

**Rättelseblad till**

**Bilaga 1, avsnitt B, i Statens livsmedelsverks kungörelse (SLV FS 1995:31) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsatser<sup>1</sup>.**

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
<b>1</b>	<b>Mjölk, mjölkprodukter och liknande produkter, inklusive ost</b>	
<b>1.2.1.2</b>	<b>Fermenterade mjölkprodukter som värmebehandlats efter syring</b>	
	Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s.
Övriga	E 620-625 Glutaminsyra och glutamater	Totalt max 10 g/kg
<b>1.5.1</b>	<b>Mjölkpulver och gräddpulver</b>	
Övriga	E 300 Askorbinsyra	} q.s.
	E 301 Natriumaskorbat	
	E 304 Askorbinsyra-estrar	
	E 322 Lecitin	
	E 331 Natriumcitrater	
	E 332 Kaliumcitrater	
	E 407 Karragenan	
	E 500 Natriumvätekarbonat	
	E 501 Kaliumvätekarbonat	
	E 509 Kalciumklorid	
	E 338, E 339-341, E 450-452 Fosforsyra och fosfater	Endast till mjölk- och skummjölkspulver, totalt max 2,5 g/kg räknat som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Halten avser tillsatt mängd.

<sup>1</sup>Rättelserna markeras med kantstreck.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 290	Koldioxid	} q.s.
E 938	Argon	
E 939	Helium	
E 941	Kväve	
E 942	Dikväveoxid	
E 948	Syre	

### 1.5.2 Pulverprodukter som inte omfattas av 1.5.1

### 1.6.2 Mognadslagrad ost

Övriga	E 170	Kalciumkarbonat	} q.s.
	E 504	Magnesiumkarbonat	
	E 509	Kalciumklorid	
	E 575	Glukonsyrans deltalakton	
	E 551, E 552-556, E 559	Kiseldioxid och silikater	Endast till hård ost i skivor, totalt max 10 g/kg
	E 620-625	Glutaminsyra och glutamater	Totalt max 10 g/kg
	E 626-629	Guanylsyra och guanylater	} Totalt max 500 mg/kg räknat som guanylsyra
	E 630-633	Inosinsyra och inosinater	
	E 634-635	Ribonukleotider	
	E 420	Sorbitol och sorbitolsirap	} För andra ändamål än sötning, q.s.
	E 421	Mannitol	
	E 953	Isomalt	
	E 965	Maltitol och maltitolsirap	
	E 966	Laktitol	

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 967	Xylitol	)
E 290	Koldioxid	)
E 938	Argon	
E 939	Helium	} q.s.
E 941	Kväve	
E 942	Dikväveoxid	
E 948	Syre	)
-	Löpe och löpe- pepsinbered- ningar samt mjölkkoagu- lerande enzymer av mikrobiellt ursprung	Till ystmjök eller motsvarande

## 6 Spannmål och spannmålsprodukter

### 6.6 Frityrsmet

	Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s.
Antioxida- tionsmedel, E 200, E 202-203 konserve- ringsmedel	Sorbinsyra och sorbater	Totalt max 2 g/kg
Färgämnen E 101	Riboflaviner	)
E 140	Klorofyll och klorofylliner	
E 141	Klorofyll- kopparkomplex och klorofyllin- kopparkomplex	
E 150a-d	Sockerkulör	

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 153	Vegetabiliskt kol	} q.s.         villkor se föregående   sida   
E 160a	Karotener	
E 160c	Paprikaextrakt	
E 162	Rödbetsrött	
E 163	Antocyaner	
E 170	Kalciumkarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	
Övriga	E 338, Fosforsyra och E 339-341, fosfater E 450-452	Totalt max 5 g/kg räknat som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Halten avser tillsatt mängd.

## 8 Kött och köttprodukter, inklusive fågel, kanin, hägnat och frilevande vilt

### 8.3.2 Värmebehandlade köttprodukter, finfördelade

Färgämnen	E 100	Kurkumin	Max 20 mg/kg	} Endast till   pastejer, terriner   och korvar med   undantag av falu-   korv, köttkorv,   fläskkorv, medis-   terkorv, frukost-   korv, prinskorv   och wienerkorv
	E 120	Karmin	Max 100 mg/kg	
	E 150a-d	Sockerkulör	q.s.	
	E 160a	Karotener	Max 20 mg/kg	
	E 160c	Paprikaextrakt	Max 10 mg/kg	
	E 162	Rödbetsrött	q.s.	
	E 161g	Kantaxantin	Endast till <i>Saucisses de Strasbourg</i> , max 15 mg/kg	

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
<b>8.4 Ätbart korvskinn</b>		
	Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s.
Färgämnen E 160b	Annattoextrakt	Max 20 mg/kg
E 100	Kurkumin	}
E 101	Riboflaviner	
E 104	Kinolingult	
E 120	Karmin	
E 131	Patentblått V	
E 132	Indigotin	
E 133	Briljantblått FCF	
E 140	Klorofyll och klorofylliner	
E 141	Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex	
E 142	Grön S	
E 150a-d	Sockerkulör	}
E 153	Vegetabiliskt kol	
E 160a	Karotener	
E 160c	Paprikaextrakt	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	
E 160f	Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester	
E 161b	Lutein	
E 162	Rödbetsrött	
E 163	Antocyaner	

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 170	Kalciumkarbonat	}
E 171	Titandioxid	
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	

## 9 Fiskvaror

### 9.3.3 Rökta, torkade eller saltade fiskvaror

Färgämnen E 100	Kurkumin	}	Endast till stenbitsrom, totalt max 100 mg/kg
E 104	Kinolingult		
E 110	Para-orange		
E 120	Karmin		
E 131	Patentblått V		
E 132	Indigotin		
E 133	Briljantblått FCF		
E 142	Grön S		
E 151	Briljantsvart BN		
E 160d	Lycopen		
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)		
E 160f	Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester		
E 161b	Lutein		
E 101	Riboflavin		
E 140	Klorofyll och klorofylliner		
E 141	Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex		
E 150a-d	Sockerkulör		
E 153	Vegetabiliskt kol		
E 160a	Karotener	}	Endast till stenbitsrom, q.s.
E 160c	Paprikaextrakt		
E 162	Rödbetsrött		

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 163	Antocyner	
E 170	Kalciumkarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	

#### 9.4.3 "Laxersättningar", kaviar av störrömm och andra fiskromsprodukter

Antioxidationsmedel, E 200-203 konserveringsmedel	E 200, E 202-203	Sorbinsyra och sorbater	} Totalt max 2 g/kg
	E 210-213	Bensoesyra och bensoater	
	E 284	Borsyra	} Endast till störrömm, totalt max 4 g/kg
	E 285	Natriumtetraborat	
	E 315	Isoaskorbinsyra	} Totalt max 1,5 g/kg räknat som isoaskorbinsyra
	E 316	Natriumisoaskorbat	
Färgämnen	E 100	Kurkumin	} Till "laxersättning" totalt max 500 mg/kg, till övriga totalt max 300 mg/kg, dock får para-orange och briljant svart FCF endast användas till stenbitsrom
	E 104	Kinolingult	
	E 110	Para-orange	
	E 120	Karmin	
	E 131	Patentblått V	
	E 132	Indigotin	
	E 133	Briljantblått FCF	
	E 142	Grön S	
	E 151	Briljant svart BN	
	E 160d	Lycopen	
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	
	E 160f	Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester	
	E 161b	Lutein	
E 101	Riboflavin		

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 140	Klorofyll och klorofylliner	} q.s.
E 141	Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex	
E 150a-d	Sockerkulör	
E 153	Vegetabiliskt kol	
E 160a	Karotener	
E 160c	Paprikaextrakt	
E 162	Rödbetsrött	
E 163	Antocyaner	
E 170	Kalciumkarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	

## 9.5 Fiskvaror, helkonserv

Färgämnen E 100	Kurkumin	} Endast till fiskrom, totalt max 300 mg/kg, samt till surimi, totalt max 500 mg/kg
E 104	Kinolingult	
E 120	Karmin	
E 131	Patentblått V	
E 132	Indigotin	
E 133	Briljantblått FCF	
E 142	Grön S	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	
E 160f	Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester	
E 161b	Lutein	
E 101	Riboflavin	}



<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 140	Klorofyll och klorofylliner	Endast till fiskrom, totalt max 300 mg/kg samt till surimi, max 500 mg/kg
E 141	Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex	
E 150a-d	Sockerkulör	
E 153	Vegetabiliskt kol	
E 160a	Karotener	
E 160c	Paprikaextrakt	
E 162	Rödbetsrött	
E 163	Antocyaner	
E 170	Kalciumkarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	

## 11 Sockerarter, sockerprodukter och honung

### 11.2 Sockerprodukter som inte omfattas av 11.1

		Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s.
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 220, E 221-224, E 226-228	Svaveldioxid och sulfiter	Till sirapsprodukter och melass, totalt max 70 mg/kg, räknat som SO <sub>2</sub> . Se även villkor 1 nedan.
Övriga	E 338, E 339-341, E 450-452	Fosforsyra och fosfater	Endast till florsocker, totalt max 10 g/kg räknat som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Halten avser tillsatt mängd.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
E 620-625	Glutaminsyra och glutamater	Totalt max 10 g/kg	
<b>14 Drycker</b>			
<b>14.1.4 Aromatiserade drycker och liknande produkter</b>			
Färgämnen	E 100 Kurkumin	Max 50 mg/l Max 30 mg/l Max 50 mg/l Ej till saft; i övrigt totalt max 100 mg/l. Tartrazin, Para-orange, Amarant och Nykockin dock endast till produkter med benämningen drink-mixer och liknande enbart avsedda att blandas med alkohol	
	E 102 Tartrazin		
	E 104 Kinolingult		
	E 110 Para-orange		
	E 120 Karmin		
	E 123 Amarant		
	E 124 Nykockin		
	E 131 Patentblått V		
	E 132 Indigotin		
	E 133 Brilljantblått FCF		
	E 142 Grön S		
	E 160d Lycopen		
	E 160e Beta-apo-8'-karotenal (C 30)		
	E 160f Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester		
	E 161b Lutein		
	E 101 Riboflavin		Ej till saft; i övrigt q.s.
	E 140 Klorofyll och klorofylliner		
	E 141 Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex		
	E 150a-d Sockerkulör		
	E 153 Vegetabiliskt kol		
	E 160a Karotener		
	E 160c Paprikaextrakt		
	E 162 Rödbetsrött		
	E 163 Antocyaner		
	E 170 Kalciumkarbonat		

	<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
	E 171 E 172	Titandioxid Järnoxider och järnhydroxider	Villkor, se föregående sida
Övriga	E 297	Fumarsyra	Endast till pulver- produkter baserade på frukt, max 1 g/l
	E 338	Fosforsyra	Ej till sportdrycker, "prepared table water" och drycker av vegetabiliska proteiner. Till övriga produkter max 700 mg/l räknat som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> . Halten avser tillsatt mängd.
	E 338, E 339-341, E 450-452	Fosforsyra och fosfater	Endast till sport- drycker och "prepared table water", totalt max 500 mg/l, samt till drycker av vege- tabiliska proteiner, totalt max 20 g/l. Halterna är räknade som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> och avser tillsatt mängd.

#### 14.2.3.4 Aromatiserat vin, aromatiserade vinbaserade drycker och aromatiserade drinkar baserade på vinprodukter

Färgämnen	E 163	Antocyaner	Endast till <i>Americano</i> , q.s.	
	E 100 E 101 E 104 E 120	Kurkumin Riboflaviner Kinolingult Karmin	Endast till <i>Americano</i> , <i>Bitter soda</i> och <i>Bitter</i> <i>vino</i>	Totalt max 100 mg/l

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 123	Amarant	Endast till aperitifvin, max 30 mg/l
E 100	Kurkumin	} Ej till <i>Sangria</i> , <i>Zurra</i> och <i>Clarea</i> ; i övrigt endast till aromati- serade drinkar baserade på vin- produkter, totalt max 200 mg/l
E 104	Kinolingult	
E 120	Karmin	
E 131	Patentblått V	
E 132	Indigotin	
E 133	Briljantblått FCF	
E 142	Grön S	
E 160d	Lycopen	
E 160e	Beta-apo-8'- karotenal (C 30)	
E 160f	Beta-apo-8'- karotensyra (C 30) etylester	
E 161b	Lutein	}

## 16 Livsmedel som inte tillhör någon av grupperna 1-15

### 16.2 Dekoration och överdrag

		Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 200, E 202-203	Sorbinsyra och sorbater	Endast till aladåbgelé och "toppings", totalt max 1 g/kg
	E 210-213	Bensoesyra och bensoater	Endast till aladåbgelé, 500 mg/kg
	E 220, E 221-224 E 226-228	Svaveldioxid och sulfiter	Endast till "toppings", totalt max 40 mg/kg, räknat som SO <sub>2</sub> . Se även villkor 1 nedan.
Färgämnen	E 160b	Annattoextrakt	Max 20 mg/kg

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 101	Riboflavin	} q.s.
E 140	Klorofyll och klorofylliner	
E 141	Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex	
E 150a-d	Sockerkulör	
E 153	Vegetabiliskt kol	
E 160a	Karotener	
E 160c	Paprikaextrakt	
E 162	Rödbetsrött	
E 163	Antocyaner	
E 170	Kalciumkarbonat	
E 171	Titandioxid	
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	
Övriga	E 338, E 339-341, E 450-452 Fosforsyra och fosfater	Endast till glaserings-gelé till kött och grönsaker, totalt max 4 g/kg, och till "toppings", totalt max 3 g/kg. Halterna är räknade som P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> och avser tillsatt mängd.
	E 620-625 Glutaminsyra och glutamater	Totalt max 10 g/kg

### 16.7 Livsmedel som inte omfattas av grupperna 1-16.6

Tillsatser enligt  
bilaga 1, avsnitt  
A

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
Färgämnen	E 101	Riboflaviner	} q.s.
	E 140	Klorofyll och klorofylliner	
	E 141	Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex	
	E 150a-d	Sockerkulör	
	E 153	Vegetabiliskt kol	
	E 160a	Karotener	
	E 160c	Paprikaextrakt	
	E 162	Rödbetsrött	
	E 163	Antocyaner	
	E 170	Kalciumkarbonat	
	E 171	Titandioxid	
	E 172	Järnoxider och järnhydroxider	
Övriga	E 620-625	Glutaminsyra och glutamater	Totalt max 10 g/kg
	E 626-629	Guanylsyra och guanylater	} Totalt max 500 mg/kg räknat som guanylsyra
	E 630-633	Inosinsyra och inosinater	
	E 634-635	Ribonukleotider	
	E 420	Sorbitol och sorbitolsirap	} För andra ändamål än sötning, q.s.
	E 421	Mannitol	
	E 953	Isomalt	
	E 965	Maltitol och maltitolsirap	
	E 966	Laktitol	
	E 967	Xylitol	

---

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
		Villkor 1: Svaveldioxid som förekommer i lägre halt än 10 mg/kg eller 10 mg/l betraktas inte som ingrediens.

---