyonel Sınıf : Sertleştirici, Stabilizer.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--------------------|-------------|--------|
| 10.2 | Yumurta ürünleri . | 30 mg/kg | 6 |

AMMONIUM SALTS OF PHOSPHATIDIC ACID.

INS 442 Ammonium salts of phosphatidic acid Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör .

ALPHA-AMYLASE FROM ASPERGILLUS ORYZAE VAR.

INS 1100 Alpha-Amylase from Aspergillus oryzae var Fonksiyonel Sınıf : Un işleme maddesi .

ANNATTO EKSTRAKT. BIXIN-BASED.

INS 160b (i) Annatto ekstrakt, bixin-bazlı Fonksiyonel Sınıf : Renk.

ASCORBIC ACID, L-

INS 300 Ascorbic acid, L- Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Antioksidan, Un işleme maddesi .

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|-----------------|-------------|--------|
|-------------|-----------------|-------------|--------|

ASCORBYL ESTERS.

INS 304 Ascorbyl palmitate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan. INS 305 Ascorbyl stearate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 5000 mg/kg | 10 |

AZODICARBONAMIDE.

INS 927a Azodicarbonamide Fonksiyonel Sınıf : Un işleme maddesi .

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|-----------------|-------------|--------|
| 06.2.1 | Un | 45 mg/kg | |

BEESWAX.

INS 901 Beeswax Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Sırlama maddeleri.

BENZOATES

INS 210 Benzoic acid Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu. INS
211 Sodium benzoate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.
INS 212 Potassium benzoate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.
INS 213 Calcium benzoate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.2.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 1000 mg/kg | 3 & 13 |
| 08.3.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 1000 mg/kg | 3 & 13 |

BENZOYL PEROXIDE.

INS 928 Benzoyl peroxide Fonksiyonel Sınıf : Un işleme maddesi , Koruyucu.

BRILLIANT BLUE FCF.

INS 133 Brilliant blue FCF Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.0 | Et ve et ürünleri - kanatlı ve av hayvanları dahil . | 100 mg/kg | 4 & 16 |
| 10.1 | Taze yumurta . | GMP | |

BUTYLATED HYDROXYANISOLE.

INS 320 Butylated hydroxyanisole (BHA) Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|----------|
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 200 mg/kg | 15 & 130 |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 200 mg/kg | 15 & 130 |

BUTYLATED HYDROXYTOLUENE.

INS 321 Butylated hydroxytoluene (BHT) Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|---------------|
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 100 mg/kg | 15, 130 ,&167 |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 100 mg/kg | 15, 130 &162 |

CALCIUM ALUMINIUM SILICATE.

INS 556 Calcium aluminium silicate Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

CALCIUM ASCORBATE.

INS 302 Calcium ascorbate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

CALCIUM CARBONATE.

INS 170(i) Calcium carbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Stabilizer.

CALCIUM CHLORIDE.

INS 509 Calcium chloride Fonksiyonel Sınıf : Sertleştirici, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

CALCIUM HYDROXIDE

INS 526 Calcium hydroxide Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Sertleştirici.

CALCIUM PROPIONATE.

INS 282 Calcium propionate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

CALCIUM SILICATE

INS 552 Calcium silicate Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

CANDELILLA WAX.

INS 902 Candelilla wax Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Sırlama maddeleri.

CANTHAXANTHIN.

INS 161g Canthaxanthin Fonksiyonel Sınıf : Renk

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 30 ppm | |

CARAMEL III - AMMONIA CARAMEL.

INS 150c Caramel iii - ammonia caramel Fonksiyonel Sınıf : Renk

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|-----------|
| | Karışımlar . | mg/kg | |
| 08.0 | Et ve et ürünleri - kanatlı ve av hayvanları dahil. | GMP | 3, 4 & 16 |
| 10.1 | Taze yumurtalar . | 20000 mg/kg | 4 |
| 10.3 | Korunmuş yumurtalar, alkali, tuzlanmış ve kutulanmış yumurtalar dahil . | 20000 mg/kg | 4 |

CARAMEL IV - SULFITE AMMONIA CARAMEL

INS 150d Caramel iv - sulfite ammonia caramel Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|-----------|
| 08.0 | Et ve et ürünleri - kanatlı ve av hayvanları dahil. | GMP | 3, 4 & 16 |
| 10.1 | Taze yumurtalar . | 20000 mg/kg | 4 |

CARBON DIOXIDE.

INS 290 Karbon dioksit Fonksiyonel Sınıf : Karbonatlama maddeleri, Paketleme gazı, Koruyucu, propellant.

CARMINES

INS 120 Carmines Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| | | | |
|----------|---|-----------|-------------|
| 08.1.1 | Taze et, kanatlı ve av hayvanları, bütün, parçalı veya kesilmiş . | 500 mg/kg | 4 & 16 |
| 08.1.2 | Taze et, kanatlı ve av hayvanı eti, parçalanmış. | 100 mg/kg | 4, 16 & 117 |
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 500 mg/kg | 16 |
| 08.3.1.1 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 200 mg/kg | |
| 08.3.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 100 mg/kg | |
| 08.3.1.3 | Fermente ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları | 100 mg/kg | |
| 08.3.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 100 mg/kg | |
| 08.3.3 | Dondurulmuş İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 500 mg/kg | 16 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 500 mg/kg | 16 |

CARNAUBA WAX.

INS 903 Carnauba wax Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Sırlama maddeleri.

CAROTENES. BETA-. SEBZELER.

INS 160a(ii) beta-Carotenes, Sebzeler Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| | | | |
|--------|--|------------|--------|
| 08.1.2 | Taze et, kanatlı ve av hayvanı eti, parçalanmış. | 20 mg/kg | 4 & 16 |
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | 16 |
| 08.3.1 | Isıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 20 mg/kg | |
| 08.3.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 20 mg/kg | |
| 08.3.3 | Dondurulmuş İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | 16 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 5000 mg/kg | |

CAROTENOIDS.

INS 160a(i) beta-Carotenes, synthetic Fonksiyonel Sınıf : Renk.

INS 160a(iii) beta-Carotenes, Blakeslea trispora Fonksiyonel Sınıf : Renk.

INS 160e Carotenal, beta-apo-8'- Fonksiyonel Sınıf : Renk.

INS 160f Carotenoic acid, ethyl ester, beta- apo-8'-Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| | | | |
|----------|---|-----------|--------|
| 08.1.2 | Taze et, kanatlı ve av hayvanı eti, parçalanmış. | 100 mg/kg | 4 & 16 |
| 08.3.1.1 | Tütsülenmiş (tuzlanmış olanlar dahil) ısıtıl işlem uygulanmadan işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 100 mg/kg | 16 |
| 08.3.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 20 mg/kg | 16 |
| 08.3.1.3 | Fermente ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları | 20 mg/kg | 16 |
| 08.3.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 20 mg/kg | 16 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) | 100 mg/kg | |

CASTOR OIL.

INS 1503 Castor oil Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Sırlama maddeleri.

CHLORINE.

INS 925 Chlorine Fonksiyonel Sınıf : Un işleme maddesi .

CHLORINE DIOXIDE.

INS 926 Chlorine dioxide Fonksiyonel Sınıf : Un işleme maddesi .

CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPERCOMPLEXES.

INS 141(i) Chlorophylls, bakır kompleksleri Fonksiyonel Sınıf : Renk.

INS 141(ii) Chlorophyllin bakır kompleksleri, potasyum ve sodyum tuzları
Fonksiyonel Sınıf : Renk.

CITRIC ACID.

INS 330 Citric acid Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Antioksidan, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı.

CYCLODEXTRIN, BETA-

INS 459 Cyclodextrin, beta- Fonksiyonel Sınıf : Taşıyıcılar, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL.

INS 472e Diacetyltartaric ve glycerol yağ asidi metil esterleri Fonksiyonel Sınıf :
Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer.

| | | | |
|--------|---|-------------|--|
| 06.6 | Bulamaçlar (ör. yetiştirme veya balık veya kanatlı bulamaçları) . | 5000 mg/kg | |
| 07.1 | Ekmek ve sıradan fırın ürünleri. | 6000 mg/kg | |
| 07.2 | Hafif fırıncılık ürünleri (tatlı, tuzlu, baharatlı) ve karışımlar . | 20000 mg/kg | |
| 10.2.3 | Kurutulmuş ve/veya ısı koagüle yumurta ürünleri . | 5000 mg/kg | |

DIMETHYL DICARBONATE.

INS 242 Dimethyl dicarbonate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

ERYTHROSINE.

INS 127 Erythrosine Fonksiyonel Sınıf : Renk.

ETHYLENE DIAMINE TETRA ACETATES.

INS 385 Calcium disodium ethylenediaminetetraacetate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan
'Renk koruyucu maddeler'Koruyucu' Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı.

INS 386 Disodium ethylenediaminetetraacetate Fonksiyonel sınıf : Antioksidan,
Koruyucu' Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı.

| | | | |
|--------|---|----------|----|
| 08.3.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 35 mg/kg | 21 |
|--------|---|----------|----|

FAST GREEN FCF.

INS 143 Fast green FCF Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| | | | |
|------|---|-----------|-----------|
| 08.1 | Taze et, kanatlı ve av hayvanları . | 100 mg/kg | 3, 4 & 16 |
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 100 mg/kg | 3 & 4 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) | 100 mg/kg | 3 & 4 |

FERRIC AMMONIUM CITRATE.

INS 381 Ferric ammonium citrate Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

FERROCYANIDES.

INS 535 Sodium ferrocyanide Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler . INS 536 Potassium ferrocyanide Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler . INS 538 Calcium ferrocyanide Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

FERROUS GLUCONATE.

INS 579 Ferrous gluconate Fonksiyonel Sınıf : Renk retention maddeler.

FERROUS LACTATE.

INS 585 Ferrous lactate Fonksiyonel Sınıf : Renk retention maddeler.

FORMIC ACID.

INS 236 Formic acid Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

GLUCONO DELTA-LACTONE.

INS 575 Glucono delta-lactone Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı.

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN.

INS 445(iii) Glycerol ester of wood rosin Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör .

GRAPE SKIN EXTRACT.

INS 163(ii) Grape skin extract Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| | | | |
|--------|---|------------|------------|
| 08.1.2 | Taze et, kanatlı ve av hayvanı eti, parçalanmış. | 1000 mg/kg | 4, 16 & 94 |
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | 16 |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | 16 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) | 5000 mg/kg | |

GUAIAIC RESIN.

INS 314 Guaiac resin Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

HEXAMETHYLENE TETRAMINE.

INS 239 Hexamethylene tetramine Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

HYDROXYBENZOATES. PARA-

INS 214 Ethyl para-hydroxybenzoate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

INS 218 Methyl para-hydroxybenzoate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE.

INS 1442 Hydroxypropyl distarch phosphate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INDIGOTINE (INDIGO CARMINE).

INS 132 Indigotine (Indigo carmine) Fonksiyonel Sınıf : Renk.

IRON OXIDES.

INS 172(i) Iron oxide, black Fonksiyonel Sınıf :

Renk. INS 172(ii) Iron oxide, red Fonksiyonel Sınıf :

Renk.

INS 172(iii) Iron oxide, yellow Fonksiyonel Sınıf : Renk.

ISOPROPYL CITRATES.

INS 384 Isopropyl citrates Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Koruyucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.1.2 | Taze et, kanatlı ve av hayvanı eti, parçalanmış. | 200 mg/kg | |
| 08.2.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 200 mg/kg | |
| 08.3.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 200 mg/kg | |

LACTIC ACID, L-, D- and DL-.

INS 270 Lactic acid, L-, D- and DL- Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü.

LAURIC ARGINATE ETHYL ESTER

INS 243 Lauric arginate ethyl ester Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu

LYSOZYME.

INS 1105 Lysozyme Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

MAGNESIUM CARBONATE.

INS 504(i) Magnesium carbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Renk tutma maddeleri.

MAGNESIUM OXIDE.

INS 530 Magnesium oxide Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

MAGNESIUM SILICATE, SYNTHETIC.

INS 553(i) Magnesium silicate, synthetic Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

MALIC ACID, DL-.

INS 296 Malic acid, DL- Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü.

MICROCRYSTALLINE CELLULOSE (CELLULOSE GEL).

INS 460(i) Microcrystalline cellulose (Cellulose gel) Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler, Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Sırlama maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

MICROCRYSTALLINE WAX.

INS 905c(i) Microcrystalline wax Fonksiyonel Sınıf : Sırlama maddeleri.

NATAMYCIN (PIMARICIN).

INS 235 Natamycin (Pimaricin) Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.2.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 6 mg/kg | |
| 08.3.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 20 mg/kg | 3 & 81 |

NISIN.

INS 234 Nisin Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

PECTINS.

INS 440 Pectins Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Jelleme maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

PHOSPHATES.

INS 338 Phosphoric acid Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Antioksidan, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı.

INS 339(i) Sodium dihydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı .

INS 339(ii) Disodium hydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 339(iii) Trisodium phosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Koruyucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 340(i) Potassium dihydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı .

INS 340(ii) Dipotassium hydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 340(iii) Tripotassium phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 341(i) Monocalcium dihydrogen phosphateFonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Sertleştirici, Un işleme maddesi , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 341(ii) Calcium hydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Sertleştirici, Un işleme maddesi , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 341(iii) Tricalcium phosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Emülgatör , Sertleştirici, Un işleme maddesi , Nem tutucu, Kabartma maddeleri,Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 342(i) Ammonium dihydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Un işleme maddesi .

- INS 342(ii) Diammonium hydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Un işleme maddesi .
- INS 343(i) Magnesium dihydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler .
- INS 343(ii) Magnesium hydrogen phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler .
- INS 343(iii) Trimagnesium phosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler .
- INS 450(i) Disodium diphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 450(ii) Trisodium diphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 450(iii) Tetrasodium diphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 450(v) Tetrapotassium diphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 450(vi) Dicalcium diphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Sertleştirici, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 450(vii) Calcium dihydrogen diphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer.
- INS 451(i) Pentasodium triphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 451(ii) Pentapotassium triphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 452(i) Sodium polyphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 452(ii) Potassium polyphosphate Fonksiyonel Sınıf :Asidite regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.
- INS 452(iii) Sodium calcium polyphosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite

regülatörü, Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri,
Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkıları, Stabilizer.

INS 452(iv) Calcium polyphosphate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü,
Emülgatör , Nem tutucu, Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini
arttıran gıda katkıları, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

INS 452(v) Ammonium polyphosphate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Nem
tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkıları, Stabilizer, Kıvam
koyulaştırıcı.

INS 542 Bone phosphate Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler,
Emülgatör , Nem tutucu.

| | | | |
|--------|---|------------|----|
| 08.2.3 | Dondurulmuş İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 2200 mg/kg | 33 |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 2200 mg/kg | 33 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 1100 mg/kg | 33 |

POLYDIMETHYLSILOXANE.

INS 900a Polydimethylsiloxane Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen
maddeler, Köpüklenmeyi engelleyen maddeler, Emülgatör

| | | | |
|--------|---|----------|--|
| 06.6 | Bulamaçlar (ör. yetiştirme veya balık veya kanatlı bulamaçları) . | 10 mg/kg | |
| 12.5 | Çorbalar ve et suyuna çorba . | 10 mg/kg | |
| 13.3 | Özel tıbbi amaca yönelik diyetik gıdalar (Gıda Kategorisi 13.1’de olan ürünler hariç) | 50 mg/kg | |
| 13.4 | İncelme ve kilo vermeye yönelik diyetik formüller . | 50 mg/kg | |
| 13.5 | Diyetik gıdalar (ör. diyet kullanımı için destekleyici gıdalar) Gıda kategorisi 13.1 - 13.4 ve 13.6’da yer alan ürünler hariç | 50 mg/kg | |
| 13.6 | Gıda destekleyicileri . | 50 mg/kg | |
| 14.1.4 | Su bazlı tatlandırıcı içecekler- “spor”, “enerji” veya “elektrolit” içecekler ile katı parçacıklı içecekler dahil . | 20 mg/kg | |

POLYETHYLENE GLYCOL.

INS 1521 Polyethylene glycol Fonksiyonel Sınıf : Köpüklenmeyi engelleyen maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Sırlama maddeleri.

POLYSORBATES.

INS 432 Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör
. INS 433 Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör
. INS 434 Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate Fonksiyonel Sınıf :
Emülgatör . INS 435 Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate Fonksiyonel Sınıf :
Emülgatör . INS 436 Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate Fonksiyonel Sınıf :
Emülgatör .

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|--------|
| 06.6 | Bulamaçlar (ör. yetiştirme veya balık veya kanatlı bulamaçları) . | 5000 mg/kg | 2 |
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 1500 mg/kg | |

POLYVINYLPIRROLIDONE.

INS 1201 Polyvinylpyrrolidone Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

POTASSIUM CARBONATE.

INS 501(i) Potassium carbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Stabilizer.

POTASSIUM CHLORIDE.

INS 508 Potassium chloride Fonksiyonel Sınıf : Flavour enhancer, Gelling maddeler, Kıvam koyulaştırıcı.

POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE

INS 501 (ii) Potassium hydrogen carbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Stabilizer

POTASSIUM HYDROXIDE.

INS 525 Potassium hydroxide Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü.

POWDERED CELLULOSE.

INS 460(ii) Powdered cellulose Fonksiyonel Sınıf Topaklanmayı engelleyen maddeler, Hacim artırıcı maddeler, Emülgatör , Sırlama maddeleri,

Nem tutucu, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı.

PROPIONIC ACID.

INS 280 Propionic acid Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

PROPYL GALLATE.

INS 310 Propyl gallate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS.

INS 477 Propylene glycol esters of fatty acids Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör .

QUILLAIA EKSTRAKT.

INS 999(i) Quillaia extract type I Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör ,

Köpüklenme maddeleri . INS 999(ii) Quillaia extract type 2 Fonksiyonel Sınıf

: Emülgatör , Köpüklenme maddeleri .

RIBOFLAVINS.

INS 101(i) Riboflavin, synthetic Fonksiyonel Sınıf : Renk.

INS 101(ii) Riboflavin 5'-phosphate sodium Fonksiyonel Sınıf :

Renk. INS 101(iii) Riboflavin from Bacillus subtilis Fonksiyonel

Sınıf : Renk.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|---|-------------|--------|
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 1000 mg/kg | 16 |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 1000 mg/kg | 16 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 1000 mg/kg | 16 |

AMONYUM, KALSİYUM, POTASYUM VE SODYUMLA BİRLİKTE İRİSTİK, PALMİTİK VE STEARİK ASİD TUZLARI

INS 470(i) Amonyum, kalsiyum, potasyum ve sodyum ile birlikte myristic, palmitic ve stearik asit tuzları Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler, Emülgatör , Stabilizer.

GOMALAK, BEYAZLATILMIŞ.

INS 904 Gomalak, beyazlatılmış Fonksiyonel Sınıf : Sırlama maddeleri.

SILICON DIOXIDE, AMORPHOUS.

INS 551 Silicon dioxide, amorphous Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

SODIUM ALUMINOSILICATE.

INS 554 Sodium aluminosilicate Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler .

SODIUM ASCORBATE.

INS 301 Sodium ascorbate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

SODIUM CARBONATE.

INS 500 (i) Sodium carbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Kabartma maddeleri.

SODIUM DIHYDROGEN CITRATE.

INS 331(i) Sodium dihydrogen citrate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer.

SODIUM HYDROGEN CARBONATE.

INS 500(ii) Sodium hydrogen carbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Kabartma maddeleri.

SODIUM HYDROXIDE.

INS 524 Sodium hydroxide Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü.

SODIUM PROPIONATE.

INS 281 Sodium propionate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

SODIUM SESQUICARBONATE.

INS 500(iii) Sodium sesquicarbonate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Kabartma maddeleri.

SORBATES.

INS 200 Sorbic acid Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu. INS

201 Sodium sorbate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

INS 202 Potassium sorbate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

INS 203 Calcium sorbate Fonksiyonel Sınıf : Koruyucu.

STANNOUS CHLORIDE.

INS 512 Stannous chloride Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Renk retention maddeler.

STEAROYL LACTYLATES.

INS 481(i) Sodium stearoyl lactylate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Stabilizer. INS 482(i) Calcium stearoyl lactylate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör

STEARYL CITRATE.

INS 484 Stearyl citrate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkıları.

SUCROGLYCERIDES.

INS 474 Sucroglycerides Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|-------------|--|-------------|--------|
| 08.2.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 5000 mg/kg | 1 5 |
| 08.3.2 | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 5000 mg/kg | 1 5 |

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE.

INS 444 Sucrose acetate isobutyrate Fonksiyonel Sınıf : Emülgatör , Stabilizer.

SULFITES.

INS 220 Sulfur dioxide Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Koruyucu

INS 221 Sodium sulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan,

Koruyucu

INS 222 Sodium hydrogen sulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Koruyucu

INS 223 Sodium metabisulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Bleaching maddeler, Un işleme maddesi , Koruyucu.

INS 224 Potassium metabisulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan,

Koruyucu. INS 225 Potassium sulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Koruyucu.

INS 227 Calcium hydrogen sulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan,

Koruyucu. INS 228 Potassium bisulfite Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Koruyucu.

INS 539 Sodium thiosulfate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkıları

YELLOW FCF

INS 110 Sunset yellow FCF Fonksiyonel Sınıf : Renk.

| Gıda Kat | Gıda Kategorisi | Maks Seviye | Notlar |
|----------|-------------------------------------|-------------|--------|
| 08.1 | Taze et, kanatlı ve av hayvanları . | 300 mg/kg | 4 & 16 |

| | | | |
|----------|---|-----------|----|
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | 300 mg/kg | 16 |
| 08.3.1.1 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri .. | 300 mg/kg | 16 |
| 08.3.1.2 | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 135 mg/kg | |
| 08.3.1.3 | Fermente ısıtıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 300 mg/kg | 16 |
| 08.3.2 | Isıtıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 300 mg/kg | 16 |
| 08.3.3 | Dondurulmuş İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 300 mg/kg | 16 |
| 08.4 | Yenilebilir bağırsak / kılıf (ör. sosis bağırsağı / kılıfı) . | 300 mg/kg | 16 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

TALC

INS 553(iii) Talc Fonksiyonel Sınıf : Topaklanmayı engelleyen maddeler, Sırlama maddeleri, Kıvam koyulaştırıcı

TARTRATES.

INS 334 L(+)- Tartaric acid Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Antioksidan, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı
INS 335(i) Monosodium tartrate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, stabilizer

INS 335(ii) Sodium L(+)-tartrate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, stabilizer

INS 336(i) Monopotassium tartrate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer

INS 336(ii) Dipotassium tartrate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, stabilizer

INS 337 Potassium sodium L(+)-tartrate Fonksiyonel Sınıf : Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer

TERTIARY BUTYLHYDROQUINONE (TBHQ).

INS 319 Tertiary butylhydroquinone (TBHQ) Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

| Gıda Kat No | Gıda Kategorisi | Maks Seyir | Notlar |
|-------------|--|---------------|--------------|
| 08.2 | İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av | 100mg/kg | 15, 130 &167 |
| 08.3 | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | 100mg/kg | 15, 130 &162 |

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL INTERACTED WITH MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS.

INS 479 Thermally oxidized soya yağı Fonksiyonel Sınıf : Mono- ve diglycerides veya yağlı asitler ile etkileşimli Emülgatör.

THIODIPROPIONATES.

INS 388 Thiodipropionic acid Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

INS 389 Dilauryl thiodipropionate Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

TOCOPHEROLS.

INS 307a d-alpha-Tocopherol Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

INS 307b Tocopherol concentrate, mixed Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan. INS 307c dl-alpha-Tocopherol Fonksiyonel Sınıf : Antioksidan.

TRIETHYL CITRATE.

INS 1505 Triethyl citrate Fonksiyonel Sınıf : Taşıyıcılar, Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer.

TRIPOTASSIUM CITRATE.

INS 332(II) Tripotassium citrate Functional Class: Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer.

TRISODIUM CITRATE.

INS 331(iii) Trisodium citrate Functional Class: Acidity regulator, Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer.

Ek Tablo (1A)
Genel itibariyle Gıda maddelerinde kullanılmasına izin
verilen doğal renkler

| INS | Renk | NOT |
|-----------|------------------------|-----------------------|
| 160 D | Likopen | |
| 161 B | Lutein | |
| 162 | Pancar kırmızısı | Betanine |
| 163 | Anthocyanine | Üzüm kabuğu ekstraktı |
| 160 C | Paprika Oleoresin | |
| 100(II) | Turmerik Tozu | |
| 100(I) | Zerdeçal sarısı | |
| 100 (III) | Turmerik Oleoresin | |
| 140 | Klorofil | |
| 150 A | Sade karamel | |
| 150B | Kostik sülfite karamel | |
| 153 | Aktive sebze karbonu | |
| 171 | Titanyum dioksit | Beyaz boyacı |
| 155 | Çukolata kahverengi HT | Gıda kahverengisi 3 |
| | Safran | Doğal sarı 6 |

Ek Tablo (1B)
Genel itibariyle Gıda maddelerinde kullanılmasına izin
verilen Sentetik renkler

| NOT | Renk | INS |
|---------------------|------------------------|-----|
| Gıda kahverengisi 3 | Çukolata kahverengi HT | 155 |

Tablo (2)
Gıda katkı maddelerinin kullanılmasına izin verilen gıda
kategorileri veya münferit gıda maddeleri

| Gıda Kategorisi No. | Bulamaçlar (ör. yetiştirme veya balık veya kanatlı bulamaçları) . | | |
|--------------------------------------|---|-------------|--------|
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Caramel iii - ammonia caramel | 150c | 50000 mg/kg | |
| Caramel iv - sulfite ammonia caramel | 150d | 2500 mg/kg | |
| Carmines | 120 | 500 mg/kg | |
| Beta-Karotenler, Sebzeler | 160a(ii) | 1000 mg/kg | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|------------|--|
| Beta-Karotenler, sentetik . Beta-Karotenler, Blakeslea trispora . Carotenal, beta-apo-8'- . Carotenoic asit, ethyl ester, beta apo-8'- . | 160a(i) 160a(iii) 160e 160f | 500 mg/kg | |
| Gliserinin diacetyltartaric ve yağlı asid esterleri | 472e | 5000 mg/kg | |
| Polydimethylsiloxane | 900a | 10 mg/kg | |

| | | | |
|---------------|----------------------------------|------------|---|
| Polisorbat | 432 - 436 | 5000 mg/kg | 2 |
| Riboflavinler | 101(i) , 101(ii), 101(iii) | 300 mg/kg | |
| Sorbatlar | 200 - 2003 | 2000 mg/kg | |

| | | | |
|------------------------|-------------------------------------|-------------|-----------|
| Gıda Kategorisi No. | Taze et, kanatlı ve av hayvanları . | | |
| 08.1 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Hızlı yeşil FCF | 143 | 100 mg/kg | 3, 4 & 16 |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 300 mg/kg | 4 & 16 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

| | | | |
|---------------------|---|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Taze et, kanatlı ve av hayvanları , bütün, parça veya kesilmiş . | | |
| 08.1.1 | | | |
| Katkı | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Carmines | 120 | 500 mg/kg | 4 & 16 |

| | | | |
|--|--|-------------|-------------|
| Gıda Kategorisi No. | Taze et, kanatlı ve av hayvanı eti, parçalanmış. | | |
| 08.1.2 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Carmines | 120 | 100 mg/kg | 4, 16 & 117 |
| Beta-Karotenler, Sebzeler | 160a(ii) | 20 mg/kg | 4 & 16 |
| Beta-Karotenler, sentetik . Beta-Karotenler, Blakeslea trispora . Carotenal, beta-apo-8'- . Carotenoic asit, ethyl ester, beta apo-8'- . | 160a(i) 160a(iii) 160e 160f | 100 mg/kg | 4 & 16 |
| Üzüm kabuğu ekstraktı . | 163(ii) | 1000 mg/kg | 4, 16 & 94 |
| Isopropyl sitrat s | 384 | 200 mg/kg | |

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------|---------------|
| Gıda Kategorisi No. | İşleme tabi tutulmuş et, kanatlı ve av hayvanları bütün, parça veya kesilmiş | | |
| 08.2. | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Butylated hydroxyanisole (BHA) | 320 | 200 mg/kg | 15 & 130 |
| Butylated hydroxytoluene (BHT) | 321 | 100 mg/kg | 15, 130 & 167 |
| Carmines | 120 | 500 mg/kg | 16 |
| Beta-Karotenler, Sebzeler | 160a(ii) | 5000 mg/kg | 16 |
| Hızlı yeşil FCF | 143 | 100 mg/kg | 3 & 4 |
| Üzüm kabuğu ekstraktı . | 163(ii) | | |

| | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|------------|---------------|
| Polisorbat | 432 - 436 | 5000 mg/kg | |
| Propil galat | 310 | 200 mg/kg | 15 & 130 |
| Riboflavinler | 101(i) , 101(ii), 101(iii) | 1000 mg/kg | 16 |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 300 mg/kg | 16 |
| Tersiyer bütül hidrokinon (TBHQ) | 319 | 100mg/kg | 15, 130 & 167 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

| | | | |
|-----------------------|--|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
| 08.2.1.2 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Benzoates | 210 - 213 | 1000 mg/kg | 3 & 13 |
| Isopropyl sitrat s | 384 | 200 mg/kg | |
| Natamycin (Pimaricin) | 235 | 6 mg/kg | |

| | | | |
|---------------------|--|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | İsıl işleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
| 08.2.2 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Sucroglycerides | 474 | 5000 mg/kg | 15 |

| | | | |
|---------------------|--|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Dondurulmuş İşleme tabi tutulmuş bütün veya parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
| 08.2.3 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Fosfatlar | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | 2200 mg/kg | 33 |

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------|---------------|
| Gıda Kategorisi No. | İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
| 08.3 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Butylated hydroxyanisole (BHA) | 320 | 200 mg/kg | 15 & 130 |
| Butylated hydroxytoluene (BHT) | 321 | 100 mg/kg | 15, 130 & 162 |
| Üzüm kabuğu ekstraktı . | 163(ii) | 5000 mg/kg | 16 |
| Fosfatlar | 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); | 2200 mg/kg | 33 |

| | | | |
|--------------|---|------------|----------|
| | 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542 | | |
| Polisorbat | 432 - 436 | 5000 mg/kg | |
| Propil galat | 310 | 200 mg/kg | 15 & 130 |

| | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|------------|---------------|
| Riboflavinler | 101(i) , 101(ii), 101(iii) | 1000 mg/kg | 16 |
| Tersiyer bütül hidrokinon (TBHQ) | 319 | 100mg/kg | 15, 130 & 162 |

| | | | |
|---------------------------|---|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Isıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları | | |
| 08.3.1 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Beta-Karotenler, Sebzeler | 160a(ii) | 20 mg/kg | 118 |

| | | | |
|---|---|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ısıl işlem uygulanmadan işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
| 08.3.1.1 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Carmines | 120 | 200 mg/kg | 118 |
| Beta-Karotenler, sentetik . Beta-Karotenler, Blakeslea trispora . Carotenal, beta-apo-8'- . Carotenoic asit, ethyl ester, beta apo-8'- . | 160a(i) 160a(iii) 160e 160f | 100 mg/kg | 16 |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 300 mg/kg | 16 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

| | | | |
|---|--|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Tütsülenmiş (tuzlanmışlar dahil) ve kurutulmuş ısıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları | | |
| 08.3.1.2 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Benzoates | 210 - 213 | 1000 mg/kg | 3 & 13 |
| Carmines | 120 | 100 mg/kg | |
| Beta-Karotenler, sentetik . Beta-Karotenler, Blakeslea trispora . Carotenal, beta-apo-8'- . Carotenoic asit, ethyl ester, beta apo-8'- . | 160a(i) 160a(iii) 160e 160f | 20 mg/kg | 16 |
| Isopropyl sitrat s | 384 | 200 mg/kg | |
| Natamycin (Pimaricin) | 235 | 20 mg/kg | 3 & 81 |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 135 mg/kg | |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

| | | | |
|---------------------|---|-------------|--------|
| Gıda Kategorisi No. | Fermente ısıl işlem uygulanmadan İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
| 08.3.1.3 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |

| | | | |
|-----------------------------|---------|-----------|----|
| Carmines | 120 | 100 mg/kg | |
| Beta-Karotenler, sentetik . | 160a(i) | 20 mg/kg | 16 |

| | | | |
|---|---------------------------|-----------|----|
| Beta-Karotenler, Blakeslea trispora . Carotenal, beta-apo-8'- . Carotenoic asit, ethyl ester, beta apo-8'- . | 160a(iii) 160e 160f | | |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 300 mg/kg | 16 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

| Gıda Kategorisi No. | Isıl işleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri . | | |
|--|--|-------------|--------|
| 08.3.2 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| *Allura kırmızı AC | 129 | 25 mg/kg | 161 |
| Carmines | 120 | 100 mg/kg | |
| Beta-Karotenler, Sebzeler | 160a(ii) | 20 mg/kg | |
| Beta-Karotenler, sentetik . Beta-Karotenler, Blakeslea trispora . Carotenal, beta-apo-8'- . Carotenoic asit, ethyl ester, beta apo-8'- . | 160a(i) 160a(iii) 160e 160f | 20 mg/kg | 16 |
| Kalsiyum disodyum ethylenediaminetetraacetate Disodyum ethylenediaminetetraacetate | 385 386 | 35 mg/kg | 21 |
| Sucroglycerides | 474 | 5000 mg/kg | 15 |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 300 mg/kg | 16 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

| Gıda Kategorisi No. | Dondurulmuş İşleme tabi tutulmuş parçalanmış et, kanatlı ve av hayvanları ürünleri | | |
|---------------------------|---|-------------|--------|
| 08.3.3 | | | |
| Katkı maddesi | INS | Maks Seviye | Notlar |
| Carmines | 120 | 500 mg/kg | 16 |
| Beta-Karotenler, Sebzeler | 160a(ii) | 5000 mg/kg | 16 |
| *Güneş batımı sarı FCF | 110 | 300 mg/kg | 16 |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

Tablo (3)

GMP çerçevesinde aksi belirtilmediği sürece genel olarak gıdalarda kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri

| INS No | Katkı maddesi | Fonksiyonel Sınıf |
|--------|--|---|
| 260 | Asetik asit, glacial | Asidite regülatörü, Koruyucu |
| 472a | Gliserol asetik ve yağlı asit esterleri | Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, |
| 1422 | Asetile distarch adipate | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |

| | | |
|------|---|---|
| 1414 | Asetile distarch fosfat | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1451 | Asetile okside nişasta | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1401 | Asitle işlenmiş nişasta | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam |
| 406 | Agar | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Jelleştirme maddeleri, Sırlama |
| 400 | Alginic asit | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Jelleştirme maddeleri, Sırlama |
| 1402 | Alkalikle işlenmiş nişasta | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1100 | Aspergillus oryzae var'dan alpha-Amylase . | Un işleme maddesi |
| 1100 | Bacillus licheniformis'den alpha-Amylase | Un işleme maddesi |
| 1100 | Bacillus subtilis olarak ifade edilen Bacillus megaterium'den alpha-Amylase | Un işleme maddesi |
| 1100 | Bacillus stearothermophilus'dan alpha-Amylase | Un işleme maddesi |
| 1100 | Bacillus subtilis olarak ifade edilen Bacillus stearothermophilus'den alpha-Amylase | Un işleme maddesi |
| 1100 | Bacillus subtilis'ten alpha-Amylase | Un işleme maddesi |
| 264 | Amonyum asetat | Asidite regülatörü |
| 403 | Ammonium alginate | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, |

| INS No | Katkı | Fonksiyonel Sınıf |
|-----------|---------------------------------|--|
| 503(i) | Ammonium karbonat | Asidite regülatörü, Kabartma |
| 510 | Ammonium klorür | Un işleme maddesi |
| 503(ii) | Ammonium hydrogen | karbonat Asidite regülatörü, Kabartma maddeleri |
| 527 | Ammonium hidrosit | Asidite regülatörü |
| 328 | Ammonium lactate | Asidite regülatörü, Un işleme maddesi |
| 300 | Ascorbic asit, L- | Asidite regülatörü, Antioksidan, Un işleme maddesi |
| *122 | AZORUBINE (CARMOISINE) | Renk |
| 162 | Beet kırmızı | Renk |
| 1403 | Beyazlatılmış | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam |
| 1101(iii) | Bromelain | Lezzet arttırıcı, Stabilizer Un işleme maddesi , |
| 629 | Kalsiyum 5'-guanylate | Lezzet arttırıcı |
| 633 | Kalsiyum 5'-inosinate | Lezzet arttırıcı |
| 634 | Kalsiyum 5'- ribonucleotides | Lezzet arttırıcı |
| 263 | Kalsiyum acetate | Asidite regülatörü, Koruyucu, Stabilizer |
| 404 | Kalsiyum alginate | Köpüklenmeyi engelleyen maddeler, Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Köpüklenme maddeleri , Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 302 | Kalsiyum ascorbate | Antioksidan |
| 170(i) | Kalsiyum karbonat | Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Renk, Stabilizer |
| 509 | Kalsiyum klorür | Sertleştirici, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 623 | Kalsiyum di-L | Lezzet arttırıcı |
| 578 | Kalsiyum gluconate | Asidite regülatörü, Sertleştirici, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı |
| 526 | Kalsiyum hidrosit | Asidite regülatörü, Sertleştirici |
| 327 | Kalsiyum lactate | Asidite regülatörü, Un işleme maddesi |
| 352(ii) | Kalsiyum malate, DL- | Asidite regülatörü |
| 529 | Kalsiyum oxide | Asidite regülatörü, Un işleme maddesi |
| 282 | Kalsiyum | Koruyucu |
| 552 | Kalsiyum silikat | Topaklanmayı engelleyen maddeler |
| 516 | Kalsiyum sulfat | Sertleştirici, Un işleme maddesi , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer |

| | | |
|------|--------------------------|---|
| 150a | Caramel I – Sade karamel | Renk |
| 290 | Karbon dioksit | Karbonatlama maddeleri, Paketleme gazı, |

| INS No | Katkı | Fonksiyonel Sınıf |
|---------|---|---|
| | | Koruyucu, Propellant |
| 410 | Keçi boynuzu zamkı | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam |
| 407 | Carrageenan | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, |
| 140 | Klorofil | Renk |
| 1001 | Kolin Tuzları ve esterler | Emülgatör |
| 330 | Sitrik asid | Asidite regülatörü, Antioksidan, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı |
| 472 a-c | Gliserol sitrik ve yağlı asitler esterleri | Antioksidan, Emülgatör , Un işleme maddesi , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer |
| 468 | Çapraz bağlı sodyum karboksimetil selülöz (Çapraz bağlı – selülöz zamk) | Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 424 | Curdlan | Sertleştirici, Jelleştirme maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 457 | Cyclodextrin, alpha- | Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 458 | Cyclodextrin, gamma- | Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1400 | Dextrins, kavrulmuş nişasta | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 628 | Dipotasyum 5'-guanylate | Lezzet arttırıcı |
| 627 | Disodyum 5'-guanylate | Lezzet arttırıcı |
| 631 | Disodyum 5'-inosinate | Lezzet arttırıcı |
| 635 | Disodyum 5' ribonucleotides | Lezzet arttırıcı |
| 1412 | Distarch fosfat | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam |
| 315 | Erythorbic Asit (Isoascorbic asit) | Antioksidan |
| 968 | Erythritol | Lezzet arttırıcı, Nem tutucu, Tatlandırıcı |
| 462 | Ethyl selülöz | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Sırlama maddeleri, Kıvam koyulaştırıcı |
| 467 | Ethyl hydroxyethyl | selülöz Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 297 | Fumaric asit | Asidite regülatörü |
| 418 | Gellan zamk | Jelleştirme maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 575 | Glucono delta-lactone | Asidite regülatörü,Kabartma maddeleri, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı |
| 1102 | Glucose oxidase | Antioksidan |

| | | |
|-----|---------------------------|---|
| 620 | Glutamic asit, L(+)- | Lezzet arttırıcı |
| 422 | Glycerol | Nem tutucu, Kıvam koyulaştırıcı |
| 626 | Guanylic asit, 5'- | Lezzet arttırıcı |
| 412 | Siyam baklası zankı | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 414 | Arap zankı (Akasya zankı) | Hacim arttırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Sırlama maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |

| INS No | Katkı | Fonksiyonel Sınıf |
|---------|------------------------------------|--|
| 507 | Hidroklorik asit | Asidite regülatörü |
| 463 | Hydroxypropyl selülöz | Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Sırlama maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1442 | Hydroxypropyl distarch fosfat | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 464 | Hydroxypropyl methyl selülöz | Hacim arttırıcı maddeler, Emülgatör , Sırlama maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1440 | Hydroxypropyl nişasta | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam |
| 630 | Inosinic asit, 5'- | Lezzet arttırıcı |
| 953 | Isomalt (Hidrojenize isomaltoz) | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Hacim arttırıcı maddeler, Sırlama maddeleri, Tatlandırıcı, Stabiliser, |
| 416 | Karaya zankı | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam |
| 425 | Konjac un taşıyıcılar, | Emülgatör , Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 270 | Lactic asit, L-, D- and DL- | Asidite regülatörü |
| 472b | Gliserol için laktik ve yağlı asit | Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer |
| 966 | Lactitol | Emülgatör , Tatlandırıcı, Kıvam |
| 322(i) | Lecithin | Antioksidan, Emülgatör |
| 1104 | Lipases | Lezzet arttırıcı |
| 504(i) | Magnezyum karbonat | Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Renk koruyucu |
| 511 | Magnezyum klorür | Renk koruyucu maddeler, Sertleştirici, Stabilizer |
| 625 | Magnezyum di-L- glutamate | Lezzet arttırıcı |
| 580 | Magnezyum gluconate | Asidite regülatörü, Sertleştirici, Lezzet arttırıcı |
| 528 | Magnezyum hidroksit | Asidite regülatörü, Renk koruyucu maddeler |
| 504(ii) | Magnezyum hidroksit karbonat | Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Taşıyıcılar, Renk koruyucu maddeler |
| 329 | Magnezyum lactate, DL- | Asidite regülatörü, Un işleme maddesi |
| 530 | Magnezyum oksit | Topaklanmayı engelleyen maddeler |

| | | |
|-----------|-------------------------------|--|
| 470 (iii) | Magnezyum Tuzs of fatty asits | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Emülgatör , Stabilizer |
| 553(i) | Magnezyum silicate, sentetik | Topaklanmayı engelleyen maddeler |
| 518 | Magnezyum sulfat | Sertleştirici, Lezzet arttırıcı |
| 296 | Malic asit, DL- | Asidite regülatörü |
| 965(i) | Maltitol | Hacim arttırıcı maddeler, Emülgatör , |

| INS No | Katkı | Fonksiyonel Sınıf |
|----------|---|---|
| | | Nem tutucu, Stabilizer, Tatlandırıcı, Kıvam koyulaştırıcı |
| 965(ii) | Maltitol şurup | Hacim arttırıcı maddeler, Emülgatör , Nem tutucu, Stabilizer, Tatlandırıcı, Kıvam koyulaştırıcı |
| 421 | Mannitol | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Hacim arttırıcı maddeler, Nem tutucu, Stabilizer, Tatlandırıcı, Kıvam |
| 461 | Methyl selülöz | Hacim arttırıcı maddeler, Emülgatör , Sırlama maddeleri, Stabilizer, Kıvam |
| 465 | Methyl ethyl selülöz | Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 460(i) | Mikrokristalin selülöz (Selülöz jel) | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Hacim arttırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , |
| 471 | Yağlı asitlerin mono ve di-gliceridleri | Köpüklenmeyi engelleyen maddeler, Emülgatör , Stabilizer |
| 624 | Monoammonium L- glutamate | Lezzet arttırıcı |
| 622 | Monopotasyum L- glutamate | Lezzet arttırıcı |
| 621 | Monosodyum L- glutamate | Lezzet arttırıcı |
| 471 | Mono- and diglycerides | Emülgatör s |
| 1410 | Mono nişasta fosfat | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 941 | Nitrogen | Paketleme gazı, Propellant |
| 942 | Nitrous oxide | Antioksidan, Köpüklenme maddeleri , Paketleme gazı, Propellant |
| 1404 | Okside nişasta | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1101(ii) | Papain | Lezzet arttırıcı |
| 440 | Pektinler | Emülgatör , Jelleştirme maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1413 | Fosfat distarch fosfat | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1200 | Polydextroses | Hacim arttırıcı maddeler, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 964 | Polyglycitol şurup | Tatlandırıcı |
| 1202 | Polyvinylpyrrolidone, insoluble | Renk koruyucu maddeler, Stabilizer |
| 632 | Potasyum 5'-inosinate | Lezzet arttırıcı |

| | | |
|--------|---|--|
| 261 | Potasyum acetates | Asidite regülatörü, Koruyucu |
| 402 | Potasyum alginate ,Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu |
| 501(i) | Potasyum karbonat | Asidite regülatörü, Stabilizer |
| 508 | Potasyum klorür | Lezzet arttırıcı, Jelleştirme maddeleri, Kıvam koyulaştırıcı |

| INS No | Katkı | Fonksiyonel Sınıf |
|---------|---|--|
| 577 | Potasyum gluconate | Asidite regülatörü, Yiyeceklerin |
| 501(ii) | Potasyum hydrogen karbonat | Asidite regülatörü, Stabilizer |
| 351(i) | Potasyum hydrogen malate | Asidite regülatörü |
| 525 | Potasyum hidroksit | Asidite regülatörü |
| 326 | Potasyum lactate | Asidite regülatörü, Antioksidan |
| 351(ii) | Potasyum malate | Asidite regülatörü |
| 283 | Potasyum propionate | Koruyucu |
| 515(i) | Potasyum sulfate | Asidite regülatörü |
| 460(ii) | Toz selülöz | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Hacim arttırıcı maddeler, Emülgatör , Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 407a | Processed eucheuma deniz yosunu (PES) | Emülgatör , Jelleştirme maddeleri, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 944 | Propane | Propellant |
| 280 | Propionic asit | Koruyucu |
| 1101(i) | Protease | Lezzet arttırıcı, Un işleme maddesi , Stabilizer |
| 1204 | Pullulan | Sırlama maddeleri |
| 470(i) | Miristik, palmitik ve stearik asit tuzları, ammonia, kalsiyum, potasyum ve sodyum ile birlikte | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Emülgatör , Stabilizer |
| 470(ii) | Kalsiyum, potasyum ve sodyum ile birlikte oleik asit tuzları | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Emülgatör , Stabilizer |
| 551 | Silicon dioxide, amorphous | Topaklanmayı engelleyen maddeler |
| 262(i) | Sodyum acetate | Asidite regülatörü, Koruyucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda |
| 401 | Sodyum alginate | Hacim artırıcı maddeler, Taşıyıcılar, Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 301 | Sodyum ascorbate | Antioksidan |
| 500(i) | Sodyum karbonat | Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Kabartma maddeleri |

| | | |
|---------|---|---|
| 466 | Sodyum karboksimetil selülöz (Selülöz zamk) | Hacim artırıcı maddeler, Emülgatör , Sertleştirici, Jelleştirme maddeleri, Sırlama maddeleri, Nem tutucu, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 469 | Sodyum karboksimetil selülöz , enzimatik olarak hidrolize edilmiş (Selülöz zamk, enzimatik olarak hidrolize edilmiş) | Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 331(i) | Sodyum dihydrogen sitrat | Asidite regülatörü, Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer |
| 350(ii) | Sodyum DL-malate | Asidite regülatörü, Nem tutucu |

| INS No | Katkı | Fonksiyonel Sınıf |
|----------|----------------------------------|---|
| 316 | Sodyum erythorbate (Sodyum) | Antioksidan |
| 365 | Sodyum fumarates | Asidite regülatörü |
| 576 | Sodyum gluconate | Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 500(ii) | Sodyum hydrogen | Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Kabartma maddeleri |
| 350(i) | Sodyum hydrogen DL- | Asidite regülatörü, malate Nem tutucu |
| 524 | Sodyum hidroksit | Asidite regülatörü |
| 325 | Sodyum lactate | Asidite regülatörü, Antioksidan, Hacim artırıcı maddeler, Nem tutucu, Kıvam koyulaştırıcı |
| 281 | Sodyum propionate | Koruyucu |
| 500(iii) | Sodyum sesquikarbonat | Asidite regülatörü, Topaklanmayı engelleyen maddeler, Kabartma maddeleri |
| 514(i) | Sodyum sulfat | Asidite regülatörü |
| 420(i) | Sorbitol | Hacim artırıcı maddeler, Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Tatlandırıcı, Kıvam koyulaştırıcı |
| 420(ii) | Sorbitol şurup | Hacim artırıcı maddeler, Nem tutucu, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer, Tatlandırıcı, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1420 | Nişasta asetat | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1450 | Nişasta sodyum octenyl succinate | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1405 | Nişasta, enzyme treated | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 553(iii) | Talk | Topaklanmayı engelleyen maddeler, Sırlama maddeleri, Kıvam koyulaştırıcı |
| 417 | Tara zamk | Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| *102 | Tartrazine | Renk |
| 957 | Thaumatococcus | Lezzet arttırıcı, Tatlandırıcı |
| 171 | Titanyum dioksit | Renk |
| 413 | Tragacanth zamk | Emülgatör , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 1518 | Triacetin | Taşıyıcılar, Emülgatör , Nem tutucu |
| 380 | Triammonium sitrat | Asidite regülatörü |

| | | |
|----------|--------------------|--|
| 333(iii) | Trikalsiyum sitrat | Asidite regülatörü, Sertleştirici, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer |
| 332(ii) | Tripotasyum sitrat | Asidite regülatörü, Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, |
| 331(iii) | Trisodyum | sitrat Asidite regülatörü, Emülgatör , Yiyeceklerin kalitesini arttıran gıda katkısı, Stabilizer |
| 415 | Xanthan zambak | Emülgatör , Köpüklenme maddeleri , Stabilizer, Kıvam koyulaştırıcı |
| 967 | Xylitol | Emülgatör , Nem tutucu, Stabilizer, Tatlandırıcı, Kıvam koyulaştırıcı |

*Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. (Bir önceki bildirim içeriklerin altına yazılmalıdır).

Ek Tablo (3A)

GMP çerçevesinde aksi belirtilmediği sürece genel olarak gıdalarda kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri

| INS | Renk | Gıda maddesi | Maks Seviye |
|-----|-----------------|--|-------------|
| 173 | Aluminum | Kekler ve pastaların süslemesi için sekerli tatlandırıcılar ile harici kaplama | GMP |
| 174 | Silver | Şekerleme ile harici kaplama | GMP |
| 175 | Gold | Şekerleme ile harici kaplama | GMP |
| 180 | Lithotrubine BK | Yenilebilir peynir yüzeyi | GMP |

Ek Tablo (3B)

Tablo 3 genel koşullarından hariç olan gıda kategorileri veya münferit gıda maddeleri Aşağıda yer alan gıdalar için Tablo 3'te listelenen gıda katkı maddeleri Tablo 1 ve 2 hükümlerine tabidir.

| Kategori Numarası | Gıda Kategorisi |
|-------------------|---|
| 01.1.1 | Süt ve tereyağ sütü (sade) (ısıl işleme tabi tutulmuş tereyağ sütü hariç) |
| 01.2 | Fermente ve peynir mayası süt ürünleri (sade) excluding Gıda Kategorisi 01.1.2 hariç (süt ürünleri bazlı içecekler) |
| 01.4.1 | Pastörize krema (sade) |
| 01.4.2 | Sterilize ve UHT krema, şekerli krema veya krem şanti ve yağı azaltılmış kremalar (sade) |
| 01.6.3 | Lor peyniri |
| 01.6.6 | Peynir altı suyu proteini peynir |
| 01.8.2 | Lor hariç peynir altı suyu ve ürünleri |
| 02.1 | Temel olarak susuz, katı ve sıvı yağlar |
| 02.2.1 | Tereyağ |
| 04.1.1 | Taze meyveler |
| 04.2. | 1 Taze Sebzeler (mantarlar, kökler ve yumru kökler, bakliyatlar ve aloe vera), deniz yosunları ve fındık ve çekirdekler |
| 04.2.2.1 | Dondurulmuş Sebzeler (mantarlar, kökler ve yumru kökler, bakliyatlar ve aloe vera), deniz yosunları ve fındık ve çekirdekler |
| 04.2.2.7 | Fermente Sebzeler (mantarlar, kökler ve yumru kökler, bakliyatlar ve aloe vera) ve deniz yosunu ürünleri, Fermente soya ürünleri gıda kategorileri 06.8.6, 06.8.7, 12.9.2.3 hariç |
| 06.1 | Bütün, kırık veya pullu tahıllar, pirinç dahil |
| 06.2 | Unlar and nişasta (soyu tozu dahil) |
| 06.4.1 | Taze makarnalar ve eriştelere ve benzer ürünler |
| 06.4.2 | Kurutulmuş makarnalar ve eriştelere ve benzer ürünler |
| 08.1 | Taze et, kanatlı ve av hayvanları . |
| 09.1 | Taze balık ve balık ürünleri, yumuşakçalar, kabuklular ve deniz kestaneleri dahil |
| 09.2 | İşleme tabi tutulmuş balık ve balık ürünleri, yumuşakçalar, kabuklular ve deniz kestaneleri dahil |
| 10.1 | Taze yumurta |
| 10.2.1 | Sıvı yumurta ürünleri |
| 10.2.2 | Dondurulmuş yumurta ürünleri |
| 11.1 | Rafine ve ham şekerler |
| 11.2 | Kahverengi şeker, Gıda Kategorisi 11.1.3 ürünleri hariç (Yumuşak beyaz şeker, Yumuşak kahverengi şeker, glukoz şurubu, kurutulmuş glukoz şurubu, ham şeker kamışı şekeri) |
| 11.3 | Şeker çözeltileri ve şuruplar, aynı zamanda (kısmen) dönüştürülmüş şeker pekmezi ve melas dahil, Gıda Kategorisi 11.1.3 ürünleri hariç (Yumuşak beyaz şeker, Yumuşak kahverengi şeker, glukoz şurubu, |

| Kategori | Gıda |
|----------|--|
| | şurup, ham şeker kamışı şekeri) |
| 11.4 | Diğer şeker ve şuruplar (ör. odun şekeri, akçaağaç şurubu, şeker üst süslemeleri) |
| 11.5 | Bal |
| 12.1 | Tuz ve Tuz ikameleri |
| 12.2.1 | Nebatlar ve baharatlar (SADECE NEBATLAR) |
| 13.1 | Bebek formülleri, devam formülleri ve bebekler için özel medikal amaçlara yönelik formüller |
| 13.2 | Bebek ve küçük çocuklar için destekleyici gıdalar |
| 14.1.1 | Sular |
| 14.1.2 | Meyve ve Sebze suları |
| 14.1.3 | Meyve ve Sebze nektarları |
| 14.1.5 | Kahve, kahve ikameleri, çay, bitki infüzyonları ve diğer sıcak tahıl içecekleri, kakao hariç |

Gıda katkı maddeleri için Revize edilmiş Genel Standartlar açıklamalarına dair notlar:

NOT 1: Adipik asit olarak.

NOT 2: Kuru içerik, kuru ağırlık, kuru karışım veya konsantre bazda

NOT 3: Yüzey işlemleri .

NOT 4: Ürün dekorasyonu, damgalanması, işaretlenmesi veya markalanması için.

NOT 5: Reçel, jöle ve marmelatlar (CODEX STAN296-2009). Standartları ile uyumlu ürünler hariç

NOT 6: alüminyum olarak .

NOT 7: Sadece kahve ikameleri için .

NOT 8: Biksin olarak .

NOT 9: İçilmeye hazır kahve ürünlerinde kullanılmak üzere 10000 mg/kg

NOT 10: Ascorbyl stearate olarak .

NOT 11: Un bazlı .

NOT 12: Tatlandırıcı maddelerin bakiyesi .

NOT 13: Benzoik asit olarak .

NOT 14: sadece hidrolize protein sıvı formülde kullanılmak için.

NOT 15: Katı veya sıvı yağ bazlı .

NOT 16: Meyveler , sebzeler, et veya balık için jöle, kaplama veya dekorasyonlar da kullanılmak üzere .

- NOT 18: Eklenmiş seviye; yenmeye hazır gıdalarda tespit edilmeyen kalıntı .
- NOT 19: kakao yağında kullanılmış; yenmeye hazır bazda kullanım seviyesinde .
- NOT 20: Stabilizerler, kıvam koyulaştırıcıları veya/veya zamların toplam miktarları üzerinden.
- NOT 21: Anhydrous Kalsiyum disodyum olarak ethylenediaminetetraacetate.
- NOT 22: sadece tütsülenmiş balık ürünlerinde kullanılmak üzere .
- NOT 23: Demir olarak .
- NOT 24: Anhydrous sodyum ferrocyanide olarak .
- NOT 25: Formik asit olarak
- NOT 26: Steviol dengi olarak .
- NOT 27: Para-hydroxybenzoic asit olarak .
- NOT 28: ADI dönüşümü : tipik bir preperasyonun 0.025 µg/U içermesi durumunda, 33000 U/kg vücut ağırlığına göre ADI : $[(33\ 000\ \text{U/kg}\ \text{bw}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0.825\ \text{mg/kg}$ vücut ağırlığına göre haline gelir .
- NOT 29: Raporlama koşulları belirlenmemiş .
- NOT 30: NO3 iyon kalıntısı olarak .
- NOT 31: Kullanılan lapa olarak .
- NOT 32: NO2 iyon kalıntısı olarak .
- NOT 33: Fosfor olarak .
- NOT 34: Anhidrit bazlı .
- NOT 35: Sadece bulanık meyve sularında kullanım için .
- NOT 36: Kalıntı seviyesi .
- NOT 37: Yağsız süt katılarının ağırlığı olarak .
- NOT 38: krema karışımındaki seviye .
- NOT 39: Sadece ürünler tereyağ veya diğer katı ve sıvı yağları içermesi durumunda .
- NOT 40: INS 451i (pentasodyum trifosfat) sadece benzoatlar ve Sorbatların etkinliğinin arttırılması için .
- NOT 41: Sadece ekmek kırıntıları veya pasta hamuru kaplamalarında kullanılır .
- NOT 42: Sorbik asit olarak .

- NOT 43: Kalay olarak .
- NOT 44: SO₂ kalıntısı olarak .
- NOT 45: Tartarik asit olarak.
- NOT 46: Thiodipropionic asit olarak .
- NOT 47: Yumurta sarısı ağırlığı, kuru bazda.
- NOT 48: Sadece zeytinler için .
- NOT 49: sadece turunçgiller meyvelerinde kullanım için .
- NOT 50: Sadece balık yumurtasında kullanım için .
- NOT 51: Sadece nebatlarda kullanım için .
- NOT 52: Çukulatalı süt hariç.
- NOT 53: Sadece kaplamalarda kullanım için .
- NOT 54: Sadece kokteyl kirazlarında ve şekerlemeli kirazlarda kullanım için .
- NOT 55: Tek başına veya kombinasyon halinde, ürün standartında belirlenen sodyum, kalsiyum, and potasyum limitleri dahilinde .
- NOT 56: Verilen nişasta mevcut değildir .
- NOT 57: GMP, ağırlığa göre 1 birim benzoyl peroxide ve sözkonusu katkı maddesinin 6 biriminden daha fazla değil .
- NOT 58: Kalsiyum olarak .
- NOT 59: Paketleme gazı olarak kullanım için .
- NOT 61: Sadece kıyma haline getirilmiş balıklar da kullanım için .
- NOT 62: Bakır olarak .
- NOT 63: Süt ürünleri içerikleri miktarında .
- NOT 64: Kuru fasulyelere eklenen seviye; 200 mg/kg yenmeye hazır gıdalarda, anhidrit bazda .
- NOT 65: Besin preperasyonlarından bakiye
- NOT 66: Formaldehyde olarak . Sadece provolone peynirde kullanım için .
- NOT 67: Sıvı yumurta beyazlarında fosfor olarak 8800 mg/kg'da ve Sıvı bütün yumurtalarda fosfor olarak 14700 mg/kg'da kullanım hariç .
- NOT 68: Sadece şeker eklenmemiş ürünlerde kullanım için .

- NOT 69: Karbonatlama maddeleri olarak kullanım için .
- NOT 70: Asit olarak .
- NOT 71: Sadece kalsiyum, potasyum ve sodyum tuzları .
- NOT 72: Yenmeye hazır bazda .
- NOT 73: Bütün balıklar hariç .
- NOT 74: Bebek formüllerinde bileşik olarak kullanılan sıvı peynir altı suyu ve ürünleri hariç .
- NOT 75: Sadece otomatlar için süt tozu kullanımı için .
- NOT 76: Sadece patateslerde kullanım için .
- NOT 77: Sadece özel beslenme kullanımı için .
- NOT 78: Sadece turşu ve balsamik sirkeler için 50000 mg/kg .
- NOT 79: Sadece fındıkta kullanım için .
- NOT 80: 2 mg/dm² yüzey uygulamasına eşit, maksimum derinlik 5 mm.
- NOT 81: 1 mg/dm² yüzey uygulamasına eşit, maksimum derinlik 5 mm.
- NOT 82: Karideslerde kullanım için ; 6 000 mg/kg Crangon crangon ve Crangon vulgaris için .
- NOT 83: Sadece L(+)-form .
- NOT 84: Sadece 1 yaşından büyük bebekler için .
- NOT 85: Sosis kılıfında kullanım seviyesi ; sosisler için bu tür kılıflarda kalıntı 100 mg/kg'ı geçemez .
- NOT 86: Sadece krema dışında krem şanti üst süslemelerinde kullanım için .
- NOT 87: İşleme tabi tutma seviyesi .
- NOT 88: İçerik bakiyesi .
- NOT 89: Sadece sandviç sürülmeliklerinde kullanım için .
- NOT 90: Bitmiş ürünlerde kullanılan süt – sakaroz karışımlarında kullanım için .
- NOT 91: Benzoatlar ve Sorbatlar, tek başlarında veya kombinasyon olarak .
- NOT 92: Domates bazlı soslar hariç .
- NOT 94: Sadece Loganiza'da (gubar) kullanım için (taze işlem görmemiş sosis) .
- NOT 95: Sadece surimi ve balık yumurtası ürünlerinde kullanım için .

- NOT 96: Yüksek içerikli tatlandırıcıda kuru ağırlık bazında .
- NOT 97: Bitmiş ürün / nihai kakao ve çukolata ürünlerinde .
- NOT 98: Toz kontrolü için .
- NOT 99: Sadece balık filetoları ve kıyma balıkta kullanım için .
- NOT 100: Sadece kristalize ürünler ve şeker üst süslemeleri için .
- NOT 101: Seviyeyi tek başına kullanın, kombinasyon halinde 15 000 mg/kg'ı geçmeyin .
- NOT 102: Sadece pişirme amaçlı yağ emülsiyonlarında kullanım için .
- NOT 104: Ekmek ve mayalı fırın ürünlerinde maksimum 5000 mg/kg kalıntı .
- NOT 105: Kurutulmuş su kabağı şeritlerinde (Kampyo) 5000 mg/kg kullanım için olanları hariç .
- NOT 106: Dijon hardallarında 500 mg/kg'da kullanım için olanları hariç
- NOT 107: Anhidrit sodyum ferrocyanide olarak 29 mg/kg'da gıdada kullanılabilir dendridik tuzda sodyum ferrocyanide (INS 535) ve potasyum ferrocyanide (INS 536) kullanımı için hariç
- NOT 108: Sadece kahve çekirdeğinde kullanım için .
- NOT 109: Kullanım seviyesi $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (10^6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$ olarak rapor edilmiştir .
- NOT 110: sadece dondurulmuş patates kızartmalarında kullanım için .
- NOT 111: 150 mg/kg'da şeker şekerlemesi üretimi için kullanılan kurutulmuş glukoz şurubu ve 400 mg/kg şeker şekerlemesi üretimi için kullanılan glukoz şurubu hariç .
- NOT 112: Sadece rendelenmiş peynirde kullanım için .
- NOT 113: Münferit asesülfam potasyum veya aspartamla birlikte aspartam asesülfam tuzu Asesülfam potasyum denklemleri (rapor edilen maksimum seviye aspartam – asesülfam tuz bazında 0.44 ile bölünerek dönüştürülebilir) olarak rapor edilen kombine kullanım seviyesi münferit asesülfam potasyum veya aspartam maksimum seviyesini geçemez (rapor edilen maksimum seviyeyi aspartam dengine çevirmek için 0.68 ile bölünür) .
- NOT 114: Kakao tozu hariç .
- NOT 115: Sadece ananas suyunda kullanım için .
- NOT 116: Sadece hamurda kullanım için .
- NOT 117: 1000 mg/kg'da Loganiza'da (gubar) (taze işlem görmemiş sos) kullanım için hariç .

- NOT 119: Münferit asesülfam potasyum veya aspartamla birlikte aspartam asesülfam tuzu Asesülfam potasyum denklere (rapor edilen maksimum seviye aspartam – asesülfam tuz bazında 0.64 ile bölünerek dönüştürülebilir) olarak rapor edilen kombine kullanım seviyesi münferit asesülfam potasyum veya aspartam maksimum seviyesini geçemez (rapor edilen maksimum seviyeyi aspartam dengine çevirmek için 0.68 ile bölünür)
- NOT 120: 2500 mg/kg'da havyarda kullanım için hariç .
- NOT 121: 1000 mg/kg'da fermente balık ürünleri hariç .
- NOT 122: İthalatçı ülke ulusal mevzuatına tabidir .
- NOT 125: Sebze yağları ile karışımında fırın tavalarda ayırıcı madde kullanım için .
- NOT 126: Sadece bölmede veya pişirmede hamurun ayrılması için .
- NOT 127: Mülteriye sunulduğu şekliyle .
- NOT 128: Sadece INS 334 (tartarik asit) .
- NOT 129: Üzüm suyunda asidite regülatörü olarak kullanım için .
- NOT 130: Tek başına veya kombinasyon halinde : butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321), tertiary butylated hydroquinone (INS 319) ve Propil galat (INS 310).
- NOT 131: Tatlandırıcı taşıyıcı kullanımı sonucu olarak .
- NOT 132: Yarı - dondurulmuş içeceklerde 130 mg/kg'da (kuru bazda) kullanımda hariç .
- NOT 133: Tek kullanım limitleri aşılmadığı sürece 200 mg/kg'da butylated hydroxyanisole (INS 320), butylated hydroxytoluene (INS 321) ve Propil galat (INS 310) için her türlü kombinasyon .
- NOT 134: 500 mg/kg'da tahıl bazlı puddinglerde kullanımda hariç .
- NOT 135: 2000 mg/kg'da kurutulmuş kayısıda, 1500 mg/kg'da beyazlatılmış kuru üzümde , 200 mg/kg'da kurutulmuş kokonatta ve 50 mg/kg'da yağın kısmen çıkartıldığı Hindistan Cevizita kullanımda hariç .
- NOT 136: Bazı açık renkli sebzelerin kararmasını engellemek için .
- NOT 137: 300 mg/kg'da Dondurulmuş avokado da kullanımda hariç .
- NOT 138: Sadece enerjisi azaltılmış ürünlerde kullanım için .
- NOT 139: Sadece yumuşakcalar, kabuklular ve deniz kestanelerinde kullanım için .
- NOT 140: 1 000 mg/kg'da kutulanmış istiridyede (PAUA) kullanımda hariç .
- NOT 141: Sadece beyaz çukolata kullanım için .

- NOT 142: Kahve ve çay hariç .
- NOT 143: Sadece meyve suyu bazlı içecekler ve kuru zencefil gazozunda kullanım için .
- NOT 144: Sadece tatlı ve ekşi ürünlerde kullanım için .
- NOT 145: rnlerin enerjileri azaltılmış veya ürünlere hiç şeker katılmamış .
- NOT 146: 35 mg/kg'da beta-apo-8'- carotenal (INS 160e) ve beta-apo-8'-carotenoic asit, methyl veya ethyl ester (INS 160f) için beta-carotene (sentetik) (INS 160ai) kullanım seviyesi .
- NOT 147: Bebek gıdaları için peynir altı suları tozlar hariç .
- NOT 148: 10 000 mg/kg'da mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için .
- NOT 149: 100 mg/kg'da balık yumurtasında kullanım hariç.
- NOT 150: Soya bazlı formüllerde kullanım seviyesi ; hidrolize protein ve/veya amino asit bazlı formüller için 25 000 mg/kg .
- NOT 151: Soya bazlı formüllerde kullanım seviyesi; hidrolize protein ve/veya amino asit bazlı formüller için 1 000 mg/kg .
- NOT 152: Sadece kızartma amacına yönelik .
- NOT 153: Sadece hemen pişirilebilir eriştelerde kullanım için .
- NOT 154: sadece indistan cevixi sütünde kullanım için .
- NOT 155: Sadece dondurulmuş, dilimlenmiş elmalarda kullanım için .
- NOT 156: 2 500 mg/kg'da mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için.
- NOT 157: 2 000 mg/kgda mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için.
- NOT 158: 1 000 mg/kg'da mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için .
- NOT 159: Sadece krep ve akaaa şurubunda kullanım için .
- NOT 160: Sadece içilmeye hazır ürünler için içilmeye hazır ürünler ve premikslerde kullanım için .
- NOT 161: İthalati lke ulusal mevzuatına tabidir özellikle Giriş Bölüm 3.2 ile uyumlu olacak şekilde .
- NOT 162: Sadece dehidre ürünler ve salam türü ürünlerde kullanım için .
- NOT 163: 3 000 mg/kg'da mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için.
- NOT 164: 30 000 mg/kg'da mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için.

- NOT 165: Sadece özel beslenme kullanıma yönelik ürünlerde kullanım için .
- NOT 166: Sadece süt bazlı sandviç sürülmekliklerinde kullanım için .
- NOT 167: Sadece dehidre ürünler için .
- NOT 168: Sadece Quillaia ekstrakt tip 1 (INS 999(i)). Kabul edilebilir maksimum kullanım seviyesi saponin bazlı ifade edilmiştir .
- NOT 169: Sadece yağ bazlı sandviç sürülmekliklerinde kullanım için .
- NOT 170: Fermente sütler (CODEX STAN 243-2003) için Standartlar ile uyumlu ürünler hariç .
- NOT 171: Anhidrit süt yağı hariç .
- NOT 172: 50 mg/kg'da meyve sosları, meyve üst süslemeleri, hindistan cevizi kreması, hindistan cevizi sütü ve ve "meyveler barlarında kullanım hariç .
- NOT 173: Sebze ve yumurta içeren hazır erişteler hariç .
- NOT 174: Tek başına ve kombinasyon halinde : sodyum aluminium silicate (INS 554), Kalsiyum Aleminyum silikat (INS 556) ve Aleminyum silikat (INS 559).
- NOT 175: 200 mg/kg'da jöle tipi meyve bazlı tatlılarda kullanım hariç .
- NOT 176: Sadece kutulanmış Sıvı kahvede kullanım için .
- NOT 177: Sadece dilimlenmiş, kesilmiş, doğranmış veya rendelenmiş peynirde kullanım için .
- NOT 178: Karminik asit olarak ifade edilmiş .
- NOT 179: Sadece işlemler sırasında renk kaybını gidermek için .
- NOT 180: Tek başına ve kombinasyon halinde : butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320) ve butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321).
- NOT 181: Anthocyanin olarak ifade edilmiş.
- NOT 182: Hindistan cevizinde kullanım hariç .
- NOT 183: Çukolata ve Çukolata ürünleri için standartlara (CODEX STAN 87-1981) uygun ürünler renkleri sadece yüzey süslemesi için kullanılabilir.
- NOT 184: Sadece besin kaplı pirinç tahık premikslerinde kullanım için .
- NOT 185: Norbixin olarak .
- NOT 186: Sadece katkı maddeli unların kullanım için .
- NOT 187: Sadece Ascorbyl palmitate (INS 304) .

- NOT 189: Yulaf ezmesi hariç .
- NOT 190: 500 mg/kg'da fermente süt içeceklerinde kullanım hariç .
- NOT 192: Sadece sıvı ürünler için .
- NOT 193: Sadece kabuklularda ve balık ezmelerinde kullanım için .
- NOT 194: Sadece hazır erişteler (CODEX STAN 249- 2006) standartına uygun hazır eriştelerin kullanım için .
- NOT 195: Tek başına ve kombinasyon halinde: butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) ve tersiyer btil hidrokinon (TBHQ, INS 319).
- NOT 196: Tek başına ve kombinasyon halinde : butylated hydroxyanisole (BHA, INS 320), butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) ve Propil galat (INS 310).
- NOT 197: Tek başına ve kombinasyon halinde: butylated hydroxytoluene (BHT, INS 321) ve Propil galat (INS 310).
- NOT 198: Katı rnler için kullanım seviyesi (r.enerji, yemek ikamesi veya takviye edilmiş barlar); 600 mg/kg sıvı ürünlerde kullanım için steviol denkliği .
- NOT 199: Steviol denkliği olarak . 6000 mg/kg'da mikrotatlılar ve nefes ferahlatıcı nanelerde kullanım için.
- NOT 201: Sadece tatlandırılmış ürünlerde kullanım için .
- NOT 202: Sadece sosis üretimde kullanılan salamuralarda kullanım için .
- NOT 203: Sadece çiğnenebilir destekleyicilerde kullanım için .
- NOT 204: Sadece 50 mg/kg'da longan ve lichee'de kullanım için .
- NOT 205: Belirli açık renkli sebzelerin kararmasını engellemek için 50 mg/kg'da kullanım için .
- NOT 206: Sadece 30 mg/kg'da Aköz Hindistan cevizi rnleri (CODEX STAN 240-2003) standartı ile uyumlu ürünler için beyazlatıcı maddelerin kullanım için .
- NOT 207: İleri işlem amaçlı 50,000 mg/kg 'da soya sosunda kullanım için .
- NOT 208: Sadece kurutulmuş ve dehidre ürünlerin kullanım için .
- NOT 209: Yağsız süt karışımı ve toz firmunda sebze yağı (CODEX STAN 251-2006) standartına uygun ürünler hariç
- NOT 210: For use in pasta made from Triticum aestivum'dan mamul makarnada ve eriştede kullanım için .
- NOT 211: Sadece eriştede kullanım için .

- NOT 212: Bulyon ve Konsome (CODEX STAN 117- 1981) standardı ile uyumlu, 3000 mg/kg'da ürünler hariç .
- NOT 213: Sadece yüksek yoğunlukta tatlandırıcı içeren sıvı ürünlerin kullanım için .
- NOT 214: Süt ürünleri yağ sürümlükleri (CODEX STAN 253-2006) standardı ile uyumlu ürünler hariç .
- NOT 215: Sürümlük yağ ve karışım sürümlükler (CODEX STAN 256-2007) standartları ile uyumlu ürünler hariç .
- NOT 216: Sadece mısır bazlı ürünler hariç .
- NOT 217: Sadece 300 mg/kg'da üst süslemelerde kullanım için .
- NOT 218: Sadece sülfidler kurutulmuş Hindistan cevizi (CODEX STAN 177-1991) standardı dahilindeki ürünlerde koruyucu ve antioksidan olarak kullanılabilir.
- NOT 301: Interim maksimum seviyesi .

5. ETİKETLEME

Madde (2.1)'de yer alan körfez standartlarına hâlel getirmeksizin aşağıdaki hususlar gıda etiketlenmesi sırasında deklare edilecektir :

- 5.1 Genel ismi veya EEC numarası .
- 5.2 Renklerin {Tartrazine INS 102, Güneş batımı sarı INS 110, Azorubine (Carmoisine) INS 122 ve/veya Allura kırmızı INS 129) katılması durumunda aşağıdaki hususlar deklare edilecektir ”
- 5.2.1 Ayırt edici işaret kullanımı (*).
- 5.2.2 Şu cümle içeriklerin altına yazılacaktır “Bu madde çocuklarda olumsuz etkilere ve konsantrasyon bozukluğuna yol açabilir. ”).
- 5.3 Emülgatörler, Stabilizerler ve Kıvam koyulaştırıcılar
Jelatin, lesitin ve mono – ve di-glycerides kullanımı durumunda kaynaklar belirtilecektir.

Ek

Ek (A)

**SAYISAL GÜNLÜK KABUL EDİLEBİLİR ALIMLAR İLE BİRLİKTE GIDA KATKI
MADDELERİNİN KULLANIMI İLE İLGİLİ MAKSİMUM SEVİYELERİN
GELİŞTİRİLMESİ İÇİN KLAVUZ**

İşbu Ek, her gün tüketilebilecek gıda ve içecek miktarı çerçevesinde katkı maddelerinin maksimum kullanım seviyesi ve fizyolojik üst sınırı göz önüne alınarak katkı maddelerinin kullanımı ile ilgili önerimlerin görülebilmesi için bir klavuzdur. İşbu ek her hangi bir katkı maddesinin kullanımı ile ilgili bir hüküm ortaya koyma amaçlı olmayıp uygun katkı maddesi alımlarının hesaplanması amacıyla kullanılamaz.

**1. GIDA KATKI MADDELERİ - KULLANIM SEVİYELERİNİN BELİRLENMESİ
İÇİN TEMEL İLKELER**

Bütçe Yöntem hesaplamalarında kullanılan gıda katkı maddelerinin miktarları ve seviyeleri ADI'nın tüketim öncesinde yeniden yapılandırılması gereken konsantreler veya tozlar şeklinde satılan gıdalar için tertip edilirken (ör. asit veya bunların tuzları) dayandığı maddeler ile aynı şekilde ifade edilmelidirler. Gıda katkı maddelerinin kullanım seviyeleri ile ilgili bütçe hesaplamaları hazır ürünlerde de gerçekleştirilmelidir.

**2. KULLANIM SEVİYELERİNİN GÜVENLİK DURUMLARI İLE İLGİLİ
TAHMİNLER – HER HANGİ BİR SAYISAL ADI'SI OLMAYAN GIDA KATKI
MADDELERİ**

“Belirlenmemiş” ADI'li gıda katkı maddeleri

Her hangi bir katkı maddesi “belirlenmemiş” bir ADI için tertip edildiğinde prensip olarak İyi Üretim Uygulamaları (GMP) çerçevesinde ve genel itibariyle gıdalarda her hangi bir sınırlama olmaksızın kullanılabilir. Ancak akılda tutulması gereken husus belirlenmemiş ADI alım miktarının sınırsız olduğu anlamına gelmediğidir. Bu terim JECFA tarafından “mevcut ulaşılabilir veriler çerçevesinde (kimyasal, biokimyasal, toksikolojik ve diğerleri) bir maddenin istenen etkiyi yaratabilmesi için gerekli olan seviyelerde kullanılmasına bağlı olarak toplam günlük alım miktarı ve gıdanın kabul edilebilir geçmişine dayanarak Komitenin sağlığa her hangi bir tehlike arz etmediği düşüncesinde” olduğu zamanlarda kullanılır. Eğer bir madde JECFA tarafından başlangıçta öngörülen miktarından daha fazla miktarda ve/veya daha geniş kapsamda gıdalarda kullanılmış ise yeni kullanımın sözkonusu değerlendirme ile örtüşüp örtüşmediği konusunda JECFA ile istişarede bulunulması gerekebilir. Örneğin bir madde nem tutucu olarak değerlendirilmiş ancak daha sonraki dökme tatlandırıcı kullanımı buna dahil edilmemiş ise hatırı sayılır bir daha fazla alım durumu meydana gelebilir.

**3. BELİRLİ AMAÇLARA YÖNELİK OLARAK “KABUL EDİLEBİLİR” OLARAK
DEĞERLENDİRİLEN GIDA KATKI MADDELERİ**

Bazı durumlarda JECFA bir ADI tertip edemeyebilir ancak belirli bir maddenin kullanımını kabul edilebilir bulabilir. Bu tür durumlarda sözkonusu katkı maddesi sadece mevcut koşullar çerçevesinde onaylanabilir. Maddenin başka tür bir kullanımının olduğunun rapor edilmesi halinde CCFA, JECFA'nın mevcut yeni

kullanım bilgileri çerçevesinde yeniden değerlendirmesini talep etmelidir.

4. KULLANIM SEVİYESİ GÜVENLİK DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ – SAYISAL ADI'LI GIDA KATKI MADDELERİ

Bir katkı maddesinin hem katı gıdalarda hem de içeceklerde kullanımı öngörüldüğü takdirde Adi fraksiyonları hem katı gıdalar hem de içecekler için sırasıyla kullanılabilir ancak tam ADI hem katı gıdalar hem de içeceklerin her ikisi için birden kullanılamaz. Dolayısı ile ADI fraksiyonunun her bir uygulama için ayrı ayrı uyarlanması gerekmektedir. İlk yaklaşım olarak ADI'nın bir yarısının her bir katı ve sıvı gıdalara ayrıldığı varsayılması uygun olacaktır. Ancak özel durumlarda diğer fraksiyonlar, fraksiyonların toplamı ADI için olan rakamı geçmediği sürece daha uygun olabilir (ör. FS=1/4 ve FB=3/4 ; FS=1/6 ve FB=5/6). FS katı gıdalar için kullanılan fraksiyonu ve FB'de içecekler için fraksiyonu göstermektedir). Eğer bir katkı maddesi sadece katı gıdalar için kullanılıyor ise o zaman FS=1 ve FB=0 olur ve eğer katkı maddesi sadece içecekler için kullanılıyor ise FS=0 ve FB=0 olacaktır.

V(a)KATI GIDALARDA KULLANILAN KATKI MADDELERİ (FS)

- FS X ADI X 40 ALTINDA KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FS x ADI x 40'ın altında ise, sözkonusu gıda katkı maddeleri hükümleri genel itibariyle gıdalar için uygun olabilir.

- FS X ADI X 80 ALTINDAKİ KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FS x ADI x 80'in altında ise, bunlar, katkı maddesi içeren gıdanın günlük tüketim miktarının varsayılan maksimum toplam katı gıda alımının yarısını genellikle aşmadığı sürece kabul edilebilirler (başka bir deyişle, 12.5 g/kg vücut ağırlığına göre /gün).

- FS X ADI X 160 ALTINDAKİ KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FS x ADI x 160'ın altında ise, bunlar, katkı maddesi içeren gıdanın günlük tüketim miktarının varsayılan maksimum toplam katı gıda alımının dörtte birini genellikle aşmadığı sürece kabul edilebilirler (başka bir deyişle, 6.25 gr/kg vücut ağırlığına göre /gün).

- FS X ADI X 320 ALTINDAKİ KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FS x ADI x 320'ın altında ise, bunlar, katkı maddesi içeren gıdanın günlük tüketim miktarının varsayılan maksimum toplam katı gıda alımının sekizde birini genellikle aşmadığı sürece kabul edilebilirler (başka bir deyişle 3.13 gr/kg vücut ağırlığına göre /gün).

- FS X ADI X 320 ÜZERİNDEKİ KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FS x ADI x 320'in üzerinde ise, bunlar sadece tüm önerilen kullanımlar için potansiyel alım hesaplamaları ADI'nin aşılmasının mümkün olmadığını gösterildiği ürünler için kabul edilmeli veya çok daha kesin alım tahmini yöntemlerine dayanan katkı maddesi alımı tahminleri kullanım seviyesinin kabul edilebilir olduğunu göstermelidir (ör. gıda tüketim araştırmaları)

V(b) İÇECEKLERDE GIDA KATKI MADDELERİ KULLANIMI (FL)

- FL X ADI X 10 ALTINDA KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FL x ADI x 10 altında ise katkı maddesinin genel olarak tüm içeceklerde kullanımı kabul edilebilir.

- FL X ADI X 20 ALTINDA KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FL x ADI x 20 altında ise, bunlar, katkı maddesi içeren içeceğin günlük tüketim miktarının varsayılan maksimum toplam içecek alımının yarısını genellikle aşmadığı sürece kabul edilebilirler (başka bir deyişle 50 ml/kg vücut ağırlığına göre /gün) .

- FS X ADI X 40 ALTINDA KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FL x ADI x 40 altında ise, bunlar, katkı maddesi içeren içeceğin günlük tüketim miktarının varsayılan maksimum toplam içecek alımının dörtte birini genellikle aşmadığı sürece kabul edilebilirler (başka bir deyişle 25 ml/kg vücut ağırlığına göre /gün) .

- FL X ADI X 80 ALTINDA KULLANIM SEVİYESİ

Eğer öngörülen kullanım seviyesi FL x ADI x 80 altında ise, bunlar, katkı maddesi içeren içeceğin günlük tüketim miktarının varsayılan maksimum toplam içecek alımının sekizde birini genellikle aşmadığı sürece kabul edilebilirler (başka bir deyişle 12.5 ml/kg vücut ağırlığına göre /gün).

- FL X ADI X 80 ÜZERİNDEKİ KULLANIM SEVİYESİ

FL x ADI x 80 seviyesi üzeri sadece tüm önerilen kullanımlar için potansiyel alım hesaplamaları ADI'nin aşılmasının mümkün olmadığını gösterildiği ürünler için kabul edilebilir. (ör. güçlü alkol içeren içecekler) .

Bilimsel Referanslar

1. Codex General Standard for Food Additives Codex Stan 192-1995.
2. Commission Regulation (EU) No 1129/2011 Of 11 November 2011 Amending Ek Ii To Regulation (EC) No 1333/2008 Of The European Parliament And Of The Council By Establishing A Union List Of Food Additives .
3. Class Names and the International Numbering System for Food Additives Cac/GL 36-1989.
4. SASO 1548/2011 "Sweeteners permitted to use in foodstuff."