

## ПРИЛОЖЕНИЕ

к Решению Совета  
Евразийской экономической комиссии  
от 20 г. №

### ИЗМЕНЕНИЯ

#### вносимые в технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)

**1. В статье 4 «Определения»** изложить термины в следующей редакции:

**«ароматизатор пищевой (ароматизатор)** – продукт, не употребляемый человеком непосредственно в качестве пищи, содержащий вкусоароматическое вещество (в том числе натуральное) или вкусоароматический препарат или термический технологический ароматизатор или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или другие ароматизаторы (в состав которых входят другие компоненты, кроме выше перечисленных) или их смесь (вкусоароматический компонент), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого) и/или его модификации, с добавлением или без добавления пищевых добавок и пищевого сырья»;

**«вещество вкусоароматическое натуральное** – вкусоароматическое вещество, полученное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции»;

дополнить определением «генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ)» в следующей редакции:

**«генетически модифицированные микроорганизмы (ГММ)** – микроорганизмы, генетический материал которых (дезоксирибонуклеиновая кислота) изменен с использованием методов геной инженерии (рекомбинирования ДНК);»

**«комплексная пищевая добавка** - смесь пищевой(ых) добавки(ок) с добавлением или без добавления пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов); в которой одна или более пищевых добавок оказывает (ют) функциональное действие в пищевой продукции, предназначенной для потребителя;

дополнить определением «мутантные микроорганизмы» в следующей редакции:

**«мутантные микроорганизмы** – микроорганизмы, генетический материал которых (дезоксирибонуклеиновая кислота) изменен при помощи методов индуцированного (направленного) мутагенеза;»

дополнить определением «новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ» в следующей редакции:

**«новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ** – пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный источник вкусоароматических веществ, не регламентированные для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с Приложениями настоящего Технического регламента и не имеющие опыта применения и обращения на территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО (и/или мутантных микроорганизмов) или с их использованием, наноматериалы и продукты нано-технологий;»

дополнить определением «новое технологическое вспомогательное средство» в следующей редакции:

**«новое технологическое вспомогательное средство** – технологическое вспомогательное средство, не регламентированное для использования в производстве пищевой продукции в соответствии с требованиями настоящего Технического регламента и не имеющие опыта применения и обращения на территории ЕАЭС, в том числе с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО (и/или мутантных микроорганизмов) или с их использованием, наноматериалы и продукты нано-технологий;»

**«носитель** - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок, ароматизаторов, ферментных препаратов, нутриентов и/или иных веществ, не влияющая на их функции и служащая для повышения эффективности и/или упрощения их использования;

**«столовый подсластитель** - пищевая продукция, содержащая разрешенные пищевые добавки – подсластители, с добавлением или без добавления других пищевых добавок и (или) пищевых ингредиентов

и предназначенная для реализации потребителю в качестве заменителей сахара;»

**«технологическое вспомогательное средство** - любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, при этом регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и гарантируют ее безопасность»;

дополнить определением «технологические микроорганизмы» в следующей редакции:

**«технологические микроорганизмы** - чистые культуры непатогенных, нетоксигенных микроорганизмов с установленной родовой и видовой принадлежностью для производства пищевой продукции биотехнологического, в том числе микробного происхождения, в том числе служащие источниками (продуцентами) пищевых веществ, компонентов пищи или ферментов;»

**«традиционные способы производства пищевой продукции** - варка, в том числе на пару и под давлением (при температуре до 120 °С), выпечка, запекание, тушение, жарка, в том числе на масле (при температуре до 240 °С и атмосферном давлении), сушка, выпаривание, нагревание, охлаждение, замораживание, замачивание, мацерация (вымачивание), настаивание (заваривание), перколяция (процеживание), фильтрация, прессование (отжим), смешение, эмульгирование, измельчение (резание, дробление, растирание/протираание, толчение), капсулирование, очистка от кожуры (лущение), глазирование, копчение, эмульгирование, дистилляция (ректификация), экстракция (включая экстракцию растворителями), ферментация и микробиологические процессы;»

дополнить определением «усилитель контрастности» в следующей редакции:

**«усилитель контрастности** - вещества, которые при обработке определенных частей наружной поверхности фруктов или овощей, сопровождающейся депигментацией (например, при лазерной обработке), помогают отличить эти части от оставшейся поверхности, сообщая им цвет при помощи их последующего взаимодействия с определенными компонентами эпидермиса».

**2. В статье 7 «Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве пищевой продукции»:**

а) Статья 7, пункт 1 , подпункт 6 изложить в редакции:

«б) Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны применяться при производстве пищевой продукции в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта в технологических функциях, определяемых изготовителем пищевой продукции и установленных в Приложениях настоящего Технического регламента»

б) Статья 7, п.1 , подпункт 8 изложить в редакции:

«8) находящиеся в обращении на таможенной территории Евразийского экономического союза пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, изготовленные с использованием биотехнологических методов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и микробного синтеза, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также требованиям настоящего Технического регламента»

в) Статья 7, пункт 4 изложить в редакции:

«4. Показатели безопасности и критерии чистоты пищевых добавок и комплексных пищевых добавок, состоящих из пищевых добавок (содержание остаточных количеств растворителей, контаминантов (загрязнителей), микробиологические показатели безопасности) и содержание основного вещества должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту»;

г) Статья 7, пункт 5 изложить в редакции:

«5. Показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевую продукцию, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава и определяются (кроме микробиологических) по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных в Приложении 28 к настоящему техническому регламенту, в техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также в технических регламентах Евразийского экономического союза (Таможенного союза) на отдельные виды пищевой продукции.»

д) Статья 7, пункт 7 изложить в редакции:

«7. В качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов допускается использование следующих компонентов, в том числе полученных при помощи биотехнологических методов, в том числе микробным синтезом:

1) вкусоароматических веществ согласно приложению 19 к настоящему Техническому регламенту;

2) вкусоароматических препаратов;

3) коптильных ароматизаторов;

4) термических технологических ароматизаторов;

5) предшественников ароматизаторов;

6) других ароматизаторов (в состав которых входят компоненты, кроме вышеперечисленных в подпунктах 1), 2), 3), 4) и 5) настоящей части.

е) Статья 7, пункт 8 изложить в редакции:

«8. Допускается производство для выпуска в обращение ароматизаторов пищевых, включающих ароматизаторы, указанные в подпунктах 1), 2), 3), 4), 5) и 6) пункта 7 настоящей статьи, а также смеси вышеперечисленных ароматизаторов, в том числе включающих компоненты, полученные при помощи биотехнологических методов, в том числе микробным синтезом.»

ж) Дополнить после пункта 8 статьи 7, новым пунктом 9, изложив его в следующей редакции:

«9. При переработке сырья и пищевой продукции допускается использование технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом.

Технологические вспомогательные средства регламентируются по их основным функциональным классам:

1) осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты;

2) экстракционные и технологические растворители;

3) катализаторы;

4) питательные вещества (подкормка) для дрожжей;

5) ферментные препараты;

6) материалы и носители для иммобилизации ферментов;

7) другие вспомогательные средства (с другими функциями, не указанными выше).

Для производства пищевой продукции в качестве технологического вспомогательного средства допускается использовать также пищевые добавки, разрешенные для применения в пищевой промышленности в соответствии с Приложениями 2-18, 21-29 настоящего Технического регламента.»

Пункт 9 статьи 7 в действующей редакции, считать пунктом 10, далее изменив нумерацию пунктов соответственно.

з) Внести изменения в пункт 9 статьи 7, изложив его в следующей редакции:

«10. Ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения должны соответствовать следующим требованиям:

1) ферментные препараты (вне зависимости от происхождения) должны соответствовать требованиям безопасности:

а) содержание свинца не должно превышать 5,0 мг/кг;

б) микробиологические показатели:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более -  $5 \times 10^4$  (для ферментных препаратов растительного, микробного (бактериального и грибного) происхождения),  $1 \times 10^4$  (для ферментных препаратов животного происхождения, в том числе молокосвертывающих);

- бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в 0,1 г – не допускаются;

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г – не допускаются;

- E. coli в 25 г - не допускаются;

в) не допускается содержание жизнеспособных форм клеток продуцентов;

2) ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (бактериального и грибного) происхождения не должны иметь антибиотической активности;

3) ферментные препараты, пищевые добавки, ароматизаторы (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), продуцируемые микроскопическими грибами не должны содержать микотоксины (стеригматоцистин, афлатоксин В1, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А и др.).

4) в ферментных препаратах, пищевых добавках, ароматизаторах (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), микробного (продуцируемых бактериями и микроскопическими грибами) происхождения не допускается содержание ДНК штамма-продуцента.

и) Внести изменения в пункт 10 статьи 7, изложив её в следующей редакции:

«11. Для получения ферментных препаратов в качестве источников и продуцентов допускается использовать органы и ткани здоровых сельскохозяйственных животных, культурных растений, а также специальные непатогенные и нетоксигенные штаммы технологических микроорганизмов бактерий и низших грибов, в том числе генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ) и мутантных микроорганизмов, согласно Приложению 26 к настоящему Техническому регламенту.

Для получения пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, предшественники ароматизаторов), ферментных препаратов, биотехнологического, в том числе микробного происхождения допускается использовать непатогенные и нетоксигенные штаммы микроорганизмов, разрешенные для использования в пищевой промышленности.

Для стандартизации активности и повышения стабильности ферментных препаратов в их составе допускается использовать пищевые добавки согласно Приложению 2 к настоящему Техническому регламенту».

**к)** Внести изменения в нумерацию пунктов 11 и 12 Статьи 7 действующей редакции:

«12. Для производства ферментных препаратов в качестве иммобилизующих материалов и твердых носителей допускается использовать технологические вспомогательные средства согласно Приложению 27 к настоящему Техническому регламенту.

**13.** В готовой пищевой продукции активность использованных в качестве технологических вспомогательных средств ферментов не должна обнаруживаться.»

**л)** Статья 7, пункт 13 изложить в редакции:

«14. Содержание пищевых добавок, неудаляемых остаточных количеств технологических вспомогательных средств, а также биологически активных веществ (из ароматизаторов или растительного сырья) в пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным в Приложениях 3-8, 10-18, 20-27, 29 к настоящему Техническому регламенту и техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

**м)** Внести изменения в нумерацию пункта 14 (на 15) Статьи 7 действующей редакции:

«15. Суммарное содержание в пищевой продукции пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально

допустимых уровней, установленных настоящим Техническим регламентом.»

н) Изложить пункт 15 статьи 7 под номером 16 в следующей редакции:

«16. Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых настоящим Техническим регламентом, контролируется по закладке (по рецептуре) и/или с применением аналитических методов исследования (при наличии методов, утвержденных в установленном порядке в государствах-членах Евразийского экономического союза)».

о) Изложить пункт 16 статьи 7, под номером 17 в редакции:

«17. Гигиенические нормативы содержания пищевых добавок в пищевой продукции установлены в Приложениях 3-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту и нормируются в пищевой продукции, предназначенной для потребителя и готовой к употреблению (если не указано иное).»

п) Пункт 17 действующей редакции статьи 7 считать пунктом 18:

«18. Настоящим Техническим регламентом установлены следующие ограничения и особенности применения пищевых добавок при производстве отдельных видов пищевой продукции: ..»

р) Статья 7, пункт 18, подпункт 4 изложить в редакции:

«4) для окрашивания пищевой продукции допускается использование нерастворимых в воде лаков, при этом максимальные уровни содержания красителей в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, должны соответствовать уровням для растворимых форм красителей согласно Приложениям 10 и 11 к настоящему Техническому регламенту.

Перечень красителей, разрешенных для использования в составе пищевых лаков, включает: Куркумин (E100), Тартразин (E102), Желтый хинолиновый (E104), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Кармины (E120), Азорубин, Кармуазин (E122), Понсо 4R, Пунцовый 4R (E124), Красный очаровательный AC (E129), Синий патентованный V (E131), Индигокармин (E132), Синий блестящий FCF, бриллиантовый голубой FCF (E133), Медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (E141), Зеленый S (E142), Черный блестящий PN, бриллиантовый черный PN (E151), Коричневый NT (E155), Антоцианы (E163)»;

с) Статья 7, пункт 18, подпункт 10 изложить в редакции:

«10) нитриты при производстве мясной продукции должны применяться только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 процента»;

т) Статья 7, пункт 18, подпункт 11 изложить в редакции:

«11) подсластители должны применяться: в пищевой продукции с пониженной энергетической ценностью или без добавленных сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированной продукции с заданным химическим составом, а также для частичной или полной замены сахара;»

у) Дополнить статью 7 пунктом 26 в редакции:

«26. Наличие пищевой добавки в пищевой продукции, допускается в случае, если:

а) пищевая добавка разрешена в пищевой продукции или в одном из ее ингредиентов;

б) пищевая добавка может быть использована в пищевом ингредиенте, если он предназначен только для изготовления пищевой продукции, для которой настоящим техническим регламентом разрешено применение данной пищевой добавки, а максимальный уровень ее содержания в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, не превышен;

в) пищевая добавка может быть добавлена в пищевую продукцию в составе комплексной пищевой добавки, пищевого ароматизатора или фермента, при условии, что данная пищевая добавка разрешена для использования в этих пищевых ингредиентах (компонентах) и не выполняет технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.

В пищевой продукции детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) разрешается использование пищевых добавок, согласно Приложения 29 настоящего Технического регламента, в том числе попадающих из ингредиентов и не выполняющих технологической функции в пищевой продукции, предназначенной для потребителя.»

**3. В статье 8 «Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»:**

а) В статье 8, пункт 2 изложить в редакции:

«2. Для розничной продажи не допускаются ароматизаторы с объемной долей этилового спирта более 0,5%, а также ароматизаторы, которые содержат биологически активные вещества, указанные в части 21 статьи 7 и Приложении 20 к настоящему Техническому регламенту.»

б) В статье 8, пункт 3, подпункт 3 изложить в редакции:

«3) подсластители: аспартам (E951), ацесульфам калия (E950), аспартам-ацесульфама соль (E962), изомальтит (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит (E965), маннит (E421), неогисперидин дигидрохалкон (E959), сахарини его соли натрия, калия, кальция (E950), сорбит (E420), стевииолгликозиды (E960), сукралоза (E955), тауматин (E957), цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952), эритрит (E968).

в) В статье 8, пункт 4 исключить «9% водный раствор (не более) уксусной кислоты (E260)» и изложить в следующей редакции:

«4. Розничная продажа других пищевых добавок (консерванты: бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213), сорбиновая кислота (E200), сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202), сорбат кальция (E203); ~~9% водный раствор (не более) уксусной кислоты (E260)~~; усилители вкуса и аромата: глутаминовая кислота (E620), глутамат натрия (E621), глутамат калия (E622), глутамат кальция (E629), гуаниловая кислота (E626), гуанилат натрия (E627), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), инозиновая кислота (E630), инозинат натрия (E631), инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), 5'-рибонуклеотиды кальция (E634) и 5'-рибонуклеотиды натрия (E635)) регулируется законодательством государства-члена Евразийского экономического союза.»

**4. Статью 9 «Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств», представить в следующей редакции»:**

**Статья 9. ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, АРОМАТИЗАТОРОВ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также пищевой продукции, содержащей пищевые добавки и ароматизаторы, должна содержать сведения, предусмотренные техническим регламентом Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), с учетом следующих дополнительных требований.

**1. Маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, используемых в качестве сырья при производстве пищевой продукции, помещенных в транспортную упаковку (маркировка транспортной упаковки), дополнительно должна включать следующую информацию:**

1) Для пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – слова «не для розничной продажи».

2) Для пищевых добавок:

а) для пищевой добавки в наименовании указывается «пищевая добавка», ее наименование (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) индекс (при наличии, с учетом римских цифр – при наличии), согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту (допускается указывать также придуманное название);

б) для комплексной пищевой добавки в наименовании указывается «комплексная пищевая добавка», ее придуманное название и/или артикул;

в) для комплексной пищевой добавки указывается состав в порядке убывания массовой доли компонентов;

г) для пищевых добавок, входящих в состав комплексной пищевой добавки, указываются технологические функции, которые определяются изготовителем согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, и наименования пищевых добавок (с учетом римских цифр - при наличии) и (или) их индексы (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту; информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;

д) при наличии в составе комплексной пищевой добавки ароматизатора маркировка приводится в соответствии с подпунктом 3) части 1 настоящей статьи;

Информацию, указанную в подпунктах 2в) – 2д), допускается приводить в документации, сопровождающей пищевую продукцию.

3) Для ароматизаторов:

а) в наименовании указывается «ароматизатор» или «копильный ароматизатор», его придуманное название и (или) артикул. В наименовании ароматизатора допускается использовать название вкусоароматического вещества или вкусоароматического препарата, в случае, если его вкусоароматическая часть состоит из одного компонента (например, *ванилин* или *апельсиновое эфирное масло*);

б) наименование ароматизатора может быть дополнено словом «натуральный», если его вкусоароматическая часть содержит только натуральные вкусоароматические вещества и/или вкусоароматические препараты;

в) использование в придуманных названиях натуральных ароматизаторов указания на пищевую продукцию, вкус и аромат которой данные ароматизаторы имеют, допускается только в тех случаях, когда вкусоароматическая часть ароматизаторов выделена исключительно или не менее чем на 95 % (по массе) из данной пищевой продукции;

г) состав ароматизатора по видам вкусоароматических компонентов (вкусоароматические вещества, в том числе натуральные, вкусоароматические препараты, термические технологические ароматизаторы, коптильные ароматизаторы, предшественники ароматизаторов, другие ароматизаторы), а также другие компоненты в порядке уменьшения массовой доли. Информация о составе вкусоароматических компонентов не требуется, за исключением предусмотренной в подпунктах 3ж) и 3з);

д) при наличии в составе ароматизатора пищевых добавок указывается их перечень в порядке уменьшения массовой доли с указанием технологических функций, которые определяются изготовителем ароматизатора согласно Приложениям 2-18 к настоящему техническому регламенту, а также информация о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, и информация о содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;

е) информация о наличии и количественном содержании биологически активных веществ и их источников согласно части 21 статьи 7 и Приложению 20, а также информация о наличии вкусоароматических препаратов, указанных в части 22 статьи 7 настоящего технического регламента, ограничивающих области применения ароматизаторов;

ж) информация о наличии и количественном содержании вкусоароматических препаратов: из стевии (*Stévia*) – в пересчете на эквиваленты стевиола; из корня солодки (*Glycyrrhizaglabra*) – в пересчете на глицирризиновую кислоту (или ее аммонийную соль); из коры хинного дерева (*Cinchona*) – в пересчете на хинин; из розмарина (*Rosmarinus officinalis*) – в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты; из чая (*Camellia sinensis*), кофе (*Coffea spp.*), травы мате или падуба парагвайского (*Plex paraguariensis*), орехов колы (*Cola acuminata*), какао-бобов (*Theobroma cacao*) – в пересчете на кофеин и (или) теобромин;

з) информация о наличии и количественном (если предусмотрено) содержании вкусоароматических веществ, ограничивающих области применения ароматизаторов в соответствии с Приложением 19 настоящего

технического регламента: Ru 02.060, Ru 02.091, Ru 02.139, Ru 02.153, Ru 02.162, Ru 02.188, Ru 05.057, Ru 05.064, Ru 05.071, Ru 05.081, Ru 05.084, Ru 05.101, Ru 05.106, Ru 05.108, Ru 05.125, Ru 05.127, Ru 05.140, Ru 05.141, Ru 05.173, Ru 05.186, Ru 05.194, Ru 05.196, Ru 07.215, Ru 09.278, Ru 09.302, Ru 09.573, Ru 14.011, Ru 14.152, Ru 14.155, Ru 16.012, Ru 16.016, Ru 16.032, Ru 16.048, Ru 16.060, Ru 16.061, Ru 16.113, Ru 16.126, Ru 17.038;

Информацию, указанную в подпунктах 3г) – 3з), допускается приводить в документации, сопровождающей пищевую продукцию.

4) Для технологических вспомогательных средств:

а) в наименовании указывается «технологическое вспомогательное средство» и его наименование в соответствии с Приложениями 21-27 к настоящему техническому регламенту (допускается указывать также придуманное название);

б) состав в порядке убывания массовой доли компонентов;

в) для ферментных препаратов указание вида(ов) активности фермента(ов), источника происхождения;

г) для ферментных препаратов микробного происхождения: сведения о таксономическом положении (родовое и видовое название штамма), номер и/или придуманное название; информацию об использовании или неиспользовании в производстве ферментных препаратов штаммов генетически модифицированных микроорганизмов (ГММ);

Информацию, указанную в подпунктах 4б) – 4г), допускается приводить в документации, сопровождающей продукцию.

**2. Маркировка упакованных (маркировка потребительской упаковки) пищевых добавок и ароматизаторов дополнительно должна включать следующую информацию на потребительской упаковке или этикетке, или листке-вкладыше:**

1) для пищевой добавки в наименовании указывается «пищевая добавка», ее наименование и индекс согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту;

2) наименование пищевых ароматизаторов формируется с учетом ограничений, приведенных в подпунктах 3а), 3б), 3в) части 1 настоящей статьи.

**3. Маркировка упакованной (маркировка потребительской упаковки) пищевой продукции, содержащей пищевые добавки и**

**ароматизаторы, дополнительно должна включать следующую информацию, которая приводится на упаковке или этикетке, или листе-вкладыше:**

1) Для пищевой продукции, содержащей пищевые добавки:

а) в составе пищевой продукции указывается технологическая функция пищевой добавки, которая определяется изготовителем в соответствии с Приложениями 2-18 к настоящему техническому регламенту, наименование пищевой добавки или ее индекс (при наличии) согласно Приложению 2 к настоящему техническому регламенту. Строчные буквы являются неотъемлемой частью индекса и должны указываться для обозначения пищевой добавки. Римские цифры в маркировке пищевой продукции не указываются;

б) для пищевой продукции, в состав которой входят модифицированные крахмалы (E1400-E1405, E1410, 1412-1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450-E1452) после указания функционального класса допускается использовать наименование «модифицированный крахмал», указания названия или индекса в соответствии с Приложением 2 к настоящему техническому регламенту не требуется, за исключением продукции для детского питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет) согласно Приложению 29 к настоящему Техническому Регламенту;

в) для пищевой продукции, в состав которой входят подсластитель(и), непосредственно под названием продукции маркировка должна сопровождаться надписью «Содержит подсластитель(и)» или «Содержит добавленный(ые) сахар(а) и подсластитель(и)» (если пищевая продукция содержит также добавленный сахар(а));

г) при наличии в составе пищевой продукции, в том числе в столовых подсластителях, сахароспиртов (E420 сорбит, E421 маннит, E953 изомальтит, E965 мальтит, E966 лактит, E967 ксилит, E968 эритрит) с массовой долей более 10 %, непосредственно после указания состава пищевой продукции, маркировка должна дополняться надписью: «Содержит подсластитель сахароспирт (подсластители сахароспирты). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;

д) для столовых подсластителей в рекомендациях указываются условия их безопасного применения;

е) допускается не указывать в маркировке состава пищевой продукции консерванты диоксид серы и сульфиты (E221 – E228) при их содержании в пищевой продукции менее 10 мг/кг(л) в пересчете на диоксид серы;

ж) для пищевой продукции, содержащих красители (азорубин E122, желтый хинолиновый E104, желтый «солнечный закат» FCF E110, красный

очаровательный АС Е129, понсо 4R Е124 и тартразин Е102) должна наноситься предупреждающая надпись: «Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Исключение составляют алкогольные напитки и пищевая продукция, в которых указанные красители используются для маркировки продуктов убоя и мясной продукции либо для маркировки или декоративного окрашивания пасхальных яиц;

з) для пищевой продукции, содержащей комплексные пищевые добавки, указываются пищевые добавки входящие в их состав и выполняющие технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, в соответствии с подпунктом 1а) части 3 настоящей статьи;

и) для пищевой продукции, упакованной с использованием пищевых добавок - упаковочных газов, должна приводиться надпись «упакован в защитной атмосфере», «упакован в модифицированной среде»;

к) при наличии в составе комплексной пищевой добавки ароматизатора маркировка ароматизатора приводится в соответствии с подпунктом 2) части 3 настоящей статьи;

л) в пищевой продукции для детского *питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), для диетического профилактического питания и диетического лечебного питания*, содержащей пищевые добавки, указываются все пищевые добавки, входящие в состав ингредиентов данной продукции, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается;

2) Для пищевой продукции, содержащей ароматизаторы:

а) в составе пищевой продукции указывается «ароматизатор» или «копильный ароматизатор»;

б) наименование ароматизатора(ов) может быть дополнено словом «натуральный(е)», если вкусоароматическая часть ароматизатора содержит только натуральные вкусоароматические вещества и (или) вкусоароматические препараты;

в) состав вкусоароматической части ароматизатора указывать не требуется;

г) для пищевой продукции, содержащей вкусоароматический(ие) препарат(ы), допускается указывать либо его (их) конкретный вид (экстракт, настой, эфирное масло, маслосмолы и др.) и его (их) название(я),

характеризующее(ие) сырье, использованное для получения, либо «натуральный(е) ароматизатор(ы)»;

д) допускается не выносить на маркировку вкусоароматические препараты, выделенные в процессе получения концентрированных продуктов, при их использовании для производства восстановленной пищевой продукции;

е) кофеин и/или хинин, используемые в составе ароматизаторов при производстве пищевой продукции, должны быть указаны в маркировке непосредственно после слова «ароматизатор(ы)»: содержит кофеин (хинин)»;

ж) при использовании в кондитерских изделиях или напитках ароматизаторов – вкусоароматических препаратов из корня солодки (*Glycyrrhizaglabra*), глицирризиновой кислоты или ее аммонийной соли в качестве вкусоароматического сырья в маркировке таких продуктов должна быть указана следующая информация:

-«Содержит корень солодки» - при содержании глицирризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 100 мг/кг и более (для кондитерских изделий) и 10 мг/л и более (для напитков);

-«Содержит корень солодки. Следует избегать избыточного потребления лицам со склонностью к повышению давления» – при содержании глицирризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 4 г/кг и более (для кондитерских изделий), 50 мг/л и более (для безалкогольных напитков) и 300 мг/л и более (для алкогольных напитков с объемной долей этилового спирта более 0,5%);

з) при наличии в ароматизаторе пищевых добавок, в составе пищевой продукции, предназначенной потребителю, указываются пищевые добавки, выполняющие технологическую функцию по информации изготовителя ароматизаторов в соответствии с подпунктом 3д) части 1 настоящей статьи;

и) в пищевой продукции для детского **питания для детей раннего возраста (от 0 до 3 лет), для диетического профилактического питания и диетического лечебного питания**, указываются все пищевые добавки, входящие в состав ароматизатора, в том числе не выполняющие технологической функции в пищевой продукции, предназначенной потребителю. Для пищевых добавок, не выполняющих технологическую функцию в составе такой продукции, технологическая функция не указывается.

к) в случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в

наименование пищевой продукции без использования слов «со вкусом и (или) ароматом» при условии, что ароматизатор является натуральным, а его вкусоароматическая часть выделена исключительно или не менее чем на 95% (по массе) из компонента, заменяемого данным ароматизатором;

л) в случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, усиливающий вкус и (или) аромат какого-либо компонента пищевой продукции, наименование пищевой продукции, включающее наименование этого компонента, должно включать слова «со вкусом и (или) ароматом», кроме случая, когда ароматизатор является натуральным, а его вкусоароматическая часть выделена исключительно или не менее чем на 95% (по массе) из компонента, заменяемого данным ароматизатором;

**5. Статью 10 «Оценка соответствия» изложить в следующей редакции:**

1. Соответствие пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств настоящему Техническому регламенту обеспечивается выполнением его требований безопасности и выполнением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на данную продукцию.

2. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат оценке соответствия согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

3. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, согласно Перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований настоящего Технического регламента и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

4. При подтверждении (оценке) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств дополнительно предоставляются сведения:

1) о составе комплексных пищевых добавок (состав и указание о содержании нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту);

2) о составе ароматизаторов, с указанием вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, носителей и содержании нормируемых биологически активных веществ согласно Приложениям 19 и 20 к настоящему Техническому регламенту, нормируемых пищевых добавок согласно Приложениям 3-8, 10-18 и 29 к настоящему Техническому регламенту;

3) о составе технологических вспомогательных средств согласно Приложениям 21-27 к настоящему Техническому регламенту;

4) об отсутствии в составе пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств компонентов, полученных из ГМО (ГММ) и/или мутантных микроорганизмов и их токсических метаболитов;

5) об отсутствии наноматериалов и продуктов нанотехнологий;

6) об уровнях используемых дозировок пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства при изготовлении пищевой продукции;

7) о технологической функции пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата в пищевой продукции;

8) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, описание метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве.

5. При подтверждении (оценке) соответствия продукции (технологических вспомогательных средств, пищевых добавок, вкусоароматических веществ, *вкусоароматических препаратов*, предшественников ароматизаторов) биотехнологического, микробного происхождения (в том числе для продукции, относящейся к продукции нового вида) дополнительно представляются информация о штамм-производителе (паспорт, досье и т.п.), содержащая сведения:

1) о таксономической принадлежности штамма, установленной до уровня рода/вида/штамма по фенотипическим и генотипическим свойствам, подтвержденной с использованием воспроизводимых молекулярно-генетических методов, источнике выделения штамма;

2) бинарное название штамма, в соответствии с кодами Международной номенклатуры;

3) индивидуальный номер (код) штамма-продуцента, присвоенный изготовителем;

4) о депонировании в официальных коллекциях микробных культур национального или международного уровня (на условиях контрольного хранения);

5) об отсутствии патогенности, токсигенности, антибиотикорезистентности, аллергенных свойств у штаммов-продуцентов, их способности к продукции метаболитов, оказывающих негативное воздействие на организм человека и животных;

6) о виде целевого использования штамма-продуцента и характеристики основного(ых) вида(ов) метаболита(о)в – ингредиента(ов) (компонента(ов)).

6. При оценке (подтверждении) соответствия ферментных препаратов дополнительно представляются следующие данные:

1) наименование, синонимы и классификационная принадлежность фермента в соответствии с международной классификацией

2) данные о стабильности в течение срока годности;

3) информация об активности (в единицах активности);

4) условия необходимые для проявления активности ферментного препарата (оптимум pH и температуры и др.);

5) условия инактивации ферментного препарата (условия отсутствия остаточной активности фермента в пищевом продукте); данные об отсутствии антибиотической активности; характеристика второстепенной активности (при наличии);

6) общие сведения о способе производства;

7) описание метода определения активности фермента в ферментном препарате;

8) сведения о технологической функции, области применения, дозировках.

7. При государственной регистрации продукции нового вида (в том числе биотехнологического, микробного происхождения - пищевых добавок, вкусоароматических веществ, *вкусоароматических препаратов*,

предшественников ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов), к сведениям, установленным статьей 9 и пунктами 6-7 настоящей статьи, дополнительно представляются следующая информация:

1) характеристика веществ(а), их(его) происхождение и химическая формула (для индивидуальных веществ), состав, физико-химические свойства, способ получения, содержание основного вещества (степень чистоты, наличие и содержание примесей), технологическая функция, соответствии установленным требованиям для данного вида пищевой продукции;

2) для вкусоароматических препаратов, сведения об используемой часть(ти) (например, часть(ти) растения) источника, составе и содержании основных компонентов, в том числе биологически активных, описание органолептического профиля продукции (если применимо), дозировках;

3) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, биотехнологического, в том числе микробного, происхождения – к сведениям, установленным в пункте 6 настоящей статьи, дополнительно представляются следующие сведения о штамме(ах)-продуcente(ах):

а) для мутантных микроорганизмов (в случае получения дополнительной мутации) - сведения о характере мутации, безопасности и стабильности генотипических и фенотипических характеристик;

б) для генетически модифицированных микроорганизмов:

- описание генетической модификации ДНК (сведения о трансформационном событии), нуклеотидной последовательности встроенного (сконструированного) локуса ДНК в виде третичного кода;

- сведения о его регуляторных элементах (при наличии), цели модификации;

- сведения о происхождении штамма-реципиента и штамма-донора, их таксономическом положении на уровне рода/вида/штамма и описание их свойств;

- данные о векторных последовательностях, использовании транспозонов при конструировании ГММ-продуцентов; данные о средствах доставки целевого гена в клетки реципиента, селективных маркерах ГММ-штаммов, стабильности генотипических и фенотипических характеристик;

- сведения о профиле внехромосомных элементов (плазмид, транспозонов, бактериофагов и др.) штаммов-продуцентов; при наличии внехромосомных элементов функциональная роль последних должна быть охарактеризована и доказана их неспособность к генному трансферу;

- сведения о стабильности технологических характеристик,

4) для пищевых добавок, ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов, предшественников ароматизаторов), ферментных препаратов, полученных с использованием мутантных и/или ГММ штаммов микроорганизмов, дополнительно представляются данные о наличии изменений в их структуре по сравнению с уже применяемыми ингредиентами.

5) данные оценки риска: сведения о биологических и токсикологических свойствах пищевой добавки, вкусоароматического вещества, технологического вспомогательного средства, в том числе ферментного препарата (токсикокинетика, субхроническая токсичность, генотоксичность, хроническая токсичность, мутагенность, канцерогенность, репродуктивная и эмбриотоксичность, метаболизм в животном организме);

6) технологическое обоснование применения, преимущества их использования по сравнению с уже применяемыми ингредиентами, перечень пищевой продукции, в которой предлагается использовать, дозировки, необходимые для достижения технологического эффекта;

7) техническая документация, содержащая сведения о физико-химических свойствах, соответствии установленным показателям безопасности, описание метода определения основных(ого) веществ (ва), в пищевой добавке, ароматизаторе, технологическом вспомогательном средстве;

8) сведения о регистрации за рубежом (при наличии).

8. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований настоящего Технического регламента проводится в порядке, установленном национальным законодательством государства-члена Евразийского экономического союза.

## **6. В Приложении 2 «Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевой продукции»:**

а) исключить следующие позиции:

E161g	Кантаксантин (CANTHAXANTHIN)	краситель
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOODGRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор кислотности
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, агент влагоудерживающий
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	агент антислеживающий
E555	Алюмосиликаткалия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	агент антислеживающий
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	агент антислеживающий
E558	Бентонит (BENTONITE)	агент антислеживающий, носитель
E559	Алюмосиликат (каолин) – ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)	агент антислеживающий, носитель
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E912	Эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (MONTANIC ACID ESTERS)	глазирователь
-	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии	подсластитель

б) позицию «E172 Оксиды и гидроксиды железа (IRON OXIDES AND HYDROXIDES)» изложить в следующей редакции:

E172	Оксиды и гидроксиды железа (IRON OXIDES AND HYDROXIDES)	Красители, <b>усилители контрастности</b>
------	---	---

в) дополнить позициями следующего содержания:

E243	Этиллауриларгинат (ETHYL LAUROYL ARGINATE)	консервант
E423	Гуммиарабик модифицированный октенилянтарной кислотой (OCTENIL SUCCINIC ACID MODIFIED GUMARABIC)	загуститель, стабилизатор, носитель
E1205	Сополимер метакрилата основной (BASIC METHACRYLATE COPOLYMER)	глазирователь
E1206	Сополимер метакрилата нейтральный (NEUTRAL METHACRYLATE COPOLYMER)	глазирователь
E1207	Сополимер метакрилата анионный (ANIONIC METHACRYLATE COPOLYMER)	глазирователь

E1209	Графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена (POLYVINYL ALCOHOL-POLYETHYLENE GLYCOL-GRAFT-COPOLYMER)	глазирователь
-------	---	---------------

г) позицию «E385 Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA)» изложить в следующей редакции:

E385	Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (CALCIUM DISODIUM EDTA), ЭДТА кальций-натрий	антиокислитель, консервант
------	---	----------------------------

д) позицию «E927b Карбамид (мочевина) – CARBAMIDE (UREA)» представить в редакции, исключив функцию – **вещество для обработки муки:**

E927b	Карбамид (мочевина) – CARBAMIDE (UREA)	усилитель вкуса и аромата
-------	--	---------------------------

ж) позицию «Дигидрокверцетин» изложить в уточняющей редакции:

-	Дигидрокверцетин (таксифолина экстракт) (TAXIFOLIN-RICH EXTRACT)	антиокислитель
---	--	----------------

### 7. В Приложении 3 «Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов (антикомкователей)»:

а) позицию «Диоксид кремния аморфный (E551), алюмосиликат (E559, каолин), алюмосиликаткалия (E555), алюмосиликат кальция (E556), алюмосиликат натрия (E554), бентонит (E558), силикат кальция (E552), силикаты магния (E553i, E553ii, E553iii) - по отдельности или в комбинации» изложить в редакции:

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продуктах
Диоксид кремния аморфный (E551), силикат кальция (E552), силикаты магния (E553i, E553ii, E553iii)- по отдельности или в комбинации	Пряности	30 г/кг
	Продукты, плотно обернутые фольгой	30 г/кг
	Продукты сухие порошкообразные, включая сахара	10 г/кг
	Продукты в форме таблеток	согласно ТД
	Биологически активные добавки к пище	10 г/кг
	Сыры и сырные продукты (твердые, полутвердые) нарезанные и тертые, плавленые сыры, плавленые сырные продукты	10 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия, кроме шоколадных (обработка поверхности)	10 г/кг
	Рис (только 553iii)	согласно ТД

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продуктах
	Колбасные изделия (обработка поверхности, только 553iii)	согласно ТД
	Соль	10 г/кг
	Заменители соли	20 г/кг
	Жевательная резинка (только E553iii)	согласно ТД

б) в позиции «Полидиметилсилоксан (E900)» исключить строку «Ароматизаторы 10 мг/кг».

#### **8. В Приложении 4 «Гигиенические нормативы применения антиокислителей»:**

а) в позиции «Бутилоксианизол (E320, БОА, ВНА), Бутилокситолуол (E321, «Ионол», БОТ, ВНТ), трет.-Бутилгидрохинон (E319, ТБГХ, ТВНQ), Галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (E310), октилгаллат (E311), додецилгаллат (E312) - по отдельности или в комбинации<sup>1</sup>» исключить строки:

- «Эфирные масла - БОА- 1 г/кг; ТБГХ- 1 г/кг; Галлаты- 1 г/кг»;
- «Ароматизаторы (кроме эфирных масел) - БОА- 200 мг/кг; ТБГХ- 200 мг/кг; Галлаты- 100 мг/кг»;

- Строку «Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве пищевых продуктов с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих - БОА- 200 мг/кг, БОТ- 100 мг/кг, ТБГХ- 200 мг/кг, Галлаты- 200 мг/кг (на жир продукта)» изложить в редакции:

«Жиры животные топленые и масла растительные для использования в производстве **пищевой продукции, в том числе**, с применением высокой температуры; Жиры специального назначения, масла растительные (кроме оливкового, полученного прессованием), **в том числе**, предназначенные для жарения; Лярд, жир говяжий, бараний, птичий, свиной, жир рыб и морских млекопитающих»

б) в позиции «Экстракты розмарина (E392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты»:

- исключить строку «Ароматизаторы – 1 г/кг»;
- строку «Сухие (вяленые) колбасы» изложить в следующей редакции: «Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия».

в) позицию «Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции:

Кверцетин, дигидрокверцетин - по отдельности или в комбинации	Сливки концентрированные, сухое молоко, плавленые сыры, шоколад	200 мг/кг (в пересчете на жир)
	Продукты из мяса птицы: измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые / копченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)	
	Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, полукопченые колбасные изделия (только для дигидрокверцетина)	

г) позицию «Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (Е386 ЭДТА-динатрий) - по отдельности или в комбинации» изложить в следующей редакции:

Пищевая добавка	Пищевая продукция	Максимальный уровень в продукции
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий), этилендиаминтетраацетат динатрий (Е386 ЭДТА-динатрий)- по отдельности или в комбинации	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, <b>майонезы</b>	75 мг/кг

д) позицию «Изопропилцитратная смесь (Е384)» строку «Спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)» изложить в следующей редакции:

Изопропилцитратная смесь (Е384)	<b>Маргарины (мягкий и жидкий),</b> спреды сливочно-растительные, растительно-сливочные, растительно-жировые (с молочным жиром)	100 мг/кг
---------------------------------	---	-----------

е) позицию «Гваяковая смола (Е314)» строку «Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах» изложить в следующей редакции:

Гваяковая смола (Е314)	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, <b>майонезы</b>	600 мг/кг
------------------------	---	-----------

ж) позицию «Экстракты розмарина (Е392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты» строку «Соусы на основе растительных

масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах» изложить в следующей редакции:

Экстракты розмарина (E392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	Соусы на основе растительных масел, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, <b>майонезы</b>	100 мг/кг (на жир продукта)
---	---	--------------------------------

**9. В Приложении 5 «Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки»:**

а) позицию «Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: аммония (E328), калия (E326), кальция (E327), магния (E329), натрия (325)» изложить в следующей редакции:

Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: калия (E326), кальция (E327), магния (E329), натрия (325)	согласно ТД	согласно ТД
	см. Приложение № 4 и № 7	

**10. В Приложении 6 «Гигиенические нормативы применения глазирователей»:**

а) в позиции «Воск пчелиный белый и желтый (E901), воск канделильский (E902), шеллак (E904)» исключить строку «Ароматизаторы: безалкогольные ароматизированные напитки (только E901) – 0,2 г/кг (в готовом к употреблению продукте)»;

б) дополнить позициями в следующей редакции:

Сополимер метакрилата основной (E1205), сополимер метакрилата анионный (E1207)	Биологически активные добавки к пище (таблетированные или капсулированные)	100 г/кг
Сополимер метакрилата нейтральный (E1206)	Биологически активные добавки к пище (таблетированные или капсулированные)	200 г/кг
Графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена (E1209)	Биологически активные добавки к пище (таблетированные или капсулированные)	100 г/кг

в) позицию «Полиэтиленовый воск окисленный (E914) Монтановой (октакозановой) кислоты эфиры (E912)» изложить в следующей редакции:

Полиэтиленовый окисленный (E914) воск	Свежие цитрусовые фрукты, дыня, манго, папайя, авокадо, ананас	согласно ТД
---------------------------------------	--	-------------

**11. В Приложении 7 «Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов»:**

а) позицию «Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: аммония (E264), калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)» изложить в следующей редакции:

Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 8, № 12, и № 15	

б) позицию «Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: аммония (E328), калия (E326), кальция (E327), магния (E329), натрия (E325)» изложить в следующей редакции:

Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: калия (E326), кальция (E327), магния (E329), натрия (E325)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 4 и 5	

## 12. В Приложении 8 «Гигиенические нормативы применения консервантов»:

а) в позиции «Бензойная кислота (E210) и ее соли бензоаты: бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213)-по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту»:

- исключить строку «Ароматизаторы – 1,5 г/кг»;

б) в позиции «Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту»

- исключить строку «Ароматизаторы – 1,5 г/кг»;

в) в позиции «Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту» исключить строку «Ароматизаторы – 1,5 г/кг»;

г) исключить следующую позицию:

Дифенил (бифенил) (E230)	Цитрусовые, поверхностная обработка	70 мг/кг
--------------------------	-------------------------------------	----------

д) дополнить позицией следующего содержания:

Этиллауриларионат (E243)	Готовая к употреблению мясная продукция за исключением колбас с мажущей консистенцией, копченых колбас и паштетов из печени	160 мг/кг
--------------------------	---	-----------

е) в позиции «Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221 – по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы «2»»:

- в строке «Джемы, желе, мармелад, повидло, изготовленные с использованием сульфитированных фруктов и ягод» дополнить группой продукции «изделия кондитерские пастильные»;

- в строке «Начинки фруктовые (на фруктовой основе)» дополнить группой продукции «начинки мармеладные»;

- в строке «Вина плодовые, в том числе шипучие, сидр; медовые вина» дополнить группой продукции «соки спиртованные и сброженно-спиртованные»;

- в строке «Мясные колбасные изделия с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4%» исключить слово «мясные»;

- строку «Бисквит сухой» заменить на «Мучные кондитерские изделия с массовой долей влаги не более 15,5%».

### **13. В Приложении 9 «Пищевая продукция, при производстве которой использование красителей не допускается»:**

а) пункт 2 изложить в редакции:

«2) молоко пастеризованное или стерилизованное не ароматизированное, молочные напитки с какао»;

б) пункт 4 изложить в редакции:

«4) сливки и сливки порошкообразные не ароматизированные»;

в) пункт 5 изложить в редакции:

«5) овощи, фрукты, грибы свежие и продукты их переработки, в том числе сушеные, консервированные, пасты, пюре, джемы, желе, соусы»;

г) пункт 9 изложить в следующей редакции:

«9) соковая продукция (за исключением сокосодержащих напитков)»;

д) пункт 10 изложить в редакции:

«10) томатная паста и соусы, консервированные помидоры кетчуп»;

е) в пункте 13 «какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях» после слов «какао-продукты» дополнить: «шоколад» и принять в редакции:

«13) какао-продукты, шоколад, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях;»

**14. В Приложении 10 «Пищевая продукция, в производстве которой допускаются определенные красители»:**

а) позицию «Виски, зерновой и винный спирт, ром, бренди» изложить в редакции:

«Виски, ром, бренди, коньяк (в том числе кальвадосы)»

б) позицию «Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо» изложить в следующей редакции: «Вареные колбасные изделия, вареные продукты из мяса, паштеты»;

в) позицию Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон») изложить в редакции: «Свиные копченые и вяленые колбасы, в том числе с перцем (тип "Чоризо", "Сальчичон")»;

г) позицию «Сосиски с содержанием зерновых и бобовых более 6 %; изделия из измельченного мяса («городское мясо») с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4%» изложить в редакции: «Колбасные изделия с содержанием зерновых и бобовых более 6 %; измельченное мясо (мясо для гамбургеров) с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4 %»;

**15. В Приложении 11 «Гигиенические регламенты применения красителей»:**

а) **исключить** из перечисления позиции: «Антоцианы (E163), Диоксид титана (E171), Карбонат кальция (E170), Каротины (E160a), Красный свекольный (E162, бетанин), Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c), Оксиды (гидроксиды) железа (E172), Рибофлавин (E101), Сахарный колер (E150a, E150b, E150c, E150d), **Танины пищевые (E181)**, Уголь растительный (E153), Хлорофиллы и хлорофиллины (E140), Хлорофиллов и хлорофиллинов медные комплексы (E141) - Согласно ТД<sup>3</sup>, См. Приложения № 3, и № 7» **Танины пищевые (E181)** и представить в редакции:

«Антоцианы (E163), Диоксид титана (E171), Карбонат кальция (E170), Каротины (E160a), Красный свекольный (E162, бетанин), Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c), Оксиды (гидроксиды) железа (E172), Рибофлавин (E101), Сахарный колер (E150a, E150b, E150c, E150d), Уголь растительный (E153), Хлорофиллы и хлорофиллины (E140), Хлорофиллов и хлорофиллинов медные комплексы (E141) - Согласно ТД<sup>3</sup>, См. Приложения № 3, и № 7»

б) **исключить строку «Кантаксантин E161g - Сосиски «страсбургские» – 15 мг/кг»;**

в) в позиции «Красный рисовый» в столбце «Пищевая продукция» текст «мясные изделия» изложить в редакции: «Колбасные изделия и мясная продукция».

**16. Приложение 12 «Гигиенические нормативы применения носителей изложить в редакции»:**

Приложение 12. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в пищевых добавках, ароматизаторах, пищевых ферментах и нутриентах

Таблица 1. Гигиенические регламенты применения носителей в пищевых добавках

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
Агар (E406)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД
Альгиновая кислота (E400) и ее соли альгинаты: аммония (E403), калия (E402), кальция (E404), натрия (E401)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18	согласно ТД
Ацетат кальция (E263)	согласно ТД См. Приложение № 7, № 8, №15, №18, №29	согласно ТД
Воск пчелиный белый и желтый (E901)	красители См. Приложение №6	согласно ТД
Глицерин (E422)	согласно ТД См. Приложение № 5	согласно ТД
Глицин и его натриевая соль (E640)	согласно ТД См. Приложение №16	согласно ТД
Глюконат калия (E577)	согласно ТД См. Приложение № 4, № 7	согласно ТД
Гуаровая камедь (E412)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Гуммиарабик (E414, акации камедь)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Гуммиарабик модифицированный октениллантарной кислотой E423	Эфирные масла, используемые при приготовлении съедобных льдов, сдобных хлебобулочных изделий, готовых продуктов их мяса птицы, готовых продуктов из рыбы и рыбопродуктов, включая моллюсков и ракообразных, десертов, за исключением молочных, фруктовых и овощных.	500 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении не содержащих соков ароматизированных напитков, газированных сокосодержащих	220 мг/кг

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
	напитков, алкогольных напитков, включая напитки не содержащие этилового спирта и слабоалкогольные напитки	
	Эфирные масла, используемые при приготовлении какао и шоколада, других кондитерских изделий, включая освежающие дыхание микрокондитерские изделия, декоративные покрытия, глазирователи, наполнители, за исключение фруктовых наполнителей, зерновых завтраков	300 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении плавящихся сыров	120 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении жевательной резинки	60 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении аналогов молочных продуктов, включая забеливатели, джемов, желе, мармелада, ореховых масел и ореховых спредов, готовых мясных продуктов, супов и бульонов, растворимого кофе и чая и напитков на основе злаков готовых к употреблению	240 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении яиц и продуктов на основе яиц	140 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении ароматизированных напитков, не газированных ароматизированных сокосодержащих напитков, фруктовых и овощных соков, соусов (подливок и сладких соусов)	400 мг/кг
	Эфирные масла, используемые при приготовлении готовых к употреблению вкусовых добавок и закусок	440 мг/кг
	См. Приложение №15	
Диацетин (E1517, глицерилдиацетат)	См. Триацетин (E1518)	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
Диоксид кремния аморфный (E551)	эмульгаторы, красители См. Приложение №3, №21, №29	согласно ТД
Жирные кислоты (E570)	глазирователи для фруктов См. Приложение №15	согласно ТД
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли аммония, калия, кальция, натрия (E470)	глазирователи для фруктов См. Приложение №3, №15	согласно ТД
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли магния (E470)	красители, антиокислители жирорастворимые глазирователи для фруктов См. Приложение №3, №15	согласно ТД
Изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968)	согласно ТД См. Приложение №3, № 13 и № 15	согласно ТД
Камедь рожкового дерева (E410)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18	
Карбонаты калия (E501), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504)	согласно ТД См. Приложение №3, №7, № 11, №14, №17, №29	согласно ТД
Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фуцеллеран (E407)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Конжак, конжаковая мука (E425), конжаковая камедь (E425i), конжаковый глюкоманнан (E425ii)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД
Крахмалы модифицированные: декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400), дикрахмаладипат ацетилованный (E1422), дикрахмалфосфат ацетилованный (E1414),	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442), дикрахмалфосфат (E1412), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмал ацетилованный (E1420), крахмал ацетилованный окисленный (E1451), крахмал, обработанный кислотой (E1401), крахмал, обработанный ферментами (E1405), крахмал, обработанный щелочью (E1402), крахмал окисленный (E1404), крахмал оксипропилированный (E1440), крахмал отбеленный (E1403), крахмала и натриевой соли октенилянтранной кислоты эфир (E1450), монокрахмалфосфат (E1410)		
Ксантановая камедь (E415)	согласно ТД	согласно ТД
Лецитины (E322)	красители, жирорастворимые антиокислители глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложение №4, № 15, №18, №29	
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	красители, антиокислители жирорастворимые, глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18, №29	
Пектины (E440)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18, №29	
Поливинилпирролидон (E1201) Поливинилполипирролидон (E1202)	подсластители См. Приложение №15	согласно ТД
Полидекстрозы (E1200)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15	
Полидиметилсилоксан (E900)	глазирователи для фруктов См. Приложение №3, №15	согласно ТД
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-лаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20)	пеногасители, красители, антиокислители жирорастворимые, глазирователи для фруктов См. Приложение №5, №15	согласно ТД

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
моно-олеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-пальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-стеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (E436, твин 65)		
Полиэтиленгликоль (E1521)	подсластители	1 г/кг
	См. Приложение №15	
Пропиленгликоль (E1520, пропан-1,2-диол)	антиокислители, красители, эмульгаторы	1 г/кг - <i>пищевая продукция</i>
	См. Триацетин (E1518)	
Пропиленгликольальгинат (E405)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №5, №15, №29	
Сульфаты: аммония (E517) натрия (E514) кальция (E516), калия (E515)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №5 и № 7	
Силикат кальция (E552)	эмульгаторы, красители	согласно ТД
	См. Приложение №15	
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, (E491-E495, СПЭНы): сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40)	красители, пеногасители, глазурователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложение №5, № 15	
Тальк (E553iii)	красители	50 мг/кг
	См. Приложение №3	
Трагакант (E413)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Триацетин (E1518, глицерилтриацетат), Диацетин (E1517, глицерилдиацетат), Триэтилцитрат (E1505), Пропиленгликоль (E1520 пропан-1,2-диол)- по отдельности или в комбинации в <i>пищевой</i>	согласно ТД	Согласно ТД – пищевые добавки 3 г/кг - <i>пищевая продукция</i> 1 г/л – напитки, кроме сливочных ликеров (для пропиленгликоля E1520)

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
<i>продукции</i> (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя	См. Приложение № 15	
Триэтилцитрат (E1505)	См. Триацетин (E1518)	
	См. Приложение № 15	
Фосфатидоловой кислоты аммонийные соли (E442, фосфатиды аммония)	антиокислители	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Фосфаты кальция (E341), в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 3, № 5, №7, №15, №29	
Хлорид калия (E508), хлорид кальция (E509), хлорид магния (E511)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5, №7, №29	
Целлюлоза (E460): целлюлоза микрокристаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллюлоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466), карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469), метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465) этилцеллюлоза (E462)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18	
кросскарамеллоза (карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль кроссвязанная), E468	подсластители	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Цитраты: калия (E332), натрия (E331)	согласно ТД	согласно ТД
	№7, №15, № 18, №29	
бета-Циклодекстрин (E459)	согласно ТД	1 г/кг - <i>пищевая продукция</i>
	См. Приложение № 15	
Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e) Эфиры глицерина и уксусной и	красители, антиокислители жирорастворимые	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18, №29	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок, в которые может быть добавлен носитель	Максимальный уровень в пищевой добавке
жирных кислот (E472a) Эфиры лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот (E472c) Эфиры жирных кислот и полиглицерина (E475) Эфиры жирных кислот и сахарозы (E473)		

Таблица 2. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, кроме носителей, в пищевых добавках\*

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
Агар (E406)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18	согласно ТД
Азот (E941) Аргон (E938) Водород (E949) Гелий (E939) Закись азота (E 942) Кислород (E948)	согласно ТД См. Приложение №14, №29	согласно ТД
Альгиновая кислота (E400) и ее соли альгинаты: аммония (E403), калия (E402), кальция (E404), натрия (E401)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Аскорбиновая кислота (E300) и ее соли и эфиры: аскорбат кальция (E302), аскорбат натрия (E301), аскорбилпальмитат (E304i), аскорбилстеарат (E304ii)	согласно ТД См. Приложение №4, №5, № 17, №18, №29	согласно ТД
Бензойная кислота (E210) и ее соли бензоаты: бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213) Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203)- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную и сорбиновую кислоты	красители См. Приложение №8	1,5 г/кг – красители; 15 мг/кг – <i>пищевая продукция</i>

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
Бутилоксианизол (E320, БОА, ВНА), Бутилокситолуол (E321, "Ионол", БОТ, ВНТ)- по отдельности или в комбинации	эмульгаторы, содержащие жирные кислоты	20 мг/кг – эмульгаторы, содержащие жирные кислоты (в пересчете на жир); 0,4 мг/кг – <i>пищевой продукции</i>
	См. Приложение №4	
Винная кислота (E334) и ее соли тарtratoы: калия (E336), кальция (E354), натрия (E335), натрия-калия (E337)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, №18, №29	
Воск карнаубский (E903)	стабилизаторы для подсластителей и (или) кислот для жевательной резинки	130 г/кг – пищевые добавки; 1,2 г/кг - жевательная резинка
	См. Приложение №6	
Гелановая камедь (E418)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18	
Гидроксид аммония (E527)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18	
Гидроксид калия (E525)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	
Гидроксид кальция (E526)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	
Гидроксид магния (E528)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 17, №18, №29	
Гидроксид натрия (E524)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	
Глицерин (E422)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5	
Глицин и его натриевая соль (E640)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №16	
Глюконовая кислота (E574) и ее соли глюконаты: калия (E577), кальция (E578), натрия (E576) глюконодельта-лактон (E575)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №4, № 5, № 7	
Гуаровая камедь (E412)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Гуммиарабик (E414, акации камедь)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Диоксид кремния аморфный (E551)	порошкообразные красители, эмульгаторы	50 г/кг
	хлорид калия (E508),	10 г/кг

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
	гуаровая камедь (E412), порошкообразные подсластители сахароспирты (изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968))	
	Графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена (E1209)	5 г/кг
	Сухой экстракт розмарина (E392)	30 г/кг
	См. Приложение №3, №29	
Жирные кислоты (E570)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15	
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли аммония, калия, кальция, натрия, магния (E470)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №3, №15	
Камедь рожкового дерева (E410)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Караи камедь (E416)	Красители	50 г/кг – красители; 1 мг/кг – <i>пищевая продукция</i>
	См. Приложения № 15	
Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фулцеллеран (E407), каррагинан из водорослей EUCHEMA (E407a)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Крахмалы модифицированные: декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400), дикрахмаладипат ацелированный (E1422), дикрахмалфосфат ацелированный (E1414), дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442), дикрахмалфосфат (E1412), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмал ацелированный (E1420), крахмал ацелированный	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
окисленный (E1451), крахмал, обработанный кислотой (E1401), крахмал, обработанный ферментами (E1405), крахмал, обработанный щелочью (E1402), крахмал окисленный (E1404), крахмал оксипропилированный (E1440), крахмал отбеленный (E1403), крахмала и натриевой соли октенилянтранной кислоты эфир (E1450), монокрахмалфосфат (E1410)		
Ксантановая камедь (E415)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Лецитины (E322)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №4, № 15, №18, №29	
Лимонная кислота (E330) и ее соли цитраты: аммония (E380), калия (E332), кальция (E333), натрия (E331)	согласно ТД	согласно ТД
	№ 4, №7, №15, № 18, №29	
Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: калия (E326), кальция (E327), натрия (325)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 4, №5, № 7, №18, №29	
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18, №29	
Оксид кальция (E529)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №5, № 7	
Оксид магния (E530)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №3, №18	
Пектины (E440)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18, №29	
Полидекстрозы (E1200)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15	
Полидиметилсилоксан (E900)	красители: каротины (E160a), аннато, биксин, норбиксин (E160b), маслосмолы (экстракты) паприки, капсантин, капсарубин (E160c),)	200 мг/кг – красители; 0,2 мг/л – <i>пищевая продукция</i>

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
	ликопин (E160d), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e)	
	См. Приложение №3, №15	
Полиоксиэтиленсорбитаны (эферы полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-лаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-олеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-пальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-стеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (E436, твин 65)	красители, антиокислители жирорастворимые, глазирователи для фруктов, усилители контрастности	согласно ТД
	См. Приложение №5, №15	
Серная кислота (E513) и ее соли сульфаты: натрия (E514) кальция (E516), калия (E515)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №5 и № 7	
Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E224, пиросульфит натрия E223, сульфит калия E225, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221 по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксидсеры	красители (кроме антоцианов (E163) и сахарного колера (E150 b, d))	100 мг/кг – красители;  2 мг/кг – <i>пищевая продукция</i>
	См. Приложение №4, №8	
Силикат кальция (E552)	порошкообразные эмульгаторы	50 г/кг
	порошкообразные подсластители сахароспирты (изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968))	10 г/кг
	См. Приложение №15	

Пищевая добавка (индекс Е)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
Силикат магния (Е553i)	порошкообразные сахароспирты - изомальтит, изомальт (Е953), ксилит (Е967), лактит (Е966), мальтит и мальтитный сироп (Е965), манит (Е421), сорбит (Е420), эритрит (Е968)	10 г/кг
	См. Приложение №3	
Соляная кислота (Е507) и ее соли: хлорид калия (Е508), хлорид кальция (Е509), хлорид магния (Е511)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №5, №7, №29	
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, (Е491-Е495, СПЭНЫ): сорбитан моностеарат (Е491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (Е492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (Е493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (Е494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (Е495, СПЭН 40)	красители, пеногасители, глазирователи для фруктов	согласно ТД
	См. Приложение №5, № 15	
Тальк (Е553iii)	Порошкообразные подсластители сахароспирты (изомальтит, изомальт (Е953), ксилит (Е967), лактит (Е966), мальтит и мальтитный сироп (Е965), манит (Е421), сорбит (Е420), эритрит (Е968))	10 г/кг
Тары камедь (Е417)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Токоферолы: альфа-токоферол (Е307), гамма-токоферол (Е308), дельта-токоферол (Е309), концентрат смеси токоферолов (Е306)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №4, № 18, №29	
	См. Приложение №3	
Трагакант (Е413)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Углекислота (диоксид углерода, Е290) газ, жидкая, твердая и ее	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №3, №4, №7, №14, №18, №29	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
соли: карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504), карбонаты натрия (E500)		
Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	согласно ТД	согласно ТД
Фосфаты кальция (E341), в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	красители, эмульгаторы	40 г/кг
	гуаровая камедь (E412), подсластители сахароспирты (мальтит и мальтитный сироп (E965), изомальтит (E953), маннит (E421), сорбит (E420), ксилит (E967), лактит (E966), эритрит (E 968))	10 г/кг
	См. Приложение № 3, № 5, №7, №15, №29	
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: фосфаты калия (E340), фосфаты магния (E343), фосфаты натрия (E339), пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451)- по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	красители антоцианы (E163)	40 г/кг
	См. Приложение № 3, № 5, №7, №15, №29	
Целлюлоза (E460): целлюлоза микrokристаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллюлоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466), карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469),	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465) этилцеллюлоза (E462)		
Экстракты розмарина (E392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	Красители	1 г/кг - красители; 5 мг/кг – <i>пищевая продукция</i>
	См. Приложение № 4	
Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e) Эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a) Эфиры лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот (E472c) Эфиры глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f), эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (E472b), эфиры моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты (E472d)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15, №29	
Эфиры жирных кислот и полиглицерина (E475) Эфиры жирных кислот и сахарозы (E473)	красители, антиокислители жирорастворимые	согласно ТД
	См. Приложение №7, №18, №29	
Эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (Полиглицеринполирицинолят, E476)	эмульгаторы для красителей (E120 кармин), используемых для приготовления сурими и рыбных продуктов японской кухни; эмульгаторы для красителей (E163 антоцианы, E100 куркумин, E120 кармин), используемых для приготовления мясных продуктов, рыбных паст и фруктов для ароматизированных молочкосодержащих продуктов и молочных десертов	50 г/кг – пищевые добавки; 500 мг/кг - <i>пищевая продукция</i>
	См. Приложение №15	
Яблочная кислота (E296) и ее соли малаты:	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15	

Пищевая добавка (индекс Е)	Виды пищевых добавок	Максимальный уровень в пищевых добавках
калия (Е351), кальция (Е352), натрия (Е350)		
* Для удобства применения и лучшей сохранности пищевых добавок в них могут вводиться другие пищевые добавки (частный случай комплексных пищевых добавок) с различными технологическими функциями: консервант, антиокислитель, эмульгатор, антикомкователь и др.		

Таблица 3. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в ароматизаторах

Пищевая добавка (индекс Е)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
Агар (Е406)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18	согласно ТД
Азот (Е941) Аргон (Е938) Водород (Е949) Гелий (Е939) Закись азота (Е 942) Кислород (Е948)	согласно ТД См. Приложение №14, №29	согласно ТД
Альгиновая кислота (Е400) и ее соли альгинаты: аммония (Е403), калия (Е402), кальция (Е404), натрия (Е401)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Аскорбиновая кислота (Е300) и ее соли и эфиры: аскорбат кальция (Е302), аскорбат натрия (Е301), аскорбилпальмитат (Е304i), аскорбилстеарат (Е304ii)	согласно ТД См. Приложение №4, №5, № 17, № 18, №29	согласно ТД
Бензиловый спирт (Е1519)- в <i>пищевой продукции</i> (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя	согласно ТД	согласно ТД – ароматизаторы; 100 мг/л - ликеры, ароматизированные вина, ароматизированные напитки и коктейли на винной основе; 250 мг/кг - кондитерские изделия, а т.ч. шоколад, и хлебобулочные изделия.

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
Бензойная кислота (E210) и ее соли бензоаты: бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213) Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203)- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную и сорбиновую кислоты	согласно ТД	1,5 г/кг
	См. Приложение №8	
Бутилоксианизол (E320, БОА, ВНА), трет-Бутилгидрохинон (E319, ТБГХ, ТВНQ), галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (E310), октилгаллат (E311), додецилгаллат (E312)- по отдельности или в комбинации*	эфирные масла	1 г/кг
	другие виды ароматизаторов (кроме эфирных масел)	100 мг/кг - галаты (E310, E311, E312) 200 мг/кг – БОА, ТБГХ (E319, E320)
	См. Приложение №4	
Винная кислота (E334) и ее соли тартраты: калия (E336), кальция (E354), натрия (E335), натрия-калия (E337)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 15, №18, №29	
Воск пчелиный белый и желтый (E901)	ароматизаторы для безалкогольных ароматизированных напитков	200 мг/кг - безалкогольные ароматизированные напитки
	См. Приложение №6	
Гелановая камедь (E418)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18	
Гидроксид аммония (E527)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18	
Гидроксид калия (E525)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	
Гидроксид кальция (E526)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	
Гидроксид магния (E528)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 17, №18, №29	
Гидроксид натрия (E524)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
Глицерин (E422)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5	
Глицин (E640) и его натриевая соль	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 16	
Глюконовая кислота (E574) и ее соли глюконаты: калия (E577), кальция (E578), натрия (E576) Глюконодельта-лактон (E575)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №4, № 5, № 7	
Гуаровая камедь (E412)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Гуммиарабик (E414, акации камедь)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Гуммиарабикмодифицированный октенилянтраной кислотой» (E423)	Ароматизаторы – жировые эмульсии	500 мг/кг – пищевые льды; сдобные хлебобулочные изделия; готовые мясные изделия из мяса птицы; готовые к употреблению <i>пищевая продукция</i> из рыбы и морепродуктов, включая моллюсков, ракообразных; десерты, в том числе на молочной, фруктовой основах и на основе пищевых льдов.
		220 мг/кг - ароматизированные безалкогольные напитки не содержащие соков и сокосодержащие газированные напитки; алкогольные, в том числе слабоалкогольные, напитки.
		300 мг/кг – какао, какаопродукты, шоколад; микрокондитерские изделия; декоративные покрытия, украшения, наполнители, за исключением фруктовых наполнителей; зерновые завтраки.
		120 мг/кг - плавленые сыры
		60 мг/кг - жевательная

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
		<p>резинка</p> <p>240 мг/кг - аналоги молочных продуктов, включая забеливатели для напитков; джемы, желе, мармелад, аналогичные им продукты; сливочное масло и спрэды с орехами; мясо и мясные продукты (в том числе из мяса птицы); супы и бульоны; растворимые кофе, чай и напитки на зерновой основе готовые к употреблению.</p> <p>140 мг/кг - готовые к употреблению яйца и продукты на основе яиц.</p> <p>400 мг/кг - ароматизированные газированные сокодержачие напитки; фруктовые и овощные соки; подливки для готовых блюд и сладкие соусы</p> <p>440 мг/кг - готовые к употреблению острые блюда и закуски</p>
Диоксид кремния аморфный (E551)	согласно ТД	50 г/кг
Жирные кислоты (E570)	согласно ТД	согласно ТД
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия (E470)	согласно ТД	согласно ТД
Изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968)	согласно ТД	согласно ТД

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
(не в качестве подсластителей и усилителей вкуса и аромата)		
Камедь рожкового дерева (E410)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Карайи камедь (E416)	согласно ТД См. Приложение № 3, № 5, №7, № 12, № 15, №29	50 г/кг в ароматизаторах
Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фурцеллеран (E407), каррагинан из водорослей EUCHEMA (E407a)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Конжак, Конжаковая мука (E425), конжаковая камедь (E425i), конжаковый глюкоманнан (E425ii)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД
Крахмалы модифицированные: декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400), дикрахмаладипат ацелированный (E1422), дикрахмалфосфат ацелированный (E1414), дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442), дикрахмалфосфат (E1412), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмал ацелированный (E1420), крахмал ацелированный окисленный (E1451), крахмал, обработанный кислотой (E1401), крахмал, обработанный ферментами (E1405), крахмал, обработанный щелочью (E1402), крахмал окисленный (1404), крахмал оксипропилированный (E1440), крахмал отбеленный (E1403), крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир (E1450), монокрахмалфосфат (E1410)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД
Ксантановая камедь (E415)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
Лецитины (E322)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №4, № 15, №18, №29	
Лимонная кислота (E330) и ее соли цитраты: аммония (E380), калия (E332), кальция (E333), натрия (E331)	согласно ТД	согласно ТД
	№ 4, №7, №15, № 18, №29	
Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: калия (E326), кальция (E327), натрия (E325)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 4, №5, № 7, №29	
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №15, №18, №29	
Оксид кальция (E529)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №5, № 7	
Оксид магния (E530)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №3, №18	
Пектины (E440)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15, №18, №29	
Полидекстрозы (E1200)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 15	
Полидиметилсилоксан (E900)	согласно ТД	10 мг/кг
	См. Приложение №3, №29	
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-лаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-олеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-пальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-стеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (E436, твин 65)	все ароматизаторы, кроме жидких коптильных ароматизаторов, маслосмол специй и пряностей	10 г/кг
	жидкие коптильные ароматизаторы, маслосмолы специй и пряностей	1 г/кг - <i>пищевая продукция</i>
	См. Приложения №5, № 15	
Серная кислота (E513) и ее соли сульфаты: аммония (E517) натрия (E514) кальция (E516), калия (E515)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение № 5 и № 7	
Соляная кислота (E507) и ее соли: хлорид калия (E508),	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, №29	

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
хлорид кальция (E509), хлорид магния (E511)		
Тары камедь (E417)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД
Токоферолы: альфа-токоферол (E307), гамма-токоферол (E308), дельта-токоферол (E309), концентрат смеси токоферолов (E306)	согласно ТД См. Приложение №4, № 18, №29	согласно ТД
Трагакант (E413)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД
Триацетин (E1518, глицерилтриацетат), Диацетин (E1517, глицерилдиацетат), Триэтилцитрат (E1505), Пропиленгликоль (E1520 пропан-1,2-диол)- по отдельности или в комбинации <i>пищевой продукции</i> (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя	согласно ТД  См. Приложение № 15	Согласно ТД – ароматизаторы 3 г/кг - <i>пищевая продукция</i> 1 г/л – напитки, кроме сливочных ликеров (для пропиленгликоля E1520)
Углекислота (диоксид углерода, E290) газ, жидкая, твердая и ее соли: карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504), карбонаты натрия (E500)	согласно ТД См. Приложение № 3, № 7, № 15, №17, №18, №29	согласно ТД
Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	согласно ТД См. Приложение №7, № 8, № 15	согласно ТД
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341), фосфаты магния (E343), фосфаты натрия (E339), пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451), полифосфаты (E452)- по отдельности или в	согласно ТД См. Приложение № 3, № 5, №7, № 15, №29	40 г/кг

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		
Целлюлоза (E460): целлюлоза микрокристаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллюлоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466), карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469), метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465) этилцеллюлоза (E462)	согласно ТД	согласно ТД
См. Приложение № 15, №18		
бета-Циклодекстрин (E459)	согласно ТД	Инкапсулированные ароматизаторы
инкапсулированные ароматизаторы		500 мг/л – готовые к употреблению ароматизированный чай и ароматизированные порошкообразные напитки
		1 г/кг – ароматизированные снэки
См. Приложение № 15		
Экстракты розмарина (E392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	согласно ТД	1 г/кг
См. Приложение № 4		
Эфиры глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f), эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e), эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (E472c), эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (E472b), эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a), эфиры моно- и диглицериды	согласно ТД	согласно ТД
См. Приложение №15, №18, №29		

Пищевая добавка (индекс E)	Виды ароматизаторов, в которые могут быть добавлены пищевые добавки	Максимальный уровень в ароматизаторах
жирных кислот и винной кислоты (E472d)		
Эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)	согласно ТД	15 000 мг/кг – ароматизаторы, 30 мг/л – готовые к употреблению ароматизированные напитки
	См. Приложение № 15	
Яблочная кислота (E296) и ее соли малаты: калия (E351), кальция (E352), натрия (E350)	согласно ТД	согласно ТД
	См. Приложение №7, № 18, №29	
*Для антиокислителей бутилоксианизола, бутилокситолуола, трет.-бутилгидрохинона и галлатов указаны максимальные уровни при их индивидуальном использовании; при комбинированном использовании максимальные уровни отдельных антиокислителей должны быть пропорционально уменьшены, т.е. общая масса (выраженная в %-ах от максимальных уровней отдельных антиокислителей) должна составлять не более 100%		

Таблица 4. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, включая носителей, в ферментах

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
Агар (E406)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18		
Азот (E941) Аргон (E938) Водород (E949) Гелий (E939) Закись азота (E 942) Кислород (E948)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №14, №29		
Альгиновая кислота (E400) и ее соли альгинаты: аммония (E403), калия (E402), кальция (E404), натрия (E401)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для альгиновой кислоты (E400), альгинатов: калия (E402), кальция (E404), натрия (E401). Нет – для альгината аммония E403).
	См. Приложение № 15, №18, №29		
Аскорбиновая кислота (E300) и ее соли и эфиры: аскорбат кальция (E302), аскорбат натрия (E301), аскорбилпальмитат (E304i),	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для аскорбиновой кислоты (E300), аскорбата кальция (E302), аскорбата натрия

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
аскорбилстеарат (E304ii)			(E301). Нет – для аскорбилпальмитата (E304i) и аскорбилстеарата (E304ii).
	См. Приложение №4, №5, № 17, №18, №29		
Ацетаты калия (E261)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7, № 16		
Бензойная кислота (E210), бензоат натрия (E211)- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	5 г/кг – ферментные препараты; 12 г/кг - сычужный ферментный препарат	1,7 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> ; 5 мг/кг - сыры, с использованием сычужного ферментного препарата; 0,85 мг/л - напитки; 2,5 мг/л- сывороточные напитки с использованием сычужного ферментного препарата	Нет
	См. Приложение №8		
Винная кислота (E334) и ее соли тартраты: калия (E336), кальция (E354), натрия (E335), натрия-калия (E337)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для тартратов калия (E336), натрия (E335). Нет – для винной кислоты (E334), тартратов кальция (E354) и натрия- калия (E337).
	См. Приложение №7, №18, №29		
Гелановая камедь (E418)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18		
Гидроксид аммония (E527)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7, №18		
Гидроксид калия (E525)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7, №18		
Гидроксид кальция (E526)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7, №18		
Гидроксид магния (E528)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7, № 17, № 18, № 29		

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
Гидроксид натрия (E524)	согласно ТД См. Приложение №7, №18	согласно ТД	Нет
Глицерин (E422)	согласно ТД См. Приложение № 5	согласно ТД	Возможно
Глицин (E640) и его натриевая соль	согласно ТД См. Приложение №16	согласно ТД	Нет
Глюконовая кислота (E574) и ее соли глюконаты: калия (E577), кальция (E578), натрия (E576) глюконодельта-лактон (E575)	согласно ТД См. Приложения №4, № 5, № 7	согласно ТД	Возможно - для глюконовой кислоты E574, глюконата кальция (E578), глюконодельта- лактона (E575). Нет – для глюконатов натрия (E576), калия (E577).
Гуаровая камедь (E412)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД	Возможно
Гуммиарабик (E414, акации камедь)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД	Возможно
Диоксид кремния аморфный (E551)	50 г/кг - порошкообразные препараты См. Приложение №3, №29	согласно ТД	Возможно
Жирные кислоты (E570)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД	Нет
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли калия, кальция, магния, натрия (E470)	согласно ТД См. Приложение №3, №15	согласно ТД	Нет
Камедь рожкового дерева (E410)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД	Возможно
Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фурцеллеран (E407), каррагинан из водорослей EUCHEMA (E407a)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД	Возможно - для каррагинана и его аммонийной, калиевой и натриевой соли, включая фурцеллеран (E407). Нет – для каррагинана из водорослей EUCHEMA (E407a).

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
Карбонаты аммония (E503), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504), карбонаты натрия (E500)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №3, № 7, №14, № 15, № 17, №18, №29		
Карбонаты калия (E501)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для карбоната калия (E501i). Нет – для гидрокарбоната калия (E501ii).
	См. Приложение №3, № 7, № 15, № 17, №18, №29		
Карбоксиметилцеллюлоза (E466)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		
Ксантановая камедь (E415)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		
Ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420)	согласно ТД	согласно ТД	Только в качестве носителя - для ксилита (E967) и лактита (E966). Возможно - для мальтита и мальтитного сиропа (E965), манита (E421), сорбита (E420)
	См. Приложение № 13 и № 15		
Крахмалы модифицированные: декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400), дикрахмаладипат ацелированный (E1422), дикрахмалфосфат ацелированный (E1414), дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442), дикрахмалфосфат, (E1412), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмал ацелированный (E1420), крахмал ацелированный окисленный (E1451), крахмал, обработанный	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
кислотой (E1401), крахмал, обработанный ферментами (E1405), крахмал, обработанный щелочью (E1402), крахмал окисленный (E1404), крахмал оксипропилированный (E1440), крахмал отбеленный (E1403), крахмала и натриевой соли октенилянтранной кислоты эфир (E1450), монокрахмалфосфат (E1410)			
Лецитины (E322)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №4, № 15, №18, №29		
Лимонная кислота (E330) и ее соли цитраты: аммония (E380), калия (E332), кальция (E333), натрия (E331)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для лимонной кислоты (E330), цитратов калия (E332), натрия (E331). Нет – для цитратов кальция (E333), аммония (E380).
	См. Приложение №4, № 7, №15, №18, №29		
Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: калия (E326), кальция (E327), натрия (E325)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для молочной кислоты (E270) и лактата кальция (E327). Нет – для лактатов калия (E326), натрия (E325).
	См. Приложение № 4, №5, № 7, №29		
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18, №29		
Нитрит натрия (E250)	500 мг/кг	0,01 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> в напитках – не используется	Нет
	См. Приложение №8, №17		
Оксид кальция (E529)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №5, №7		
Оксид магния (E530)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №3, №18		
пара-Оксибензойной	2 г/кг;	2 мг/кг - <i>пищевая</i>	Нет

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
кислоты метиловый эфир (E218), пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир, натриевая соль (E219), пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир (E214), пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир, натриевая соль (E215)- "Парабены"- по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту		<i>продукция</i> 1 мг/л - напитки	
	См. Приложение №8		
Пектины (E440)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18, №29		
Полидекстрозы (E1200)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15		
Пропионат натрия (E281)	согласно ТД	согласно ТД - <i>пищевая продукция</i> ; 50 мг/л - напитки	Нет
	См. Приложение № 8		
Пропиленгликоль (E1520, пропан-1,2-диол)- отдельно или в комбинации с триацетином (E1518, глицерилтриацетатом), диацетином (E1517, глицерилдиацетатом), триэтилцитратом (E1505), в <i>пищевой продукции</i> (из всех источников) как готовых к употреблению, так и восстановленных в соответствии с инструкцией изготовителя	500 г/кг	3 г/кг - <i>пищевая продукция</i>  1 г/л – напитки, кроме сливочных ликеров (для пропиленгликоля E1520)	Только в качестве носителя
Серная кислота (E513) и ее соли сульфаты: кальция (E516), калия (E515)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7		
Сульфат аммония (E517)	100 г/кг	100 мг/кг - пищевые продукты; 50 мг/л - напитки	Возможно
	См. Приложение №5, №7		

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
Сульфаты натрия (E514)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для сульфата натрия (E514i); Нет – для гидросульфата натрия (E514ii)
См. Приложение №7			
Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит натрия (E222), пиросульфит калия (E224), пиросульфит натрия (E223), сульфит натрия (E221)- отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы	2 г/кг – ферменты; 5 г/кг - для ферментов, используемых в пивоварении; 6 г/кг – для фермента бета- амилазы из ячменя; 10 г/кг – для фермента папаина	2 мг/кг (л) - <i>пищевая продукция</i> , в том числе напитки	Нет
См. Приложение №4, №8			
Соляная кислота (E507) и ее соли: хлорид калия (E508), хлорид кальция (E509), хлорид магния (E511)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
См. Приложение №7, №29			
Сорбиновая кислота (E200), сорбат калия (E202)- по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	20 г/кг	20 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> ; 10 мг/л - напитки	Нет
См. Приложение №8			
Тары камедь (E417)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
См. Приложение № 15, №18, №29			
Трагакант (E413)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
См. Приложение № 15			
Токоферолы: альфа- токоферол (E307), гамма- токоферол (E308), дельта-токоферол (E309), концентрат смеси токоферолов (E306)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
См. Приложение №4, № 18, №29			
Углекислота (диоксид углерода, E290) газ, жидкая, твердая	согласно ТД	согласно ТД	Нет
См. Приложение № 3, №7, №14, №18, №29			
Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для уксусной кислоты (E260); Нет – для ацетатов калия (E261), кальция

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
			(E263), натрия (E262)
	См. Приложение №7, № 8, № 15, №18, №29		
Фосфаты: фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341), фосфаты магния (E343), фосфаты натрия (E339), пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451), полифосфаты (E452)- по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	50 г/кг	согласно ТД	Возможно - для фосфатов натрия (E339), калия (E340), кальция (E341), магния (E343). Нет – для пирофосфатов (E450), трифосфатов (E451), полифосфатов (E452).
	См. Приложение № 3, № 5, №7, №15, №29		
Фосфорная кислота (E338), в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	10 г/кг	Согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, №15, №29		
Целлюлоза (E460): целлюлоза микрористаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллюлоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466), карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469), метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465), этилцеллюлоза (E462)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для целлюлозы (E460), метилцеллюлозы (E461), гидроксипропилцеллюлозы (E463), гидроксипропилметилцеллюлозы (E464), карбоксиметилцеллюлозы, карбоксиметилцеллюлозы натриевой соли, камеди целлюлозы (E466); Нет – для этилцеллюлозы (E462), метилэтилцеллюлозы (E465), карбоксиметилцеллюлозы ферментированной, камеди целлюлозы ферментированной (E469)
	См. Приложение № 15, №18		
Цистеин и его соли- гидрохлориды натрия и калия (E920)	10 г/кг	10 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> ; 5 мг/л - напитки	Нет
	См. Приложение №5, №29		
Эфиры глицерина и винной, уксусной и	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18, №29		

Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в ферментном препарате	Максимальный уровень в <i>пищевой продукции</i>	Использование в качестве носителя
жирных кислот (E472f), эферы глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e), эферы глицерина и лимонной и жирных кислот (E472c), эферы глицерина и молочной и жирных кислот (E472b), эферы глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a), эферы моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты (E472d)			
Эфиры жирных кислот и сахарозы (E473)	50 г/кг	50 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> ; 25 мг/л - напитки	Только в качестве носителя
	См. Приложение №5, №15, №29		
Яблочная кислота (E296) и ее соли малаты: калия (E351), кальция (E352), натрия (E350)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №7, №18, №29		

Таблица 5. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок, в том числе носителей, в нутриентах\*

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
Агар (E406)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18		
Азот (E941) Аргон (E938) Водород (E949) Гелий (E939) Закись азота (E 942) Кислород (E948)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №14, №29		
Альгиновая кислота (E400) и ее соли альгинаты: аммония (E403), калия (E402), кальция (E404), натрия (E401)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18, №29		

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
Алюмосиликат натрия (E554)	Препараты витаминов жирорастворимых	15 г/кг	Нет
См. Приложение №3			
Аскорбиновая кислота (E300) и ее соли и эфиры: аскорбат кальция (E302), аскорбат натрия (E301), аскорбилпальмитат (E304i), аскорбилстеарат (E304ii)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №4, №5, № 17, № 18, №29		
Ацетаты калия (E 261)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 16		
Винная кислота (E334) и ее соли тартраты: калия (E336), кальция (E354), натрия (E335), натрия-калия (E337)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 15, №18, №29		
Воск пчелиный белый и желтый (E901)	согласно ТД	согласно ТД	Только в качестве носителя
	См. Приложение №6		
Гелановая камедь (E418)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18		
Гидроксид аммония (E527)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 18, №29		
Гидроксид кальция (E526)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 18, №29		
Гидроксид калия (E525)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 18, №29		
Гидроксид магния (E528)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 18, №29		
Гидроксид натрия (E524)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 18, №29		
Глицин и его натриевая соль (E640)	согласно ТД	согласно ТД	
	См. Приложение № 16		
Глицерин (E422)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 5		
Глюконовая кислота (E574) и ее соли глюконаты: калия (E577), кальция (E578), натрия (E576) Глюконодельта-лактон (E575)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №4, № 5, № 7		
Гуаровая камедь (E412)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
Гуммиарабик (E414, акации камедь)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
См. Приложение № 15, №18, №29			
Диоксид кремния аморфный (E551), силикат кальция (E552)- по отдельности или в комбинации	препараты нутриентов сухие порошкообразные	50 г/кг	Нет
	препараты хлорида калия в заменителях соли (только диоксид кремния (E551))	10 г/кг - заменитель соли	
См. Приложение №3, №29			
Жирные кислоты (E570)	согласно ТД, кроме нутриентов, содержащих ненасыщенные жирные кислоты	согласно ТД	Нет
См. Приложение № 15			
Жирных кислот (миристиновой, олеиновой, пальмитиновой, стеариновой и их смеси) соли алюминия, аммония, калия, кальция, магния, натрия (E470)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №3, №15		
Изомальтит, изомальт (E953), ксилит (E967), лактит (E966), мальтит и мальтитный сироп (E965), манит (E421), сорбит (E420), эритрит (E968)	согласно ТД	согласно ТД	Только в качестве носителей
	См. Приложение №3, № 13 и № 15		
Камедь рожкового дерева (E410)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		
Каррагинан и его аммонийная, калиевая и натриевая соли, включая фурцеллеран (E407), каррагинан из водорослей EUSHEMA (E407a)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		
Карбоксиметилцеллюлоза (E466)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		
Крахмалы модифицированные: декстрины, крахмал, термически обработанный, белый и желтый (E1400), дикрахмаладипат	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15, №18, №29		

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
ацетилованный (E1422), дикрахмалфосфат ацетилованный (E1414), дикрахмалфосфат оксипропилированный (E1442), дикрахмалфосфат (E1412), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмал ацетилованный (E1420), крахмал ацетилованный окисленный (E1451), крахмал, обработанный кислотой (E1401), крахмал, обработанный ферментами (E1405), крахмал, обработанный щелочью (E1402), крахмал окисленный (E1404), крахмал оксипропилированный (E1440), крахмал отбеленный (E1403), крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты эфир (E1450), монокрахмалфосфат (E1410)			
Крахмала и алюминиевой соли октенилянтарной кислоты эфир (E1452)	инкапсулированные БАД к пище на основе препаратов витаминов (только для целей инкапсулирования)	35 г/кг - БАД к пище	Возможно
Лецитины (E322)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
Лимонная кислота (E330) и ее соли цитраты: аммония (E380), калия (E332), кальция (E333), натрия (E331)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
Молочная кислота (E270) и ее соли лактаты: калия (E326),	согласно ТД	согласно ТД	Нет

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
кальция (E327), натрия (325)			
Моно- и диглицериды жирных кислот (E471)	согласно ТД См. Приложение №15, №18, №29	согласно ТД	Возможно
Оксид кальция (E529)	согласно ТД См. Приложение №5, № 7	согласно ТД	Возможно
Оксид магния (E530)	согласно ТД См. Приложение №3, №18	согласно ТД	Возможно
Пектины (E440)	согласно ТД См. Приложение № 15, №18, №29	согласно ТД	Возможно
Полидекстрозы (E1200)	согласно ТД См. Приложение № 15	согласно ТД	Возможно
Полидиметилсилоксан (E900)	Препараты бета- каротина и ликопина См. Приложение №3, №29	200 мг/кг - препараты нутриентов; 0,2 мг/кг (л) - <i>пищевая продукция</i>	Нет
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-лаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-олеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-пальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моно-стеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан три-стеарат (E436, твин 65)	препараты бета- каротина, лютеина, ликопина, и витаминов E, A и D См. Приложения №5, № 15	согласно ТД – для препаратов бета- каротина лютеина, ликопина и витамина E; 2 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> (для препаратов витаминов A и D)	Возможно
Пропиленгликоль (E1520, пропан-1,2-диол), отдельно или в комбинации с триацетином (E1518, глицерилтриацетатом), диацетином (E1517, глицерилдиацетатом), триэтилцитратом (E1505)- в <i>пищевой продукции</i> как готовых к употреблению, так и восстановленных в	Согласно ТД	Согласно ТД – препараты нутриентов; 1 г/кг – <i>пищевая продукция</i> (для пропиленгликоля (E1520) за счет препаратов нутриентов); 3 г/кг - <i>пищевая продукция</i> из всех	Только в качестве носителя

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
соответствии с инструкцией изготовителя		источников; 1 г/л – напитки, кроме сливочных ликеров (для пропиленгликоля (E1520) из всех источников)	
Серная кислота (E513) и ее соли сульфаты: калия (E515), кальция (E516), натрия (E514)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение № 5 и № 7		
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, (E491-E495, СПЭНы): сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40)	Препараты бета- каротина, лютеина, ликопина и витамина E	согласно ТД	Возможно
	Препараты витаминов A и D	2 мг/кг - <i>пищевая продукция</i>	
	См. Приложение №5, № 15		
Соляная кислота (E507) и ее соли: хлорид калия (E508), хлорид кальция (E509), хлорид магния (E511)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно – для соляной кислоты (E507). Нет – для хлоридов калия (E508), кальция (E509), магния (E511)
	См. Приложение № 5, №7, №29		
Тары камедь (E417)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15		
Токоферолы: альфа-токоферол (E307), гамма-токоферол (E308), дельта-токоферол (E309), концентрат смеси токоферолов (E306)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №4, № 18, №29		
Трагакант (E413)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение № 15		
Триацетин (E1518, глицерилтриацетат)	См. пропиленгликоль (E1520)		
Углекислота (диоксид	согласно ТД	согласно ТД	Возможно - для

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
углерода, E290) газ, жидкая, твердая и ее соли: карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонат кальция (E170), карбонаты магния (E504), карбонаты натрия (E500)			карбонатов аммония (E503), калия (E501), кальция (E170), магния (E504), натрия (E500). Нет - диоксида углерода (E290)
	См. Приложение № 3, № 7, №14, №18, №29		
Уксусная кислота (E260) и ее соли ацетаты: калия (E261), кальция (E263), натрия (E262)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение № 7, №29		
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341) фосфаты магния (E343), фосфаты натрия (E339), пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451), полифосфаты (E452)- по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	согласно ТД	40 г/кг	Нет
	См. Приложение №3, №5, №7, №15, №29		
бета-Циклодекстрин (E459)	согласно ТД	100 г/кг - препараты нутриентов; 1 г/кг - <i>пищевая продукция</i>	Возможно
	См. Приложение № 15		
Целлюлоза (E460): целлюлоза микрористаллическая (E460i), целлюлоза в порошке (E460ii) Целлюлоза модифицированная: гидроксипропилметилцеллю лоза (E464), гидроксипропилцеллюлоза (E463), карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466),	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18		

Пищевая добавка (индекс E)	Виды нутриентов*, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень в нутриентах*	Использование в качестве носителя
карбоксиметилцеллюлоза ферментированная, камедь целлюлозы ферментированная (E469), метилцеллюлоза (E461), метилэтилцеллюлоза (E465) этилцеллюлоза (E462)			
Экстракты розмарина (E392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	препараты бета- каротина, ликопина	1 г/кг – препараты нутриентов; 5 мг/кг – <i>пищевая продукция</i>	Нет
	См. Приложение № 4		
Эфиры глицерина и винной, уксусной и жирных кислот (E472f), эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот (E472e), эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (E472c), эфиры глицерина и молочной и жирных кислот (E472b), эфиры глицерина и уксусной и жирных кислот (E472a), эфиры моно- и диглицериды жирных кислот и винной кислоты (E472d)	согласно ТД	согласно ТД	Возможно
	См. Приложение №15, №18, №29		
Эфиры жирных кислот и полиглицерина (E475), эфиры жирных кислот и сахарозы (E473)	препараты бета- каротина, лютеина, ликопина и витамина E	согласно ТД	
	препараты витаминов A и D	2 мг/кг – <i>пищевая продукция</i>	
Яблочная кислота (E296) и ее соли малаты: калия (E351), кальция (E352), натрия (E350)	согласно ТД	согласно ТД	Нет
	См. Приложение №7, № 18, №29		
* нутриент – пищевая продукция, в которую вводятся пищевые добавки для целей улучшения ее сохранности, продажи, стандартизации, разведения или растворения.			

Таблица 6. Гигиенические регламенты применения пищевых добавок в нутриентах\*, используемых в продукции детского питания

Пищевая добавка (индекс E)	Нутриенты *, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень пищевых добавок	<i>Пищевая продукция</i>
Альгинаты: калия (E402), кальция (E404), натрия (E401)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевых добавок E401, E 402 и E404 в готовых <i>пищевых продукциях</i>	Продукты прикорма для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Аскорбат натрия (E301)	Оболочки для препаратов полиненасыщенных жирных кислот	100 000 мг/кг - препаратов витамина Д; 1 мг/л <i>пищевая продукция</i> за счет препарата нутриента	Заменители женского молока для здоровых детей первого года жизни; последующие смеси для здоровых детей старше шести месяцев
		75 мг/л – готовые <i>пищевая продукция</i> за счет препарата нутриента	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Аскорбилпальмитат (E304i)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки E304i в <i>пищевой продукции</i>	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Ацетилованный окисленный крахмал (E1451)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки E1451 в <i>пищевой продукции</i>	Продукты прикорма для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Гуммиарабик (E414, акации камедь)	согласно ТД	150 г/кг – препараты нутриентов; 10 мг/кг – <i>пищевая продукция</i> за счет препарата нутриента	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Диоксид кремния аморфный (E551)	препараты нутриентов, сухие порошкообразные	10 г/кг – препараты нутриентов	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Карбоксиметилцеллюлоза, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь целлюлозы (E466)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки E466 в <i>пищевой продукции</i>	Диетические специальные продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет

Пищевая добавка (индекс Е)	Нутриенты *, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень пищевых добавок	<i>Пищевая продукция</i>
Ксантановая камедь (Е415)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки Е415 <i>пищевой продукции</i>	Продукты прикорма для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Крахмал ацетилованный (Е1420),	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки Е1420 в <i>пищевой продукции</i>	Продукты прикорма для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Лецитины (Е322)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки Е322 в <i>пищевой продукции</i>	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Лимонная кислота (Е330)	согласно ТД	согласно ТД	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Манит (Е421)	носитель для витамина В <sub>12</sub>	Более 99,9 г/100 г – нутриент; 3 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> за счет препарата нутриента	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки Е471 в <i>пищевой продукции</i>	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Пектины (Е440)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки Е440 в <i>пищевой продукции</i> )	Последующие смеси для здоровых детей старше шести месяцев и продукты прикорма для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Токоферолы: альфа-токоферол (Е307), гамма-токоферол (Е308), дельта-токоферол	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевых добавок Е306, №307, Е308 и Е309 в <i>пищевой</i>	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет

Пищевая добавка (индекс Е)	Нутриенты *, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень пищевых добавок	Пищевая продукция
(Е309), концентрат смеси токоферолов (Е306)		<i>продукции (РБ)</i>	
орто-Фосфат кальция 3-замещенный Е341iii, в пересчете на Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub>	согласно ТД	1 г/кг – в <i>пищевой продукции</i> из всех источников	Продукты прикорма на зерновой основе для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
		150 мг/кг - <i>пищевая продукция</i> за счет препаратов кальция и фосфора с учетом норм потребления кальция	Заменители женского молока для здоровых детей первого года жизни; последующие смеси для здоровых детей старше пяти месяцев
Цитраты: калия (Е332), натрия (Е331)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевых добавок Е331 и Е332 в <i>пищевой продукции</i>	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Цитрат кальция (Е333), в пересчете на кальций	согласно ТД	0,1 мг/кг – <i>пищевая продукция</i> за счет препарата нутриента, в пределах установленных величин содержания кальция и соотношения кальций/фосфор <i>пищевой продукции</i>	Продукты для детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (Е472с)	согласно ТД	В соответствии с установленными регламентами содержания пищевой добавки Е472с в готовых <u>пищевых</u> <i>пищевой продукции</i>	Заменители женского молока для здоровых детей первого года жизни и последующие смеси для здоровых детей старше пяти месяцев
Эфир крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (Е1450)	Препараты витаминов	100 мг/кг – готовые <i>пищевая продукция</i> за счет препарата нутриента	Продукты прикорма для здоровых детей первого года жизни и детей в возрасте от года до трех лет
	препараты полиненасыщен-	1 г/кг - готовые <i>пищевая продукция</i> за счет	

Пищевая добавка (индекс Е)	Нутриенты *, в которых может использоваться пищевая добавка	Максимальный уровень пищевых добавок	Пищевая продукция
	ных жирных кислот	препарата нутриентов	

\* нутриент – пищевая продукция, в которую вводятся пищевые добавки для целей улучшения ее сохранности, продажи, стандартизации, разведения или растворения.

### 17. В Приложении 13 «Гигиенические нормативы применения подсластителей»:

а) позицию «Стевиолгликозиды (Е960), стевия, порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии» изложить в следующей редакции:

Стевиолгликозиды (Е960), в пересчете на стевиол эквиваленты*	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком, сокосодержащие напитки и морсы без добавления сахара или со сниженной энергетической ценностью	80 мг/л
	Ароматизированные кисло-молочные продукты, в том числе обработанные теплом со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара:	100 мг/л
	Нектары без добавления сахара или со сниженной энергетической ценностью	100 мг/л
	Десерты, кроме молочных фруктовых и овощных, без добавления сахара или со сниженной энергетической ценностью	100 мг/кг (л)
	Десерты на основе молока, в том числе мороженое, пудинги, йогурты ароматизированные или с фруктами	330 мг/кг
	Снеки (закуска) на основе картофеля, зерновых, муки или крахмала	20 мг/кг
	Орехи технологически обработанные	20 мг/кг
	Кондитерские изделия, в том числе украшения, покрытия и наполнители, со сниженной энергетической ценностью	350мг/кг
	Какао-продукты и шоколадные изделия со сниженной калорийностью или без добавления сахара	270 мг/кг
	Кондитерские изделия, в том числе украшения, покрытия и наполнители, на основе какао, сухофруктов со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара	270мг/кг
	Спреды для сэндвичей на основе какао, молочные и жировые продукты, сухофрукты со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара	330мг/кг
	Жевательная резинка без добавления сахара	3300мг/кг
	Мороженое (кроме сливочного и молочного), фруктовый лед со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара	200мг/кг
	Джемы, варенье, желе, мармелад со сниженной энергетической ценностью	200мг/кг (л)
	Продукты переработки фруктов и овощей (кроме компотов) со сниженной энергетической ценностью	200мг/кг (л)
	Фруктовые и овощные кисло-сладкие пресервы в уксусе, масле или рассоле	100 мг/кг
Соевый соус (ферментированный и неферментированный)	175 мг/кг (л)	
Соусы (кроме соевого), майонезы	120мг/кг (л)	

Кисло-сладкие пресервы из рыбы, рыбных маринадов, ракообразных и моллюсков	200 мг/кг
Завтраки из зерновых с содержанием пищевых волокон более 15% или отрубей не менее 20% со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара	330мг/кг
Супы со сниженной калорийностью	40 мг/л
Напитки алкогольные с содержанием спирта менее 15%об.	150 мг/л
Напитки, содержащие смесь безалкогольных напитков и пива или сидра (яблочного, грушевого) вина, ликеро-водочных изделий	150 мг/л
Безалкогольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об.; другие виды специального пива	70 мг/л
"Прохладительные" (освежающие дыхание) микроконфеты без добавления сахара	2000мг/кг
Сильно ароматизированные освежающие постилки без добавления сахара	670 мг/кг
Диетические продукты для снижения массы тела	270мг/кг
Диетические продукты	330 мг/кг
Биологически активные добавки к пище:	
жидкие	200 мг/кг
твердые	670 мг/кг
в форме сиропов и жевательных таблеток	1800мг/кг
Столовые подсластители	согласно ТД
Пластины для изготовления вафель/вафельный лист	330 мг/кг
Напитки на основе солода, ароматизированные напитки на основе шоколада, кофе капучино со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара**	20 мг/кг
Растворимые кофе (в том числе капучино и ароматизированный кофе), чай и напитки на основе трав со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара**	30 мг/кг
<p><b>Примечание:</b>  * Коэффициенты пересчета стевииолгликозидов в стевииол эквиваленты:  Стевиол – 1,0;  Стевиозид – 0,4;  Ребаудиозид А – 0,33;  Ребаудиозид С – 0,34;  Дулкозид А – 0,4;  Рубузозид – 0,5;  Стевиолбиозид -0,5;  Ребаудиозид В – 0,4;  Ребаудиозид D – 0,29;  Ребаудиозид Е –0,33;  Ребаудиозид F –0,34;  Ребаудиозид М – 0,25.</p> <p>**В восстановленном, готовом для употребления продукте</p>	

б) в позиции «Аспартам-ацесульфам соль (E962) – максимальный уровень по содержанию в продукте: ацесульфам калия – АЦ, аспартама-АС<sup>1</sup>» и позиции «Ацесульфам калия (E950)» строку «Безалкагольное пиво или с содержанием спирта не более 1,2%об; другие виды специального пива»

заменить на «Безалкогольное пиво; пиво с содержанием спирта не более 0,5 % об; специальное пиво».

в) дополнить позицией **Эритрит (E968)** в следующей редакции:

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в пищевой продукции
Эритрит (E 968)	Безалкогольные напитки на водной основе ароматизированные, напитки с соком, сокосодержащие напитки, со сниженной энергетической ценностью или без добавления сахара	16 г/кг

**18. В Приложении 14 «Гигиенические нормативы применения пропеллентов и упаковочных газов»:**

а) в таблице наименование столбца «Максимальный уровень в продукции» заменить на «Максимальный уровень».

**19. В Приложении 15 «Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей»:**

а) в позиции «Карайи камедь (E416)» исключить строку «Ароматизаторы – 50 г/кг»;

б) в позиции «Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) монопальмитат (E434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристеарат (E436, твин 65) - по отдельности или в комбинации»:

- исключить строки:

«Ароматизаторы, кроме жидких коптильных и на основе маслосмол пряностей – 10 г/кг»;

«Пищевая продукция, содержащие ароматизаторы коптильные жидкие и на основе маслосмол пряностей – 1 г/кг»;

- строку «Заменители молока и сливок» изложить в следующей редакции: «Кремы на растительных маслах (заменители молока и сливок)»;

- строку «Жировые эмульсии для хлебобулочных изделий» изложить в следующей редакции: «Жиры специального назначения хлебопекарные и кондитерские»;

в) в позиции «Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451),

Полифосфаты (E452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>» исключить строку «Ароматизаторы – 40 г/кг»;

г) исключить следующую позицию:

Диоктилсульфосукцинат натрия (E480)	Сухие смеси для напитков и десертов, содержащих фумаровую кислоту	10 мг/кг на готовый напиток, 15 мг/кг на готовый десерт
-------------------------------------	---	--

д) добавить позицию в следующей редакции:

Гуммиарабик модифицированный октениллантарной кислотой (E423)	Консервированные фрукты и овощи глазированные	10 г/кг
	Соусы	10 г/кг
	Напитки со сниженной энергетической ценностью и сокосодержащие напитки	1 г/кг

е) позицию «Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452) - добавленный фосфат по отдельности или в комбинации в пересчете на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>» изложить в следующей редакции:

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в пищевой продукции
Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: Фосфаты: аммония (E 342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339), Пирофосфаты (E450), Трифосфаты (E451), Полифосфаты (E452)- - по отдельности или в комбинации в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Мясная продукция, продукция из мяса птицы, за исключением необработанной продукции и фарша	3 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг готового продукта

ж)-примечание 1 Приложения 15 изложить в следующей редакции:

«<sup>1</sup> - для агара (E406), альгиновой кислоты и ее солей альгинатов (E400- E404), арабиногалактана (E409), пектинов (E440), для камедей гуаровой (E412), рожкового дерева (E410), конжак (E425, 425i, E425ii) гуммиарабик (E414),

каррагинан (E407, E407a), ксантановой (E415), трагакант (413), тары (E417), гелановой (E418)- кроме производства желе в мини-упаковках (порционного желе). Пищевая добавка конжак (E425, 425i, E425ii)- кроме производства желейных конфет (желейных кондитерских изделий)».

з) позицию «Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), **сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65)**, сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации» изложить в редакции:

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в пищевой продукции
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), <b>сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65)</b> , сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации	Заменители молока и сливок	5 г/кг
	Жировые эмульсии	10 г/кг
	Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед (только E492)	500 мг/кг*
	Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10 г/кг
	Сахаристые кондитерские изделия	5 г/кг
	Конфеты на основе какао, шоколад (только E492)	10 г/кг*
	Жевательная резинка	5 г/кг
	Мармелад желейный (только E493)	25 мг/кг
	Десерты	5 г/кг
	Вина (только E491)	5 г/кг
	Жидкие концентраты чая, фруктовых и травяных отваров	500 мг/кг
	Забеливатели для напитков	5 г/кг
	Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные	5 г/кг
	Глазури, декоративные покрытия, начинки, кроме плодовых наполнителей	5 г/кг
		10 г/кг * на основе какао
	Дрожжи хлебопекарные	согласно ТД
	Диетические продукты, в том числе для снижения массы тела	5 г/кг
	Биологические активные добавки к пище	согласно ТД
	Другие кондитерские изделия, включая освежающее драже	5г/кг
		сахаристые кондитерские изделия 10 г/кг * на основе какао
См. Приложение № 5 и № 12 *Только для E492		

и) в позиции «Термически окисленное соевое масло с моно-и диглицеридами жирных кислот, TOSOM (E479) 40), по отдельности или в комбинации»:

- строку «Жировые эмульсионные продукты, жиры фритюрные и кулинарные» изложить в следующей редакции: **«Жировые эмульсионные продукты, жиры специального назначения»**.

к) в позиции «Полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (E433, твин 80) строку «Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед - 1 г/кг» представить в редакции:

«Мороженое, замороженные взбитые десерты, сладкие пищевые льды - 1 г/кг»;

л) в позиции «Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (E477)» строку «Мороженое (кроме пломбира, молочного и сливочного), фруктовый лед – 3 г/кг» представить в редакции:

«Мороженое, замороженные взбитые десерты, сладкие пищевые льды» - 3 г/кг;

## **20. В Приложении 16 «Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата»:**

а) исключить позицию «Мальтол (E636), этилмальтол (E637)»;

б) позиции:

«Глутаминовая кислота (E620) и ее соли глутаматы: аммония (E624), калия (E622), кальция (E623), магния (E625), натрия (E621) - по отдельности или в комбинации в пересчете на глутаминовую кислоту»

«Гуаниловая кислота (E626), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), гуанилат натрия (E627), инозиновая кислота (E630) инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), инозинат натрия (E631), 5-рибонуклеотиды кальция (E634), 5-рибо-нуклеотиды натрия 2-замещенные (E635) - по отдельности или в комбинации, для гуанилатов и инозинатов - в пересчете на соответствующую кислоту»

изложить в следующей редакции:

Пищевая добавка (индекс E)	Пищевая продукция	Максимальный уровень в пищевой продукции
-------------------------------	-------------------	---

Глутаминовая кислота (E620) и е соли глутаматы: аммония (E624), калия (E622), кальция (E623), магния (E625), натрия (E621)- по отдельности или в комбинации в пересчете на глутаминовую кислоту	<i>пищевая продукция, за исключением продукции указанной в подпункте 1(а), пункта 17, статьи 7</i>	10 г/кг
	Приправы и пряности	согласно ТД
Гуаниловая кислота (E626), гуанилат калия (E628), гуанилат кальция (E629), гуанилат натрия (E627), инозиновая кислота (E630) инозинат калия (E632), инозинат кальция (E633), инозинат натрия (E631), 5-рибонуклеотиды кальция (E634), 5-рибо-нуклеотиды натрия 2-замещенные (E635)- по отдельности или в комбинации, для гуанилатов и инозинатов- в пересчете на соответствующую кислоту	<i>Пищевая продукция (кроме пищевой продукции за исключением продукции указанной в подпункте 1(а), пункта 17, статьи 7</i>	500 мг/кг
		согласно ТД

**21. В Приложении 18 «Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые уровни их применения»:**

а) в позиции «Рубленое мясо и мясной фарш в сыром виде, фасованные» перечисление пищевой продукции изложить в следующей редакции: «Рубленые мясные полуфабрикаты из мясных ингредиентов, в том числе фарш, в сыром виде, фасованные»;

б) позицию «Продукты из какао и шоколада» дополнить строками, регламентирующими использование полидекстрозы (E1200) и каррагинана (E407, E407a), в редакции:

Пищевая продукция	Пищевая добавка (индекс E)	Максимальный уровень в пищевой продукции
Продукты из какао и шоколада	Полидекстрозы (E1200) - только для продукции без добавленного сахара или со сниженной энергетической	согласно ТД

	ценностью	
	Каррагинан (Е407, Е407а) - только для продукции без добавленного сахара или со сниженной энергетической ценностью.	согласно ТД

в) позицию «Неэмульгированные растительные и животные масла и жиры (кроме растительных масел, полученных прессованием и оливкового масла)» изложить в следующей редакции:

**«Неэмульгированные растительные масла и животные жиры (кроме растительных масел, полученных прессованием, и оливкового масла), маргарины, спреды»**

**22. В Приложении 19 «Перечень вкусоароматических химических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов»:**

а) Наименование Приложения 19 изложить в редакции: «Перечень вкусоароматических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов».

б) Наименование последнего столбца таблицы Приложения 19 «Содержание основного вещества/условия использования в РФ» изложить в редакции:

«Массовая доля основного вещества, % / условия использования: разрешенные области применения и ограничения (при наличии)»

*Редакция перечня вкусоароматических веществ представлена отдельным файлом.*

**23. В Приложении 20 «Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья»<sup>1</sup>:**

а) Наименование столбца 2 таблицы Приложения 20 «Пищевая продукция» изложить в редакции:

«Пищевая продукция, для которой предусмотрены ограничения».

**24. В Приложении 21 «Гигиенические нормативы применения осветляющих, фильтрующих материалов, флокулянтов и сорбентов»:**

а) исключить позицию:

Окись кальция, известь	Производства сахара	согласно ТД
------------------------	---------------------	-------------

б) позицию «Кизельгур» изложить в следующей редакции:

Кизельгур	Фильтрация пива Ликероводочные изделия Винодельческая продукция Масложировая промышленность Производство сахара Производство соковой продукции	Согласно ТД
-----------	---	-------------

в) позицию «Перлит» изложить в следующей редакции:

Перлит	Виноматериалы Ликероводочные изделия Масложировая промышленность Производство сахара Производство соковой продукции	Согласно ТД
--------	---	-------------

г) позицию «Полиакриламид» изложить в следующей редакции:

Полиакриламид	Производство сахара Ликероводочные изделия Соль пищевая	Согласно ТД
---------------	---	-------------

д) позицию «Уголь активный растительный, в том числе импрегнированный серебром» изложить в следующей редакции:

Уголь активный растительный, в том числе импрегнированный серебром	Обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, фруктовых соков (соковой продукции), растительных масел и других продуктов; Водка, пиво	Согласно ТД
--	---	-------------

д) позицию «Тканевые фильтры, хлопчатобумажные и синтетические» изложить в следующей редакции: «*Фильтровальные* ткани, хлопчатобумажные и синтетические»;

**25. В Приложении 22 «Гигиенические нормативы применения катализаторов»<sup>1</sup>:**

а) в позиции «Никель» исключить строку «Производства сахара».

**26. В Приложении 23 «Гигиенические нормативы применения экстракционных и технологических растворителей»:**

Наименование приложения 23 заменить на: **«Гигиенические нормативы применения экстракционных растворителей»** (слова «и технологических» исключены).

Заменить таблицу Приложения 23 на таблицы 1 и 2 в следующей редакции:

Таблица 1. Разрешенные экстракционные растворители и их максимальные остаточные количества в пищевой продукции <sup>(1)</sup>

Наименование экстракционного растворителя	Пищевая продукция, технология	Максимальные остаточные количества*, мг/кг
Ацетон	Согласно ТД <sup>(2)</sup>	Согласно ТД <sup>(2)</sup>
Бутан	Согласно ТД	Согласно ТД
Бутанол-1	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
Бутанол-2	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
Гексан <sup>(4,5)</sup>	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
	Производство или фракционирование масличного сырья, производство масла какао	1 (в масле, жире или масле какао)
	Обезжиренная белковая продукция и обезжиренная мука	10 (в пищевой продукции, содержащей обезжиренные белковую продукцию или обезжиренную муку)
		30 (в обезжиренной продукции из сои, предназначенной потребителю)
	Обезжиренные зародыши злаковых культур	5 (в обезжиренных зародышах кукурузы)
Диметиловый эфир	Производство обезжиренной белковой продукции животного происхождения, включая желатин и коллаген	0,009 (в обезжиренном белковой продукции)
Диоксид углерода (углекислота жидкая)	Согласно ТД	Согласно ТД
Дихлорметан (метилхлорид)	Ароматизаторы	0,02 <sup>(3)</sup>
	Декофеинизация или удаление горечи и раздражающих веществ из кофе или чая	2 (в обжаренном кофе) 5 (в чае)
Диэтиловый эфир	Ароматизаторы	2 <sup>(3)</sup>
Закись азота	Согласно ТД	Согласно ТД
Метанол	Ароматизаторы	1,5 <sup>(3)</sup>
	Согласно ТД	10
Метилацетат	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
	Декофеинизация или удаление горечи и	20 (в кофе и чае)

	раздражающих веществ из кофе или чая	
	Производство сахара из мелассы	1 (в сахаре)
Пропан	Согласно ТД	Согласно ТД
Пропан-1-ол (пропиловый спирт)	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
Пропан-2-ол (изопропиловый спирт)	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
	Согласно ТД	10
Тетрафторэтан-1,1,1,2	Ароматизаторы	0,02 <sup>(3)</sup>
Циклогексан	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
Этанол	Согласно ТД	Согласно ТД
Этилацетат	Согласно ТД	Согласно ТД
Этилметилкетон (бутанон) <sup>(5,6)</sup>	Ароматизаторы	1 <sup>(3)</sup>
	Производство или фракционирование масличного сырья	5 (в жире или масле)
	Декофеинизация или удаление горечи и раздражающих веществ из кофе или чая	20 (в кофе или чае)

\* Максимальное остаточное количество «согласно ТД» означает наличие экстракционных растворителей или их производных в пищевой продукции в количестве, которое в соответствии с надлежащей производственной практикой технически не может быть удалено и которое не представляет опасности для здоровья человека.

(1) Таблица 1 не включает экстракционные растворители, разрешенные для получения пищевых добавок, витаминов и нутриентов.

(2) За исключением, оливкового масла из жмыха (olive-pomace).

(3) В пищевой продукции, предназначенной потребителю, за счет использования экстракционных растворителей при получении вкусоароматических препаратов и ароматизаторов из сырья растительного, животного и биотехнологического происхождения.

(4) Под гексаном, подразумевается коммерческий продукт, состоящий преимущественно из ациклических насыщенных углеводородов, содержащих шесть атомов углерода и перегоняемый в интервале температур от 64°C до 70°C. Совместное использование гексана и этилметилкетона не допускается.

(5) Совместное использование гексана и этилметилкетона не допускается.

(6) Максимальное содержание гексана в этилметилкетоне не должно превышать 50 мг/кг.

Таблица 2. Разрешенные экстракционные растворители и их максимальные остаточные количества в пищевых добавках

Индекс	Наименование пищевой добавки	Экстракционные растворители и их максимальные остаточные количества
E100	Куркумины	–Ацетон, бутанол-н, гексан, метанол, пропан-2-ол, этанол, этилацетат: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации –Дихлорметан : 10 мг/кг
E140	i Хлорофиллы ii Хлорофиллины	–Ацетон, гексан, метанол, метилэтилкетон, пропан-2-ол, этанол: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации
E141	i Медные комплексы хлорофиллов ii Медные комплексы хлорофиллинов	–Дихлорметан: 10 мг/кг
E160a	ii Каротины растительные	– Этанол, этилацетат: 0,8 %, по отдельности или в комбинации. – Изобутилацетат: 1,0 % – Пропан-2-ол: 0,2 %
E160a	iii бета-Каротины из <i>Blakesleatrispora</i>	– Ацетон, гексан, метанол: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации. –Дихлорметан : 10 мг/кг
E160b	i Биксин и инорбиксин, экстракт растворителями	– Ацетон, гексан, метанол, пропан-2-ол, этанол, этилацетат: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации. –Дихлорметан : 10 мг/кг
E160c	Экстракт паприки, капсантин, капсорубин	– Ацетон, гексан, метанол, пропан-2-ол, этанол, этилацетат: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации. –Дихлорметан : 10 мг/кг
E160d	i Ликопин синтетический	– Метанол: 200 мг/кг – Гексан, пропан-2-ол: 10 мг/кг каждого – Дихлорметан : 10 мг/кг (только в коммерческих препаратах)
	ii Ликопин из томатов	– Ацетон, гексан, метанол, пропан-2-ол, этанол, этилацетат: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации
	iii Ликопиниз <i>Blakesleatrispora</i>	– Пропан-2-ол: 0,1 % – Изобутилацетат: 1,0 % – Дихлорметан : 10 мг/кг (только в коммерческих препаратах)
E161b	Лютеин	– Ацетон, гексан, метанол, метилэтилкетон, пропан-2-ол, этанол: 50 мг/кг, по отдельности или в комбинации
E163	Антоцианы	– Метанол: 50 мг/кг – Этанол: 200 мг/кг
E407	Каррагинан	– Метанол, пропан-2-ол, этанол: 0,1 % по отдельности или в комбинации
E407a	Каррагинан из водорослей <i>Eucheuma</i>	
E427	Камедь кассии	– Пропан-2-ол: 750 мг/кг
E440	i Пектин ii Пектин амидированный	– Метанол, пропан-2-ол, этанол: 1 % по отдельности или в комбинации на продукт, свободный от летучих веществ
E459	бета-Циклодекстрин	– Толуол, трихлорэтилен: 1 мг/кг каждого
E960	Стевиолгликозиды	– Метанол: 200 мг/кг

		– Этанол: 5000 мг/кг
E1203	Поливиниловый спирт	– Метанол, метилацетат: 1 мг/кг каждого
E1205	Сополимер метакрилата основной	– Бутанол: 0,5 % – Пропан-2-ол: 0,5 % – Метанол: 0,1 %

**27. В Приложении 24 «Гигиенические нормативы применения питательных веществ (подкормки) для дрожжей»:**

а) дополнить позицией следующего содержания:

Ортофосфорная кислота	Согласно ТД
-----------------------	-------------

**28. В Приложении 25 «Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств с другими технологическими функциями»:**

а) позицию «Серная кислота» изложить в следующей редакции:

Серная кислота	Регулятор кислотности в производстве спирта, соли поваренной выварочной; дрожжей, при переработке сахарной свеклы	согласно ТД
----------------	---	-------------

б) позицию «Дубовая, буковая и щепка из других пород древесины (клепка, чипсы и т.д.)» изложить в следующей редакции:

Дубовая, буковая и щепка из других пород древесины (клепка, чипсы и т.д.)	Купаж при производстве бренди (винных спиртов), ароматизированных вин и специального пива	согласно ТД
---	---	-------------

д) в позициях «диалканоламины»; «карбаматы»; «моноэтаноламин»; «перекись водорода»; «полиакриламид»; «триэтаноламин»; «ундецилбензолсульфоновая кислота, линейная»; «этиленгликольмонобутилат»; «этилендиаминтетрауксусной кислоты четырехнатриевая соль»; «этилендихлорид» исключить из перечня пищевой продукции «сахарная свекла»;

е) в позиции «формальдегид» исключить из перечня *пищевой продукции* «переработка сахарной свеклы»;

ж) дополнить позициями следующего содержания:

Диоксид углерода	Химический реагент для физико-химической очистки диффузионного сока	согласно ТД; производство сахара
Карбонат натрия	Корректор pH	согласно ТД; производство сахара

Натриевая соль гидразида малеиновой кислоты	Ингибитор прорастания сахарной свеклы	согласно ТД; производство сахара
Оксид кальция	Моющие и очищающие средства	согласно ТД; производство сахара. Остатки не допускаются
Гидроксид кальция	Моющие и очищающие средства	согласно ТД; производство сахара. Остатки не допускаются
Тринатрийфосфат	Регулятор кислотности в производстве сахара	согласно ТД
Ортофосфорная кислота	Обработка растительных масел (жиров), животных жиров	согласно ТД
Гидроксид натрия	Нейтрализация масел (жиров) Регулятор кислотности в промежуточных продуктах сахарного производства, антимикробное средство	согласно ТД; производство сахара
Карбамид	Производство этилового спирта и дистиллятов из пищевого сырья	Согласно ТД

**29. Приложение 26 «Ферментные препараты, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции» изложить в редакции:**

Таблица 1

**Ферментные препараты животного и растительного происхождения, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции**

<b>Ферментные препараты животного происхождения</b>	
альфа-Амилаза	поджелудочные железы крупного рогатого скота, свиней
Каталаза	печень крупного рогатого скота, лошадей
Лизоцим	белок куриных яиц
Липаза	желудки, преджелудки, сычуги, слюнные железы крупного рогатого скота, ягнят, козлят, телят
Пепсин	желудки свиней
Пепсин птичий	преджелудок кур
Сычужный фермент	желудки, сычуги, крупного рогатого скота, телят, коз, козлят, овец, ягнят
Трипсин	поджелудочные железы крупного рогатого скота, свиней
Фосфолипаза	поджелудочные железы телят, ягнят козлят
Химозин	поджелудочные железы телят, ягнят козлят
<b>Ферментные препараты растительного происхождения</b>	
Бромелаин	ананас ( <i>Ananas spp.</i> )
Липозидаза, липоксигеназа	соя

Мальткарбогидразы	Ячмень ( <i>Hordeum vulgare</i> ), ячменный солод
Бета-амилаза	<i>Hordeum vulgare</i> (ячмень), <i>Glycine max</i> (соя), <i>Triticum spp</i> (пшеница)
Папаин	папайя ( <i>Carica papaya</i> )
Химопапаин	папайя ( <i>Carica papaya</i> )
Фицин	инжир ( <i>Ficus spp.</i> )

Таблица 2

**Ферментные препараты, полученные при помощи штаммов микроорганизмов природного происхождения, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции**

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
АМР деаминаза	<i>Aspergillus melleus</i>	Переработка дрожжей.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i>	Производство пива и напитков, основанных на хлебных злаках. Производство вкусовых добавок, ароматизаторов; Переработка зерна; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка сахарной свеклы и сахарного тростника; Переработка крахмала; Производство уксуса; Переработка дрожжей.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus subtilis</i>	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков брожения; Производство ароматизаторов; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала; Производство сахара; Переработка дрожжей.
Альфа-Амилаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus amyliquefaciens</i> <i>Bacillus megaterium</i> <i>Bacillus stearothermophilus</i> <i>Rhizopus arrhizus</i> <i>Rhizopus oryzae</i>	Согласно ТД
Альфа-амилаза	<i>Bacillus circulans</i> / <i>Paenibacillus alginolyticus</i>	Переработка крахмала.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель</b>	<b>Область применения фермента</b>
Альфа-амилаза	<i>Aspergillus oryzae</i>	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Аспергиллнуклеаза S1	<i>Penicillium citrinum</i>	Переработка дрожжей.
Аспергиллопепсин I	<i>Aspergillus niger</i>	Производство сидра, вина, ароматизированных продуктов; Переработка фруктов и овощей.
Бациллолизин	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков брожения. Производство ароматизаторов; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала; Производство сахара; Переработка дрожжей
Бациллолизин	<i>Bacillus subtilis</i>	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков, основанных на хлебных злаках; Переработка молочной продукции; Производство ароматизаторов; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Гидролиз белка; Переработка дрожжей
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Kluveromyces lactis</i>	Переработка молока; Производство ароматизаторов
Алкогольдегидрогеназа	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Согласно ТД
Альфа-Галактозидаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Mortierella vinacea</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Согласно ТД
Альфа-декарбоксилаза	<i>Bacillus brevis</i>	Согласно ТД
Арабинофуранозидаза	<i>Aspergillus niger</i>	Производство хлебобулочных изделий, макаронных изделий, снеков; Переработка овощей и фруктов; Производство вина.
Бета-Амилаза	<i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus megaterium</i> <i>Bacillus subtilis</i>	Согласно ТД
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Согласно ТД

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
Бета-Глюканаза	Aspergillus awamori Aspergillus batate Aspergillus niger Bacillus subtilis Humicola insolens Rhizopus pigmaues Trichoderma harzianum Talaromyces emersonii Disporotrichum dimorphosporum Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Согласно ТД
Бета-Глюкозидаза	Penicillium vitale Rhizopus pigmaues Trichoderma harzianum <i>Aspergillus niger</i>	Согласно ТД
Гемицеллюлаза	Aspergillus aculeatus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus subtilis Rhizopus arrhizus Sporotrichum dimorphosporum ( <i>Disporotrichum dimorphosporum</i> ) Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Согласно ТД
Глюкан 1,4-альфа-глюкозидаза	Aspergillus niger	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Глюкоамилаза	Aspergillus niger	Производство хлебобулочных изделий
Глюкоамилаза или амилоглюкозидаза	Aspergillus amaurii Aspergillus awamori Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus arrhizus Rhizopus niveus Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Согласно ТД
Глюкоамилаза	Aspergillus awamori	Переработка крахмала; Производство спирта.
Глюкозизомераза	Actinoplanes missouriensis Bacillus coagulans Streptomyces albus Streptomyces olivaceus Streptomyces olivochromogenes	Согласно ТД

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
	<i>Streptomyces rubiginosus</i> <i>Streptomyces violaceoniger</i>	
Глюкозилтрансфераза	<i>Bacillus circulans</i> / <i>Paenibacillus alginolyticus</i>	Переработка крахмала.
Глюкозооксидаза	<i>Aspergillus niger</i>	Производство хлебобулочных изделий; Переработка яиц; Производство овощей и фруктов.
Глюкозооксидаза	<i>Aspergillus niger</i>	Согласно ТД
Декстраназа	<i>Bacillus subtilis</i> <i>Klebsiella aerogenes</i> <i>Penicillium funiculosum</i> <i>Penicillium lilacinus</i>	Согласно ТД
Изомераза	<i>Bacillus cereus</i>	Согласно ТД
Инвертаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Bacillus subtilis</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Согласно ТД
Инулиназа	<i>Aspergillus niger</i> <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Streptomyces albus</i> <i>Streptomyces olivaceus</i> <i>Streptomyces olivochromogenes</i> <i>Streptomyces rubiginosus</i> <i>Streptomyces violaceoniger</i>	Согласно ТД
Каталаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Micrococcus luteus</i> (lysodeicticus) <i>Penicillium vitale</i>	Согласно ТД
Комплексный ферментный препарат гемицеллюлазного действия	<i>Trichoderma aviride</i>	Переработка зернового сырья; Переработка сырья, содержащего β-глюканы и ксиланы; Производство спирта, пива;
Ксиланаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus aculeatus</i> <i>Humicola insolens</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Trichoderma longibrachiatum</i> (reesei)	Согласно ТД

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
	Trichoderma viride Disporotrichum dimorphosporum Talaromyces emersonii	
Лактаза, бета-галактозидаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Kluyveromyces fragilis Kluyveromyces lactis	Согласно ТД
Лейциламинопептидаза	Lactococcus lactis	Переработка молочной продукции.
Липаза	Aspergillus flavus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Brevibacterium linens Candida lipolytica Candida rugosa Mucor javanicus Mucor miehei Mucor pusillus Rhizopus arrhizus Rhizopus nigricans (stolonifer) Rhizopus niveus	Согласно ТД
Малатдекарбоксилаза	Leuconostoc oenos	Согласно ТД
Мальтаза, альфа- глюкозидаза	Aspergillus niger Aspergillus oryzae Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	Согласно ТД
<i>Mannanase</i>	<i>Aspergillus niger</i>	<i>Согласно ТД</i>
Мезофильная бактериальная $\alpha$ -амилаза АмилоЛюкс-А	Bacillus subtilis	Переработка крахмала; Производство спирта, крахмалопаточной продукции, пива, винодельческой продукции, хлебобулочных изделий.
Мелибиаза	Mortierella vinacea Saccharomyces cerevisiae	Согласно ТД
Мукорпепсин	Rhizomucor miehei	Переработка молочной продукции.
Нитратредуктаза	Micrococcus violagabriella	Согласно ТД
Пектиназа	Aspergillus awamori Aspergillus foetidus Aspergillus niger Aspergillus oryzae Bacillus macerans Botrytis cinerea	Согласно ТД

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
	Penicillium simplicissimum Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	
Пектинлиаза	Aspergillus niger	Согласно ТД
Пектинэстераза	Aspergillus niger	Согласно ТД
Пентозаназа	Humicola insolens	Согласно ТД
Полигалактуроноаза	Talaromyces cellulolyticus / Talaromyces pinophilus	Переработка овощей и фруктов. Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Растительные экстракты; Производство кофе.
Полигалактуроноаза	Aspergillus aculeatus Aspergillus niger Penicillium canescens	Согласно ТД
Протеаза (включая молокозвертывающие ферменты)	Aspergillus awamori Aspergillus melleus (quercinus) Aspergillus niger Aspergillus oryzae Aspergillus terricola Bacillus amyliquefaciens Bacillus cereus Bacillus licheniformis Bacillus mesentericus Bacillus subtilis Brevibacterium linens Endothia parasitica Lactobacillus casei Micrococcus caseolyticus Mucor miehei Mucor pusillus Streptococcus cremoris Streptococcus lactis Streptomyces fradiae	Согласно ТД
Протеаза кислая	Aspergillus oryzae	Переработка сельскохозяйственного сырья с высоким содержанием высокомолекулярных белковых полимеров; Производство спирта, пива, мясной, молочной, винодельческой продукции.
Пуллуланаза	Bacillus acidopullulyticus Bacillus subtilis Klebsiella aerogenes	Согласно ТД

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
Серинпротеиназа	<i>Bacillus licheniformis</i> <i>Streptomyces fradiae</i>	Согласно ТД
Танназа	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i>	Согласно ТД
Термолизин	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков из зерновых продуктов; Переработка молочной продукции. Производство ароматизаторов. Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков. Гидролиз белка. Переработка дрожжей.
Термостабильная $\alpha$ -амилаза АмилоЛюкс-АТС	<i>Bacillus subtilis</i>	Переработка крахмала; Производство спирта, крахмалопаточной продукции, пива, хлебобулочных изделий.
Триацилглицероллипаза	<i>Pichia pastoris</i>	Производство хлебобулочных изделий; Производство продуктов на основе злаков.
Целлобиаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Trichoderma longibrachiatum (reesei)</i>	Согласно ТД
Целлюлаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Geotrichum candidum</i> <i>Penicillium funiculosum</i> <i>Rhizopus arrhizus</i> <i>Rhizopus oryzae</i> <i>Sporotrichum dimorphosporum</i> <i>Thielavia terrestris</i> <i>Trichoderma longibrachiatum (reesei)</i> <i>Trichoderma roseum</i> <i>Trichoderma viride</i> <i>Talaromyces emersonii</i>	Согласно ТД
Цикломальтодекстрин глюканотрансфераза	<i>Bacillus circulans</i>	Переработка крахмала.
Цикломальтодекстрин глюканотрансфераза	<i>Geobacillus stearothermophilus</i>	Переработка крахмала.
экзо-альфа-Глюкозидаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Penicillium vitale</i>	Согласно ТД
эндо-бета-Глюканаза	<i>Aspergillus niger</i> <i>Aspergillus oryzae</i> <i>Bacillus circulans</i>	Согласно ТД

Наименование фермента	Штамм-продуцент	Область применения фермента
	Bacillus subtilis Disporotrichum dimorphosporum Penicillium emersonii Rhizopus arrhizus Rhizopus oryzae Trichoderma longibrachiatum (reesei)	
Эстераза	Muccor miehei	Согласно ТД

Таблица 3

**Ферментные препараты, вырабатываемые на основе штаммов микроорганизмов, полученных при помощи направленного мутагенеза, разрешенные для применения при производстве пищевой продукции**

Наименование фермента	Штамм-продуцент	Область применения фермента
АМР деаминаза	Streptomyces murinus (штамм АЕ-DNTS)	Переработка дрожжей; Производство ароматизаторов.
АМР деаминаза	Aspergillus oryzae (штамм DEA 262)	Переработка дрожжей.
Альфа-L-арабинофуразидаза	Aspergillus aculeatus (штамм NZYM-RE)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Альфа-амилаза	Aspergillus oryzae (штамм L729- 48)	Переработка крахмала.
Альфа-амилаза	Aspergillus niger (штамм -DP-Azb60)	Хлебобулочные изделия.
Альфа-амилаза	Bacillus amyloliquefaciens (штамм BANSC)	Производство пива и напитков брожения; Переработка зерна.
Альфа-амилаза	Aspergillus oryzae (штамм NZYM-NA)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки); Переработка овощей и фруктов.
Альфа-амилаза	Microbacterium imperiale (штамм АЕ- АМТ)	Переработка крахмала; Производство ароматизаторов.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель</b>	<b>Область применения фермента</b>
Альфа-амилаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм АЕ-АА)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка дрожжей; Производство ароматизаторов.
Альфа-амилаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм AS 29- 286)	Переработка крахмала.
Альфа-амилаза	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> (штамм DP-Gzb47)	Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Альфа-амилаза	<i>Chaetomium gracile</i> (штамм ATCC 16153)	Переработка сахарной свеклы и сахарного тростника.
Альфа-амилаза	<i>Chaetomium erraticum</i> (штамм АЕ-DX)	Производство сахара.
Альфа-галактозидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм AGS614)	Переработка сахара; Переработка овощей; Производство ароматизаторов.
Альфа-галактозидаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм GL 470)	Производство молока и молочной продукции; Производство овощных и фруктовых соков; Производство напитков на основе кофе и кофейных экстрактов; Производство галактоолигосахаридов.
Альфа-глюкозидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм АЕ-TGU)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка крахмала; Производство ароматизаторов.
Аспергиллнуклеаза S1	<i>Penicillium citrinum</i> (штамм NP 11-15)	Производство пищевых ингредиентов, обогащенных нуклеотидами.
Аспергиллопепсин I	<i>Rhizopus oryzae</i> (штамм CU634- 1775)	Производство крахмала; Производство пищевой продукции и напитков.
Аспергиллопепсин I	<i>Aspergillus niger</i> (штамм AP 233)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива; Переработка масложировой продукции; Производство мясной и рыбной продукции; Производство травяных экстрактов
Ацилглицерол липаза	<i>Penicillium camemberti</i> (штамм АЕ- LGS)	Производство молочной продукции; Производство ароматизаторов; Производство масложировой продукции.
Ацилглицерол липаза	<i>Penicillium camemberti</i> (штамм АЕ- LG)	Производство масложировой продукции; Производство ароматизаторов; Производство молока и молочной продукции.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-продуцент</b>	<b>Область применения фермента</b>
Бациллолизин	<i>Streptomyces violaceoruber</i> (штамм pCol)	Переработка мяса; Производство гидролизата коллагена.
Бета-амилаза	<i>Bacillus flexus</i> (штамм AE-BAF)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка крахмала; Производство ароматизаторов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Kluyveromyces lactis</i> (штамм AE-KL)	Переработка молока; Производство ароматизаторов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Bacillus circulans</i> (штамм AE-LT)	Переработка молока; Производство галактоолигосахаридов; Производство ароматизаторов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм AE-LA)	Переработка молока и молочной продукции; Производство ароматизаторов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Sporobolomyces singularis</i> (штамм YIT 10047)	Производство галактоолигосахаридов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Bacillus circulans</i> (штамм M3-1)	Производство галактоолигосахаридов.
1,4-альфа-гликогентрансфераза	<i>Geobacillus tearothermophilus</i> (штамм TRBE14)	Переработка зерновых; Производство хлебобулочных изделий; Производство мясной и рыбной продукции.
3-фитаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм PHY93-08)	Переработка зерна; Переработка крахмала.
4-альфа глюканотрансфераза	<i>Geobacillus pallidus</i> (штамм AE-SAS)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка крахмала.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм GL 470)	Переработка молока и молочной продукции; Производство овощных и фруктовых соков; Производство напитков на основе кофе и кофейных экстрактов; Производство галактоолигосахаридов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Humicola insolens</i> (штамм NZYM-ST)	Производство пива и напитков брожения.
Бета-глюкозидаза	<i>Penicillium multicolor</i> (штамм AE-GLY)	Переработка овощей и фруктов; Производство чайных напитков; Производство вина; Производство ароматизаторов.
Бета-маннаназа	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм 49755)	Переработка крахмала; Производство алкогольных напитков.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель</b>	<b>Область применения фермента</b>
Глутаминаза	<i>Chryseobacterium proteolyticum</i> (штамм АЕ-PG)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки); Переработка молочной продукции; Производство мясной и рыбной продукции; Гидролиз белка; Переработка зерна; Переработка дрожжей.
Глюкоамилаза	<i>Rhizopus oryzae</i> (штамм АЕ-G)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка дрожжей; Производство ароматизаторов.
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus awamori</i> ВУДТ-2 1000 У ВКМ F 3765	Производство спирта, хлебобулочных, кондитерских изделий.
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus awamori</i> ВУДТ-2 F 203	Производство спирта, хлебобулочных, кондитерских изделий.
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus awamori</i> M2002 ВКМ F 3771 D	Производство спирта, хлебобулочных, кондитерских изделий.
Глюкозоксидаза	<i>Penicillium chrysogenum</i> (штамм PGO 19-162)	Производство пищевой продукции.
Глюкозоксидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-KA):	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки); Переработка яиц.
Инвертаза	<i>Aspergillus japonicus</i> (штамм ATCC 20611)	Производство фруктоолигосахаридов
Инвертаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм IN 319)	Производство фруктоолигосахаридов.
Инвертаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм IN 319)	Переработка фруктов и овощей; Производство чая; Производство алкогольных напитков на зерновой основе; Производство олигосахаридов; Производство ароматизаторов
Инулиназа	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-KF)	Производство инулина.
Каталаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм CTS 2093)	Производство пищевой продукции и напитков.
Каталаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм АЕ-CN)	Производство хлебобулочных изделий; Производство молочной продукции; Переработка яиц. Производство овощей и фруктов; Производство мясной и рыбной продукции;

Наименование фермента	Штамм-продуцент	Область применения фермента
		Производство ароматизаторов.
Кислая $\alpha$ -амилаза Комплекс $\alpha$ -амилазы, протеаз и гемицеллюлаз	Aspergillusoryzae 4150 (ВКПМ F-930)	Переработка крахмала; Производство пива, спиртовой, крахмалопаточной, винодельческой, продукции, хлебобулочных изделий, соевого соуса; Производство пищевых добавок.
Кислые и слабокислые протеазы	Aspergillusoryzae 107 (ВКПМ F-929)	Переработка сельскохозяйственного сырья с высоким содержанием высокомолекулярных белковых полимеров; Производство спирта, пива, мясной, молочной, винодельческой продукции.
Кислые и слабокислые протеазы и ксиланаза	Aspergillusoryzae 12 (ВКПМ F-932)	Переработка сельскохозяйственного сырья, содержащего высокомолекулярные белковые полимеры и растительные волокна. Производство спирта, пива; Переработка растительного сырья с высоким содержанием белковых веществ и ксиланов при производстве кормов.
Комплекс $\alpha$ -амилазы, протеаз и гемицеллюлаз	Aspergillusoryzae 37-53 (RCAM01135)	Производство соевого соуса; Производство пищевых добавок.
Комплекс бета-глюканазы, глюкозооксидазы и ксиланазы	Disporotrichum dimorphosporum (DXL)	Производство пива и напитков брожения.
Комплекс пектиназ, бета-глюканазы, ксиланазы, целлюлазы, хитиназы, маннаназы и протеазы	Aspergillusoryzae 379-K-5-1 (RCAM 01136)	Переработка зерна; Переработка плодово-ягодного сырья; Переработка пищевого сырья, производимого при помощи микробного синтеза; Производство биологически активных добавок к пище.
Комплекс протеаз и нуклеаз	Aspergillusoryzae 12-84 (RCAM01134)	Производство белково-углеводных смесей для пищевой промышленности.
Ксиланаза	Trichoderma citrinoviride (штамм TCLSC)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков брожения; Переработка фруктов.
Ксиланаза	Humicola insolens (штамм NZYM-ST)	Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель</b>	<b>Область применения фермента</b>
Ксиланаза	<i>Bacillus pumilus</i> (штамм BLXSC)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка зерна.
Ксиланаза	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (штамм AE-GT)	Производство молочной продукции; Переработка яиц; Гидролиз белка; Переработка дрожжей.
Ксилоизомераза	<i>Protaminobacter rubrum</i> (штамм Z12A)	Производство изомальтулозы.
Лакказа	<i>Trametes hirsuta</i> (штамм AE-OR)	Переработка овощей и фруктов; Производство чайной продукции; Производство ароматизаторов.
Лейциламинопептидаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-EX)	Гидролиз белка; Производство соевого соуса; Производство пива и напитков, основанных на хлебных злаках; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Лейциламинопептидаза	<i>Rhizopus oryzae</i> (штамм AE-PER)	Переработка дрожжей; Переработка молока; Гидролиз белка.
Мальтогенная $\alpha$ -амилаза	<i>Aspergillusoryzae</i> 41- 294(RCAM01133)	Переработка крахмала; Производство спиртовой, крахмалопаточной, пивоваренной, винодельческой продукции; Производство хлебобулочных изделий.
Мальтогенная (кислая) $\alpha$ -амилаза	<i>Aspergillusoryzae</i> ВКМ F-3927 D	Производство хлебобулочных, кондитерских изделий.
Мезофильная $\alpha$ -амилаза	<i>Bacillus subtilis</i> – 82 ВКПМ В-2595	Производство спирта, хлебобулочных, кондитерских изделий; Производство мальтодекстринов.
Мукорпепсин	<i>Rhizomucor miehei</i> (штамм DSM 29547)	Переработка молочной продукции.
Комплекс протеиназ и пептидаз, $\beta$ -глюканазы, $\alpha$ -амилазы и ксиланазы	<i>Aspergillusoryzae</i> РОМ-156 (ВКПМ F-931)	Переработка пищевого сырья микробного, растительного и животного происхождения, содержащего белок, целлюлозу, ксиланы, глюканы; Переработка молока; Переработка мяса; Производство сыра, хлебобулочных и кондитерских изделий; Производство биологически активных добавок к пище.
Пектиназа	<i>Rhizopus oryzae</i> (штамм МС3-3-9)	Переработка овощей и фруктов; Напитки на чайной основе; Чайные экстракты; Производство ароматизаторов.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-продуцент</b>	<b>Область применения фермента</b>
Пектиназа, полигалактураназа, пектинэстераза, пектинлиаза, арабаназа	<i>Rhizopus niveus</i> (штамм АЕ-N)	Переработка масел и жиров; Производство ароматизаторов.
Пектинлиаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм 11096)	Производство специй.
Пектинлиаза	<i>Streptomyces murinus</i> (штамм NZYM-GA).	Переработка крахмала.
Пектолитические ферменты (пектинэстераза, полигалактураназа)	<i>Aspergillus foetidus</i> 379-K (ВКПМФ-962)	Переработка плодово-ягодного сырья; Производство пектина; Производство соков.
Полугалактураназа	<i>Aspergillus aculeatus</i> (штамм NZYM-RE)	Переработка овощей и фруктов; Производство вина.
Полугалактураназа	<i>Humicola insolens</i> (штамм NZYM-ST)	Производство пива и напитков брожения.
Протеин-глутамин- глутаминаза	<i>Lactobacillus fermentum</i> (штамм 48/72)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство вина; Производство пива.
Пуллуланаза	<i>Pullulanibacillus naganoensis</i> (штамм АЕ- PL)	Переработка крахмала.
альфа –L- арабинофуранозидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм ARF)	Производство хлебобулочных изделий, макаронных изделий, снеков; Переработка овощей и фруктов; Производство вина.
Рибонуклеаза Р	<i>Penicillium citrinum</i> (штамм АЕ-RP)	Переработка дрожжей; Производство ароматизаторов.
Субтилизин	<i>Aspergillus melleus</i> (штамм АЕ-Р)	Производство хлебобулочных изделий; Производство молочной продукции. Переработка яиц; Производство ферментированных рыбных и мясных продуктов; Переработка дрожжей; Производство ароматизаторов.
Танназа	<i>Aspergillus niger</i> (штамм АЕ-TAN)	Переработка чая.
Танназа	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм TAN 206)	Производство пищевой продукции и напитков.
Танназа	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NBRC110971)	Переработка чая; Травяные экстракты.
Термолизин	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> (штамм АЕ-ТР)	Переработка молочной продукции; Переработка яиц; Переработка мясной и рыбной продукции;

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
		Гидролиз белка; Переработка дрожжей; Производство ароматизаторов.
Термостабильная $\alpha$ -амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> 103 VKMB-2396-D	Производство спирта, хлебобулочных, кондитерских изделий; Производство мальтодекстринов.
Трансглутаминаза	<i>Streptomyces mobaraensis</i> (штамм DSM40587)	Производство <b>термически обработанной</b> мясной и рыбной продукции* * область применения установлена до проведения дополнительных оценок риска для здоровья потребителей
Триацилглицероллипаза	<i>Cryphonectria parasitica</i> (штамм DSM 29549)	Переработка молочной продукции; Производство ароматизаторов.
Триацилглице-роллипаза	<i>Rhizopus oryzae</i> (штамм AE-TL)	Производство хлебобулочных изделий; Производство молока; Производство масложировой продукции.
Триацилглице-роллипаза	<i>Penicillium roqueforti</i> (штамм AE-LRF)	Производство масложировой продукции; Производство хлебобулочных изделий; Производство ароматизаторов; Переработка молока.
Триацилглице-роллипаза	<i>Rhizopus niveus</i> (штамм AE-N)	Производство масложировой продукции; Производство ароматизаторов.
Триацилглице-роллипаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм AE-L)	Переработка молока; Производство ароматизаторов.
Триацилглице-роллипаза	<i>Mucor javanicus</i> (штамм AE-LM)	Переработка крахмала; Производство ароматизаторов.
Триацилглице-роллипаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NL 151)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка молока; Производство пива; Переработка масложировой продукции; Производство вина.
Уреаза	<i>Aspergillus melleus</i> (штамм AE-DN)	Переработка дрожжей.
Фосфодиэстераза I	<i>Leptographium procerum</i> (штамм FDA)	Производство дрожжей.
Фосфолипаза A2	<i>Streptomyces violaceoruber</i> (штамм AS-10)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка яиц; Переработка масложировой продукции; Переработка молочной продукции.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель</b>	<b>Область применения фермента</b>
Фосфолипаза D	<i>Streptomyces netropsis</i> (штамм DSZM№ 40093)	Переработка масложировой продукции.
Фосфолипаза D	<i>Streptomyces violaceoruber</i> (штамм pPDN)	Производство модифицированного лецитина; Переработка мяса.
<i>Химозин</i>	<i>Geobacillus caldoproteolyticus</i> (штамм DP-Fzj32)	<i>Гидролиз белка.</i>
Хитиназа	<i>Streptomyces violaceoruber</i> (штамм pChi)	Производство хлебобулочных изделий.
Целлюлаза	<i>Penicillium funiculosum</i> (штамм DP-Lzc35)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Целлюлаза	<i>Penicillium decumbens</i> (штамм AE-HP)	Переработка овощей и фруктов.
Цикломальтодекстрин глюканотрансфераза	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> (штамм AE-KCGT)	Переработка крахмала. Производство ароматизаторов.
Цикломальтодекстрин глюканотрансфераза	<i>Raenibacillus macerans</i> (штамм AE-CGT)	Переработка крахмала. Производство ароматизаторов.
Цикломальтодекстрин глюканотрансфераза	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> (штамм St-88)	Производство ароматизаторов.
Щелочная протеаза, обладающая кератиназной активностью	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм 99 ВКМВ-2220-D)	Переработка белоксодержащих отходов; Производство белковых гидролизатов.
Щелочная сериновая протеаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм 103 ВКМВ-2396-D)	Переработка белоксодержащих отходов; Производство белковых гидролизатов;
Щелочные протеазы	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм 60.4 ВКМ В-2366-D)	Переработка белоксодержащих отходов; Производство белковых гидролизатов.
Эндо-1,3(4)-β-глюканаза	<i>Trichoderma viride</i> (штамм AE-CT)	Переработка овощей и фруктов. Производство ароматизаторов.
Эндо-1,3(4)-β-глюканаза	<i>Cellulosimicrobium cellulans</i> (штамм AE-TN)	Производство хлебобулочных изделий. Переработка дрожжей. Производство ароматизаторов.
Эндо-1,3(4)-β-глюканаза	<i>Talaromyces versatilis</i> (штамм PF8)	Производство пива и напитков, основанных на хлебных злаках. Переработка овощей и фруктов.

Наименование фермента	Штамм-производитель	Область применения фермента
		Производство вина. Переработка дрожжей.
Эндо-1,4-бета-ксилаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм АЕ-МВ)	Переработка молока. Гидролиз белка. Переработка дрожжей.
Эндотиопепсин	<i>Rhizomucor miehei</i> (штамм MMR 164)	Переработка молочной продукции. Производство напитков.

Таблица 4

**Ферментные препараты, полученные при помощи генно-инженерно-модифицированных штаммов микроорганизмов (ГММ-штаммов), разрешенные для применения при производстве пищевой продукции**

Наименование фермента	Штамм-производитель / встроенный ген	Область применения фермента
АМР деаминаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-JB)	Производство пива и напитков брожения; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Аквализин 1	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм DP-Ezx62)	Гидролиз белка.
Альфа-L-рамносидаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм NZYM-AK)	Переработка крахмала.
Альфа-альфа-трегалаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-BC)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки)
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-KE)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки); Переработка овощей и фруктов.

Наименование фермента	Штамм-продуцент / встроенный ген	Область применения фермента
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-AC)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство сахара; Переработка овощей и фруктов.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-BC)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство зерновых продуктов. Производство сахара. Переработка овощей и фруктов.
Альфа-амилаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-MC)	Производство алкогольных напитков. Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Альфа-амилаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-SB)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-AV)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм NBA)	Производство хлебобулочных изделий.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzb54)	Переработка крахмала.
Альфа-амилаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzb48)	Производство пива и напитков брожения; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzb44)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Альфа-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzb52)	Производство пива и напитков брожения; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-продуцент / встроенный ген</b>	<b>Область применения фермента</b>
Альфа-амилаза	Bacillus licheniformis (штамм DP-Dzb45)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива.
Альфа-амилаза	Aspergillus oryzae (штамм DP-Bzb41)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.
Альфа-амилаза	Bacillus licheniformis (штамм of DP-Dzb25)	Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.
Альфа-амилаза	Bacillus amyloliquefaciens (штамм DP-Czb53)	Переработка крахмала.
Альфа-амилаза	Aspergillus niger (штамм NZYM-BW)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Альфа-амилаза	Bacillus licheniformis (штамм NZYM-AN)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Альфа-ацетолактат декарбоксилазы	Bacillus subtilis (штамм DP-Ezz65)	Производство пива; Производство спирта
Альфа-галактозидаза	Saccharomyces cerevisiae (штамм CBS 615-94)	Пищевые продукты, содержащие гуаровую камедь (промежуточная продукция и продовольственное сырье).
Аспарагиназа	Aspergillus niger (штамм AGN)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка картофеля
Аспарагиназа	Aspergillus oryzae (штамм NZYM-SP)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков); Переработка овощей и фруктов.
Аспарагиназа	Aspergillus niger (штамм ASP)	Производство хлебобулочных изделий, макаронных изделий, снеков; Переработка картофеля; <i>Производство кофе</i> Производство ароматизаторов. Переработка дрожжей
Ацетолактат декарбоксилаза	Aspergillus niger (штамм FLOSC)	Переработка овощей и фруктов.
Бета- глюкозидаза	Trichoderma reesei (штамм DP-Nzs51)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.

Наименование фермента	Штамм-производитель / встроенный ген	Область применения фермента
Бета-амилаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-JA)	Переработка крахмала.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-BT)	Производство молочной продукции.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм DP-Bzg59)	Переработка молочной продукции; Производство галактоолигосахаридов.
Папаин	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzq40)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Гидролиз белка.
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus awamori</i> (штамм RT-19 ВКМ F-4277D)	Производство спирта, хлебобулочных, кондитерских изделий.
<i>1,4-альфа-глюкан разветвленный фермент</i>	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм BR151 (pUAQ2))	Переработка крахмала.
4-альфа глюкано трансфераза (amylomaltase)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> (штамм MAS)	Переработка крахмала.
4-фитаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzt55)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Aspergillus niger</i> (штамм TOL)	Переработка молочной продукции; Производство галактоолигосахаридов.
Бета-галактозидаза (лактаза)	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм DP-Ezg70)	Переработка молочной продукции; Производство галактоолигосахаридов
Глюкан 1,4- альфа - мальтогидролаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzr50)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.
Глюкан 1,4-альфа-глюкозидаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzh34)	Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель / встроенный ген</b>	<b>Область применения фермента</b>
Глюкан 1,4-альфа-глюкозидаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzh38)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.
Глюкан 1,4-альфа-мальтотетрогидро-лаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzr46)	Хлебобулочные изделия.
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-BE)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки). Переработка овощей и фруктов.
Глюкоамилаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-BF)	Переработка крахмала; Производство пива и напитков, основанных на хлебных злаках; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Глюкоамилаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzh49)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков брожения; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.
Глюкоамилаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzh63)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Глюкоамилаза Фитаза	<i>Aspergillus awamori</i> PhyT-7	Производство спирта
Глюкоамилаза Эндоглюканаза	<i>Aspergillus awamori</i> EG1-T-73	Производство спирта
Глюкоамилаза Ксиланаза	<i>Aspergillus awamori</i> XylT15 BKM F- 4278D	Производство спирта
Глюкозоксидаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-KP)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Глюкозоксидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм ZGL)	Производство хлебобулочных изделий
Глюкозоксидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм DP-Aze23)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка яиц
Грибная протеаза (пенициллопепсин),	<i>Penicillium canescens</i> Pep-4 BKM F-4677D	Производство хлебобулочных изделий.

Наименование фермента	Штамм-производитель / встроенный ген	Область применения фермента
ксиланаза		
Изоамилаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм MUCL 44346)	Производство фруктоолигосахаридов.
Инулиназа	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF6232)	Производство кофе; Производство овощей и фруктов; Переработка масел.
Карбоксипептидаза С	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-RH)	Гидролиз белка.
Каталаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм DP-Azw58)	Переработка яиц.
Ксиланаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-FB)	Переработка крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Ксиланаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-FA)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Ксиланаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF5427)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков). Производство пива; Производство зерна; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Ксиланаза	<i>Aspergillus acidus</i> (strain RF7398)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Ксиланаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм CBS 612- 94)	Производство хлебобулочных изделий.
Ксиланаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм XAS)	Производство хлебобулочных изделий.
Ксиланаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм XYL)	Производство хлебобулочных изделий.
Ксиланаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF5703)	Производство пива и напитков, основанных на хлебных злаках; Переработка зерна.
Ксиланаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzd22)	Производство дистиллированных алкогольных напитков брожения; Производство пива и напитков брожения; Хлебобулочные изделия.
Ксиланаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм LMG5 28355)	Хлебобулочные изделия.
Ксиланаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм XEA)	Производство хлебобулочных изделий; Производство пива и напитков брожения.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель / встроенный ген</b>	<b>Область применения фермента</b>
Ксиланаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм NZYM-CE)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Ксиланаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм LMGS 24584)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Ксиланаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм LMG-S 27588)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Ксиланаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм DP-Ezd31)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка зерна.
Ксиланаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzd66)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков). Переработка зерна.
Ксилоизомераза	<i>Streptomyces rubiginosus</i> (штамм DP-Pzn37)	Переработка крахмала.
Лизофосфо-липаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF7206)	Переработка крахмала.
Лизофосфо-липаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-LP)	Переработка крахмала; Производство хлебобулочных изделий; Переработка масложировой продукции.
Липаза	<i>Aspergillus niger</i> agg. (штамм FL108SC)	Переработка масложировой продукции.
Мальтогенная $\alpha$ -амилаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм NZYM-OC)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Мальтогенная $\alpha$ -амилаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм NZYM-SO)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Мальтогенная $\alpha$ -амилаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм NZYM-SM)	Переработка крахмала; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков); Производство пива и брожения.
Мальтогенная $\alpha$ -амилаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм MAM)	Производство хлебобулочных изделий.
Карбоксипептидаза С	<i>Aspergillus niger</i> (штамм PEG)	Производство молочной продукции. Производство мясной продукции; Гидролиз белка; Производство ароматизаторов.
Микробиальная коллагеназа	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-SP)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков); Переработка картофеля; Производство кофе.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-производитель / встроенный ген</b>	<b>Область применения фермента</b>
Пектинлиаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF6199)	Переработка овощей и фруктов; Производство вина; Переработка зерна; Производство кофе.
Пектинлиаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-PN)	Переработка овощей и фруктов; Производство вина; Производство кофе.
Пектинэстераза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF6201)	Производство кофе; Производство ароматизаторов; Производство овощей и фруктов; Переработка зерна; Производство вина.
Пектинэстераза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм PME)	Производство овощей и фруктов; Производство ароматизаторов.
Пектинэстераза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм FLZSC)	Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков (производство сидра); Переработка овощей и фруктов.
Пероксидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм MOX)	Переработка молочной продукции.
Полигалактураназа	<i>Aspergillus niger</i> (штамм FLYSC)	Переработка овощей и фруктов.
Полугалактураназа	<i>Aspergillus niger</i> (штамм EPG)	Переработка фруктов; Производство ароматизаторов.
Полугалактураназа	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF6197)	Производство кофе; Производство ароматизаторов; Переработка овощей и фруктов; Переработка зерна; Производство вина.
Пуллуланаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzp39)	Производство пива и напитков брожения; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков; Переработка крахмала.
Субтилизин	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм DP-Ezx42)	Гидролиз белка.
Триацилглицероллипаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм DP-Ezg29)	Переработка молочной продукции; Производство галактоолигосахаридов.
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-LH)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-FL)	Производство масложировой продукции; Переработка яиц.
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-AL)	Производство пива и напитков брожения; Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки); Производство масложировой продукции.

<b>Наименование фермента</b>	<b>Штамм-продуцент / встроенный ген</b>	<b>Область применения фермента</b>
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм LFS)	Производство хлебобулочных изделий.
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм NZYM-DB)	Производство масложировой продукции.
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus niger</i> agg. (штамм FL100SC)	Переработка масложировой продукции.
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus niger</i> agg. (штамм FL105SC)	Переработка масложировой продукции.
Триацилглицероллипаза	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-PH)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки); Гидролиз белка; Переработка яиц; Производство пива и напитков брожения, безалкогольных напитков.
Триацилглицероллипаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF10625)	Производство сдобных хлебобулочных изделий и других продуктов на основе зерновых.
Трипсин	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм LMGS 25520)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронных изделий, лапши, снеков).
Фосфолипаза А2	<i>Aspergillus niger</i> (штамм PLA)	Производство хлебобулочных изделий; Переработка яиц; Переработка масложировой продукции.
Фосфолипаза А2	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF8793)	Производство масложировой продукции; Производство яиц.
Фосфолипаза А1	<i>Aspergillus oryzae</i> (штамм NZYM-PP)	Переработка молока и молочных продуктов.
Фосфолипаза С	<i>Pichia pastoris</i> (штамм PRF)	Переработка масложировой продукции.
Химозин	<i>Kluyveromyces lactis</i> (штамм CHY)	Переработка молочной продукции.
Химозин	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> (штамм DSM 29544)	Переработка молочной продукции.
Химозин	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> (штамм DSM 29545)	Переработка молочной продукции.
Химозин	<i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> (штамм DSM 29546)	Переработка молочной продукции.
Химозин	<i>Kluyveromyces lactis</i> (штамм CIN)	Переработка молочной продукции.
Химотрипсин	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм LMGS 25520)	Производство хлебобулочных изделий и других зерновых продуктов (в т. ч. макаронные изделия, лапша, снеки).

Наименование фермента	Штамм-производитель / встроенный ген	Область применения фермента
Целлюлаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм DP-Nzc36)	Производство пива и напитков брожения; Производство крахмала; Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Целлюлаза	<i>Trichoderma reesei</i> (штамм RF5261)	Производство пива и напитков брожения. Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков. Переработка зерна.
Эндо-1,3(4)- $\beta$ -глюканаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм CBS 613.94)	Производство пива и напитков брожения. Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков. Переработка зерна.
Эндо-1,3(4)- $\beta$ -глюканаза	<i>Bacillus subtilis</i> (штамм DP-Ezm28)	Производство пива и напитков брожения. Производство дистиллированных алкогольных напитков на основе хлебных злаков.
Эндо-1,3(4)- $\beta$ -глюканаза	<i>Bacillus licheniformis</i> (штамм DP-Dzf24)	Производство хлебобулочных изделий. Переработка крахмала.
Кислая пролил - эндопептидаза	<i>Aspergillus niger</i> (штамм GEP)	Производство пива и напитков брожения. Производство дистиллированных алкогольных напитков Переработка зерна. Переработка крахмала. Переработка белка

**30. В Приложении 28 «Требования безопасности и критерии чистоты пищевых добавок»:**

исключить из таблицы Приложения 28 позиции (согласно п.6 а) - *E161g*, *E181*, *E230*, *E264*, *E328*, *E387*, *E480*, *E554*, *E555*, *E556*, *E558*, *E559*, *E636*, *E637*, *E912*, Стевия (*Stevia rebaudiana* Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии).

**31. В Приложении 29 «Гигиенические нормативы применения пищевых добавок в пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста»:**

а) название таблицы 2 «Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше пяти месяцев» изложить в следующей редакции: «Пищевые добавки для производства последующих смесей для здоровых детей старше шести месяцев».

б) в примечании 1 исключить слова «(раздел 4.4)».