

Statens livsmedelsverks författningssamling



ISSN 0346-119X

**Statens livsmedelsverks kungörelse
om ändring i kungörelsen (SLV FS
1995:31) med föreskrifter och allmänna
råd om livsmedelstillsatser;**

SLV FS 1997:10

(H 32:12)

Utkom från trycket
1997-03-21

beslutad den 7 mars 1997.

Med stöd av 2 och 4 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Statens livsmedelsverk att *bilaga 1* till verkets kungörelse (SLV FS 1995:31) med föreskrifter och allmänna råd om livsmedelstillsatser skall ha den lydelse som framgår av *bilaga* till denna kungörelse.

Denna kungörelse träder i kraft den 25 mars 1997.

ARNE KARDELL

Anita Janelm
(Normenheten)

¹Förordningen omtryckt 1990:310. Jfr även rådets direktiv 89/107/EEG (EGT nr L 40, 11.2.1989, s. 27), europaparlamentets och rådets direktiv 94/35/EG (EGT nr L 237, 10.9.1994, s. 3), 94/36/EG (EGT nr L 237, 10.9.1994, s. 13) och 95/2/EG (EGT nr L 61, 18.3.1995, s. 1) samt europaparlamentets och rådets beslut 292/97/EG (EGT nr L 48, 19.2.1997 s. 13).

AVSNITT A**Livsmedelstillsatser som får användas enligt hänvisning under respektive livsmedelsgrupp i avsnitt B**

Samtliga tillsatser som räknas upp nedan får användas i de fall då hänvisning görs till detta avsnitt i respektive livsmedelsgrupp i avsnitt B.

Eventuella undantag beträffande vissa produkter anges i samband med hänvisningen.

Enstaka tillsatser ur detta avsnitt kan dessutom förekomma i livsmedelsgrupper även om hänvisning till detta avsnitt saknas. Tillsatserna anges då på respektive plats i livsmedelsgruppen.

Livsmedelstillsatserna fruktkärnmjöl (E 410), guarkärnmjöl (E 412), xantangummi (E 415) och tarakärnmjöl (E 417) får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid färing.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>
E 465	Metyletylcellulosa
-	Etylhydroxietylcellulosa
E 466	Karboximetylcellulosa, natriumkarboximetylcellulosa

AVSNITT B.

Livsmedelsgrupper med livsmedelstillsatser som får användas vid tillverkning och beredning av livsmedel

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
1	Mjölk, mjölkprodukter och liknande produkter, inklusive ost		
1.7	Dessiter baserade på mjölk eller mjölkprodukter		
	Tillsatser enligt bilaga I, avsnitt A	q.s.	
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 200, E 202-203 E 210-213	Sorbinsyra och sorbater Bensoesyra och bensoater	} Endast till produkter som inte har värmebehandlats, totalt max 300 mg/kg
Färgämnen	E 160b	Annattoextrakt	
	E 100 E 104 E 120 E 131 E 132 E 133 E 142 E 160d E 160e E 160f E 161b	Kurkumin Kinolingult Karmin Patentblått V Indigotin Briljantblått FCF Grön S Lycopen Beta-apo-8'-karotenal (C 30) Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester Lutein	} Totalt max 150 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	} q.s.	}			
E 172	Järnoxider och järnhydroxider					
Sötningsmedel	E 950			Acesulfamkalium	Max 350 mg/kg	} Till energireducerade produkter eller produkter utan tillsats av socker enligt 4 §
	E 951			Aspartam	Max 1 g/kg	
	E 954			Sackarin och sackarinater	Totalt max 100 mg/kg	
	E 959			Neohesperidin-dihydrochalcon	Max 50 mg/kg	
	E 420			Sorbitol och sorbitolsirap	} 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>
4	Frukt och grönsaker (inklusive bär, fröer, nötter, rotfrukter och svamp) samt produkter därav	
4.3.4.1	Sylt, gelé, citrusmarmelad och kastanjepuré (Bilaga 1 punkterna 1-6 i SLV FS 1993:23)	
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 220, E 221-224, E 226-228 Svaveldioxid och sulfiter	Ej till extra marmelad, extra sylt och extra gelé; i övrigt totalt max 50 mg/kg räknat som SO ₂ . Se även villkor 1 nedan.
Färgämnen	E 100 E 140 E 141 E 150a-d E 160a E 160c E 162 E 163 Kurkumin Klorofyll och klorofylliner Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex Sockerkulör Karatener Paprikaextrakt Rödbetsrött Antocyaner	Ej till extra sylt, extra gelé, kastanjepuré och <i>Crème de pruneaux</i> ; i övrigt q.s.
	E 104 E 120 E 142 E 160d E 161b Kinolingult Karmin Grön S Lycopen Lutein	Ej till extra sylt, extra gelé, kastanjepuré och <i>Crème de pruneaux</i> ; i övrigt totalt max 100 mg/kg
Sötningemedel	E 950 E 951 E 954 E 959 Acesulfamkalium Aspartam Sackarin och sackarinater Neohesperidin-dihydrochalcon	Max 1 g/kg Max 1 g/kg Totalt max 200 mg/kg Max 50 mg/kg Till energireducerade produkter enligt 4 §, dock inte till kastanjepuré

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
4.3.4.2 Lättsöckrad eller energireducerad sylt, gelé, citrusmarmelad samt liknande fruktbaserade produkter		
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 200, E 202-203 E 210-213	Sorbinsyra och sorbater Bensoesyra och bensoater
		Totalt max 500 mg/kg
		Totalt max 1 g/kg
	E 220, E 221-224, E 226-228	Svaveldioxid och sulfiter
		Totalt max 50 mg/kg; till <i>Jams</i> , <i>Jellies</i> och <i>Marmalades</i> tillverkad av sulfitbehandlad frukt dock totalt max 100 mg/kg. Alla halter räknade som SO ₂ . Se även villkor 1 nedan.
Färgämnen	E 100 E 140 E 141	Kurkumin Klorofyll och klorofylliner Klorofyll-kopparkomplex och klorofyllin-kopparkomplex
		q.s.
	E 150a-d E 160a E 160c E 162 E 163	Sockerkulör Karotener Paprikaextrakt Rödbetsrött Antocyaner
	E 104 E 120 E 142 E 160d E 161b	Kinolingult Karmin Grön S Lycopen Lutein
		Totalt max 100 mg/kg

	<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
Sötnings- medel	E 950	Acesulfamkalium	Max 1 g/kg	} Till energiredu- cerade produkter enligt 4 §
	E 951	Aspartam	Max 1 g/kg	
	E 954	Sackarin och sackarinater	Totalt max 200 mg/kg	
	E 959	Neohesperidin- dihydrochalcon	Max 50 mg/kg	

7 Bageriprodukter

7.1 Matbröd, brödmixer och liknande produkter

E 290	Koldioxid	}
E 938	Argon	
E 939	Helium	} q.s.
E 941	Kväve	
E 942	Dikväveoxid	
E 948	Syre	}
-	butan	} Endast som drivgaser
-	propan	till vegetabilisk olje- spray för plåtar och formar samt till kasein- och laktosspray för användning som brödgansmedel, q.s.
-	Ammoniumklorid	Till deg max 500 mg/kg räknat på ingående mjölmängd
-	Enzymer och enzympreparat	

7.2 Övriga bageriprodukter

E 901	Bivax	} Endast för ytbehand- ling av konditoribitar
E 902	Candelillavax	med chokladöverdrag,
E 903	Karnaubavax	
E 904	Shellack	} q.s.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>		
-	butan	} Endast som drivgaser till vegetabilisk olje- spray för plåtar och formar samt till kasein- och laktospray för användning som brödglansmedel, q.s.		
-	propan			
-	Ammoniumklorid	Till deg max 500 mg/kg räknat på ingående mjölmängd		
-	Enzymer och enzympreparat			
<hr/>				
8	Kött och köttprodukter, inklusive fågel, kanin, hägnat och frilevande vilt			
<hr/>				
8.3.1	Icke värmebehandlade köttprodukter, finfördelade			
<hr/>				
	E 315	Isoaskorbinsyra	} Endast till kyl- konserver totalt max 500 mg/kg räknat som isoaskorbinsyra	
	E 316	Natriumiso- askorbat		
Färgämnen	E 100	Kurkumin	Max 20 mg/kg	} Endast till korvar
	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 100	Kurkumin	} Endast till <i>Pasturmas</i> , q.s.	
	E 101	Riboflavin		
	E 120	Karmin		
	E 120	Karmin	Endast till <i>Chorizo</i> och <i>Salchichon</i> , max 200 mg/kg	

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
E 120	Karmin	Max 100 mg/kg	} Endast till <i>Burger meat</i> med minst 4% grönsaker eller } spannmål och } <i>Breakfast sausage</i> med minst 6% spannmål, max 100 mg/kg
E 150a-d	Sockerkulör	q.s.	

8.3.2 Värmebehandlade köttprodukter, finfördelade

E 315	Isoaskorbinsyra	} Endast till kyl- och helkonserver, } totalt max 500 mg/kg räknat som isoaskorbinsyra	
E 316	Natriumisoaskorbat		
Färgämnen	E 100	Kurkumin	} Max 20 mg/kg } Endast till } pastejer, terriner och korvar
	E 120	Karmin	
	E 150a-d	Sockerkulör	
	E 160a	Karotener	
	E 160c	Paprikaextrakt	
	E 162	Rödbetsrött	
E 161g	Kantaxantin	Endast till <i>Saucisses de Strasbourg</i> , max 15 mg/kg	

9 Fiskvaror

9.1 Färska fiskvaror

9.1.1 Färska fiskvaror exklusive kräftdjur och blötdjur

	<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
Övriga	E 300-302	Ascorbinsyra och askorbater	} q.s.	
	E 330-333	Citronsyra och citrater		
Färgämnen	E 100	Kurkumin	} Endast till fiskrom, totalt max 300 mg/kg.	
	E 104	Kinolingult		
	E 120	Karmin		
	E 131	Patentblått V		
	E 132	Indigotin		
	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		} Endast till fiskrom, 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	} q.s.		
E 172	Järnoxider och järnhydroxider			
E 290	Koldioxid			
E 938	Argon	} q.s.		
E 939	Helium			

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 941	Kväve	
E 942	Dikväveoxid	Villkor se föregående
E 948	Syre	sida

9.2.1 Frysta och djupfrysta fiskvaror exklusive kräftdjur och blötdjur

		Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	Endast till beredda fiskvaror, q.s.	
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 315	Isoaskorbinsyra	} Endast till fisk med rött skinn, totalt max 1,5 g/kg räknat som isoaskorbinsyra	
	E 316	Natriumisoaskorbat		
Färgämnen	E 100	Kurkumin	} Endast till fiskrom, totalt max 300 mg/kg, och till surimi, totalt max 500 mg/kg.	
	E 104	Kinolingult		
	E 120	Karmin		
	E 131	Patentblått V		
	E 132	Indigotin		
	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		} Endast till fiskrom och till surimi, q.s.
	E 140	Klorofyll och klorofylliner		
	E 141	Klorofyllkopparkomplex och klorofyllinkopparkomplex		
E 150a-d	Sockerkulör	} Endast till fiskrom och till surimi, q.s.		
E 153	Vegetabiliskt kol			
E 160a	Karotener			
E 160c	Paprikaextrakt			
E 162	Rödbetsrött			

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
E 163	Antocyner	Villkor se föregående sida	
E 170	Kalciumkarbonat		
E 171	Titandioxid		
E 172	Järnoxider och järnhydroxider		
Övriga	E 300-302	Asorbinsyra och askorbater	} q.s.
	E 330-333	Citronsyra och citrater	

9.3.3 Rökta, torkade eller saltade fiskvaror

		Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s.
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 200, E 202-203	Sorbinsyra och sorbater	} Endast till saltad, torkad fisk, totalt max 200 mg/kg
	E 210-213	Bensoesyra och bensoater	
	E 220, E 221-224, E 226-228	Svaveldioxid och sulfiter	Endast till torkad fisk av torskfamiljen, totalt max 200 mg/kg räknat som SO ₂ . Se även villkor 1 nedan.
Färgämnen	E 100	Kurkumin	} Endast till fiskrom, totalt max 300 mg/kg, och till rökt fisk, totalt max 100 mg/kg. Para-orange och Brilljantsvart BN dock endast 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	Briljantsvart BN	
	E 160d	Lycopen	
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
E 160f	Beta-apo-8'-karotensyra (C 30) etylester	} Villkor se föregående sida	
E 161b	Lutein		
E 101	Riboflavin	} Endast till fiskrom och till rökt fisk, 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	} Endast till fiskrom och till rökt fisk, q.s.	
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>	
9.4 Fiskvaror, kylkonserv			
9.4.1 Fiskvaror, marinerade eller i gelé			
	Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A	q.s.	
Antioxidationsmedel, konserveringsmedel	E 200, E 202-203 Sorbinsyra och sorbater	} Totalt max 2 g/kg	
	E 210-213 Bensoesyra och bensoater		
	E 251-252 Nitrat	Endast till krydd- och sockersaltad ansjovis och sill, totalt max 200 mg/kg räknat som natriumnitrit	
	E 315 Isoaskorbinsyra	} Totalt max 1,5 g/kg räknat som isoaskorbinsyra	
	E 316 Natriumisoaskorbat		
Sötningemedel	E 950 Acesulfamkalium	Max 200 mg/kg	} Endast till marinader av fisk, skaldjur och blötdjur samt till sötsura produkter
	E 951 Aspartam	Max 300 mg/kg	
	E 954 Sackarin och sackarinater	Totalt max 160 mg/kg	
	E 959 Neohesperidin-dihydrochalcon	Max 30 mg/kg	
Övriga	E 385 Kalciumdinatriumetylendiamintetraacetat	Endast till fisk, blötdjur och kräftdjur på burk eller i glas, max 75 mg/kg	

9.4.3 "Laxersättningar", kaviar av störrom och andra fiskromsprodukter

Tillsatser enligt bilaga 1, avsnitt A q.s.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>	
Antioxidationsmedel, E 200, E 202-203	Sorbinsyra och sorbater	} Totalt max 2 g/kg	
konservningsmedel E 210-213	Bensoesyra och bensoater		
E 284	Borsyra	} Endast till störröm, totalt max 4 g/kg	
E 285	Natriumtetraborat		
E 315	Isoaskorbinsyra	} Totalt max 1,5 g/kg räknat som isoaskorbat	
E 316	Natriumisoaskorbat		
Färgämnen	E 100	Kurkumin	} Till "laxersättning" totalt max 500 mg/kg, till övriga totalt max 300 mg/kg. Paraorange och Brilljant-svart BN dock endast 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	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	Klorofyllkopparkomplex och klorofyllinkopparkomplex		
E 150a-d	Sockerkulör		
E 153	Vegetabiliskt kol		

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
E 160a	Karotener	Villkor se föregående sida
E 160c	Paprikaextrakt	
E 162	Rödbetsrött	
E 163	Antocyner	
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		} Endast till fiskrom, totalt max 300 mg/kg samt till surimi, max 500 mg/kg
	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	Antocyner			
E 170	Kalciumkarbonat			

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>		
E 171	Titandioxid			
E 172	Järnoxider och järnhydroxider	Villkor se föregående sida		
Sötning- medel	E 950	Acesulfamkalium	Max 200 mg/kg	} Endast till marinader av fisk, skaldjur och blötdjur samt till sötsura produkter
	E 951	Aspartam	Max 300 mg/kg	
	E 954	Sackarin och sackarinater	Totalt max 160 mg/kg	
	E 959	Neohesperidin-dihydrochalcon	Max 30 mg/kg	
Övriga	E 385	Kalcium-dinatriumetylen-diamintetraacetat	Endast till fisk, blötdjur och kräftdjur, max 75 mg/kg	

13 Livsmedel för särskilda näringsändamål samt kosttillskott

13.6 Kosttillskott och liknande preparat

E 901	Bivax	
E 902	Candelillavax	} q.s.
E 903	Karnaubavax	
E 904	Shellack	
E 420	Sorbitol och sorbitolsirap	
E 421	Mannitol	För andra ändamål än
E 953	Isomalt	} sötning, q.s.
E 965	Maltitol och maltitolsirap	
E 966	Laktitol	
E 967	Xylitol	
E 1201-1202	Polyvinyl-pyrrolidoner	Endast till produkter i tablettform, q.s.

<i>E-nr</i>	<i>Ämne</i>	<i>Villkor</i>
-	Karboximetyl- stärkelse	} Endast som tablett- hjälpmedel, q.s.
-	Metakrylsyra-co- polymer	
-	Polyetylenglykoler molekylvikt > 400	
-	Tvärbunden karbo- ximetylcellulosa	

Villkor 1: Som ett undantag från huvudregeln i 7 § tillåtes dock överföring av följande ämnen om de härstammar från användning av näringsämnespreparat: gummi arabicum, E 414 (max 10 g/kg näringsämnespreparat), kiseldioxid, E 551 (högst 10 g/kg näringsämnespreparat) och mannitol, E 421 (endast som bärare för vitamin B 12 med ett förhållande mellan vitamin B 12 och mannitol på minst 1 till 1000).

Vid framställning av syrade produkter får icke-patogena kulturer som producerar L-mjölksyra användas.

Villkor 2: Om fler än en av tillsatserna används skall summan av de tal som erhålls inte överstiga 100, om halten av varje tillsats uttrycks i procent av tillsatsens maximihalt.

