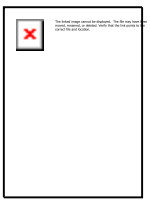

Про затвердження Санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок

Наказ Міністерства охорони здоров'я України
від 23 липня 1996 року N 222

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
16 грудня 1996 р. за N 715/1740

Із змінами і доповненнями, внесеними
наказом Міністерства охорони здоров'я України
від 23 липня 1998 року N 218

Додатково див. наказ
Міністерства охорони здоров'я України
від 25 травня 2010 року N 432

Відповідно до пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 12 серпня 1992 р. N 469, **НАКАЗУЮ**:

1. Затвердити Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок (додаються).

2. Заступникам головного державного санітарного лікаря України, Головним державним санітарним лікарям Автономної Республіки Крим, областей, міст Києва та Севастополя, на водному, залізничному, повітряному транспорті, Міністерства оборони України, Міністерства внутрішніх справ України, Державного Комітету у справах охорони державного кордону України, Національної гвардії України, Служби безпеки України прийняти указані санітарні правила до керівництва та застосування при здійсненні державного санітарно-епідемічного нагляду.

3. Вважати такими, що не діють на території України, Санітарні правила по застосуванню харчових добавок від 29.09.78 р. N 1923-78.

4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Головний державний санітарний
лікар України, Перший заступник
Міністра **В. Ф. Марієвський**

ЗАТВЕРДЖЕНО
наказом Міністерства охорони здоров'я України
від 23 липня 1996 р. N 222

Зареєстровано
в Міністерстві юстиції України
16 грудня 1996 року N 715/1740

САНІТАРНІ ПРАВИЛА І НОРМИ ПО ЗАСТОСУВАННЮ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

І. ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

1. Харчові добавки - природні або синтезовані речовини, які навмисно вводяться до продуктів харчування з метою надання їм необхідних властивостей (наприклад, органолептичних, технологічних) і не вживаються самостійно у вигляді харчових продуктів або звичайних компонентів їжі. Харчові добавки можуть залишатися у харчових продуктах у повному обсязі або у вигляді речовин, які утворюються після хімічної взаємодії добавок з компонентами продуктів харчування.

2. Ці Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок (далі - СанПіН) не поширюються на забруднюючі сторонні речовини (контамінанти), які ненавмисно потрапляють до продуктів харчування під час вирощування рослин та тварин або агротехнічних та ветеринарних заходів при виробленні, переробленні, приготуванні, упакуванні, зберіганні, транспортуванні та реалізації харчових продуктів внаслідок контакту з обладнанням, тарою, зовнішнім середовищем; а також на живі мікроорганізми, їх токсини, механічні домішки.

3. Згідно із санітарним законодавством України вироблення, застосування та реалізація харчових добавок на території держави повинні здійснюватися з дозволу МОЗ України.

Забороняється ввезення та реалізація продуктів харчування, які не відповідають вимогам санітарного законодавства України, в тому числі тих, що вироблені з використанням речовин, які не дозволені як харчові добавки.

4. Використання харчових добавок не повинно збільшувати ступінь ризику можливого несприятливого впливу продукту на здоров'я споживача, а також змінювати споживні властивості харчових продуктів (за винятком деяких продуктів спеціального та дієтичного призначення).

Не дозволяється застосування харчових добавок з метою приховування зіпсованості або недоброякісності сировини або готового продукту.

5. Введення нових харчових добавок до продуктів або зміна умов їх застосування вважається виправданим тільки тоді, коли це спрямовано на досягнення вказаних нижче цілей і коли таких не можна досягнути іншими технологічно доцільними засобами:

а) зберігання природних властивостей та харчової цінності продукту; зниження харчової цінності можливе у випадках, що передбачені технологією виробництва спеціальних та дієтичних продуктів;

б) збільшення терміну зберігання, якості та стабільності продукту або поліпшення його органолептичних властивостей, за умови, якщо це не змінює суті харчового продукту, не вводить в оману споживача та не збільшує ризику шкідливого впливу продукту на здоров'я у порівнянні з засобами, які застосовуються;

в) поліпшення умов підготовки, оброблення, розфасування та інших виробничих процесів, а також пакування, транспортування та зберігання продуктів харчування. Але при цьому використання харчових добавок не повинно сприяти приховуванню вад сировини або змін в продукті, що виникають внаслідок недотримання встановлених технологічних регламентів та санітарних норм і правил на кожному етапі виробництва.

6. Харчові добавки повинні застосовуватися при виробництві харчових продуктів у мінімально необхідній для досягнення технологічного ефекту кількості, але не більш встановлених максимально допустимих рівней (МДР), вказаних в цьому документі.

Максимально допустимі рівні для харчових добавок, що наведені в цих Санітарних правилах і нормах, означають найбільшу допустиму кількість харчових добавок, що може додаватися або знаходитися в харчовому продукті незалежно від того, чи додана вона до нього безпосередньо, чи у складі іншого продукту (напівфабрикату), який вводиться згідно з рецептурою при виготовленні готового продукту.

Максимально допустимі рівні харчових добавок у продукті, розраховані як визначені хімічні сполуки, або елементи, або інакше означені речовини, наводяться в мг на 1 кг готового продукту або напівфабрикату (якщо це спеціально обумовлено).

Для харчових добавок, що не становлять загрози для здоров'я людини, навіть у великих дозах, граничний вміст добавки визначається технологічними інструкціями (ТІ) і не потребує спеціальних методів інструментального контролю її вмісту в готовому продукті харчування.

7. Склад та ступінь чистоти речовин, що використовуються як харчові добавки, визначаються спеціальною технічною документацією до кожного виду харчових добавок за погодженням з МОЗ України.

8. Використання харчових добавок дозволяється Головним державним санітарним лікарем України на підставі позитивного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи.

Впровадження у виробництво дозволених харчових добавок на окремих підприємствах здійснюється під контролем установ державної санітарно-епідеміологічної служби на місцях.

Отримання висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи здійснюється у відповідності з наказом МОЗ України від 20.10.95 р. N 190.

9. Відомчий контроль за належним застосуванням харчових добавок на підприємстві, їх якістю, вмістом в харчових продуктах покладається на технологічну службу підприємства та виробничу лабораторію.

10. Державний санітарно-епідеміологічний нагляд та вибірковий контроль за використанням харчових добавок та їх вмістом в харчових продуктах здійснюється державною санітарно-епідеміологічною службою на місцях згідно зі ст. 33 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення".

11. Методи по ідентифікації та визначенню харчових добавок у продуктах харчування регламентуються спеціальними документами загального або відомчого характеру.

12. Вимоги цих СанПіН поширюються на харчові добавки та продукти з ними, які надходять для реалізації на територію України, виробляються на підприємствах харчової промисловості та громадського харчування незалежно від їх відомчої належності, підпорядкування та форми власності.

13. Питання про використання харчових добавок та їх сумішей, що не включені до переліку, поданому у додатку N 1, повинно вирішуватися виключно Міністерством охорони здоров'я України.

14. На споживчій упаковці харчових продуктів, виготовлених із застосуванням харчових добавок, необхідно вказувати назву кожної харчової добавки (хімічну чи торговельну назву або міжнародний символ).

15. Можливість використання або порядок реалізації, або утилізації продукції, яка за типом, кількістю та призначенням харчових добавок не відповідає вимогам цих СанПіН, визначається Міністерством охорони здоров'я України у відповідності з чинним законодавством.

16. Дозвіл обмежений, умовний або необмежений в часі на застосування харчової добавки, а також зміни в умовах її застосування видається Міністерством охорони здоров'я України.

При розгляді допустимих концентрацій добавки (або продуктів її взаємодії з компонентами харчових продуктів) у продукті харчування враховуються результати токсикологічних та інших біологічних випробувань речовини, що пропонується у вигляді харчової добавки, вірогідне сумарне добове надходження її до організму людини з усіх джерел; беруть до уваги наявні рекомендації щодо рівня вмісту добавки в продукті та прийнятного добового надходження її в організм людини з їжею, які містяться в офіційних матеріалах Всесвітньої Організації Охорони Здоров'я.

Принципово може бути дозволена найменша концентрація харчової добавки в продукті, яка необхідна для досягнення бажаного технологічного ефекту.

17. Клопотання про дозвіл на використання нової добавки повинно містити такі обов'язкові матеріали:

а) детальну характеристику речовини, що пропонується для використання у вигляді харчової добавки: її фізико-хімічні властивості, спосіб отримання, вміст напівпродуктів, домішок, ступінь очищення (чистоти), діючі нормативи (ДСТ, ТУ та інші) або проекти аналогічних документів;

б) детальне обгрунтування мети та необхідності застосування нової речовини, її переваг перед способами, що вже використовуються для досягнення того ж технологічного ефекту;

в) проект технологічної інструкції по виробництву продукту та проведення технологічного процесу, пов'язаного з застосуванням харчової добавки, в якій слід відобразити спосіб застосування та кількісний вміст добавки у кінцевому продукті;

г) перелік харчових продуктів, в яких може бути присутня ця харчова добавка;

д) коло споживачів харчового продукту, виготовленого з застосуванням харчової добавки, що пропонується;

е) методи визначення харчової добавки або продуктів її перетворення в харчовому продукті; запропоновані методи повинні бути специфічними та достатньо чутливими;

У випадку пропонування імпортованих харчових добавок, поряд з викладеним вище, подаються документи про їх склад та дозвіл органів охорони здоров'я на їх використання в країні-експортері.

18. Перелік харчових добавок, дозволених до використання при виробництві продуктів харчування або для продажу кінцевому споживачеві, підлягає систематичному перегляду з урахуванням поточної інформації.

Спеціальним розпорядженням Міністерства охорони здоров'я України дозвіл на використання харчової добавки може бути відкликаний або змінені умови її застосування в разі отримання нової інформації про цю харчову добавку.

19. Відповідальність за дотримання цих СанПіН покладається на керівників підприємств (незалежно від форм власності), які випускають продукти харчування з застосуванням харчових добавок, а також керівників підприємств громадського харчування та торгівлі.

Особи, які винні в порушенні діючих СанПіН, несуть персональну дисциплінарну, адміністративну та кримінальну відповідальність згідно з чинним законодавством.

20. За якість харчових добавок та дотримання даних СанПіН відповідальність несуть господарюючі суб'єкти, які виготовляють харчові добавки.

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд та вибірковий контроль за додержанням Санітарних норм і правил по застосуванню харчових добавок при виробництві та використанні харчових добавок здійснюється санітарно-епідеміологічною службою на місцях згідно з санітарним законодавством.

II. СПЕЦІАЛЬНА ЧАСТИНА

Перелік харчових добавок подано в додатку N 1.

За призначенням харчові добавки умовно поділяються на класи:

1. Барвники. Для підбарвлення продуктів харчування використовуються барвники, які містять в собі природні пігменти рослинного або тваринного походження - природні барвники, а також синтетичні або штучні барвники, які містять синтезовані хімічним шляхом пігменти, що не зустрічаються в природі. Для синтетичних барвників обов'язково, а до натуральних - вибірково встановлюються максимально допустимі рівні. Синтетичні барвники можуть застосовуватись як поодинці, так і в сумішах між собою. При цьому

сумарна доза барвників в продукті не повинна перевищувати концентрацію того барвника, який має меншу межу.

Продукти харчування, які не підлягають забарвленню або підбарвленню подані в додатку N 2 до СанПіН. Для підбарвлення харчових продуктів можна застосовувати барвники в кількості, мінімально необхідній для досягнення звичного або природного інтенсивного кольору.

Барвники повинні надходити та зберігатися на виробничих підприємствах харчової промисловості в упаковці заводу-виробника.

Для виробничих потреб в цехах розчини барвників та їх сумішей повинні зберігатись у спеціальній тарі, яка забезпечує зручне дозування. На тарі повинна бути етикетка з чіткою назвою барвника або суміші, вказані концентрація, розчинник, дата виготовлення або одержання барвника.

Харчові барвники на підприємствах повинні зберігатися в спеціально відведених приміщеннях або шафах, які забезпечують умови зберігання барвника, позначені в технічній документації.

2. Консерванти - речовини, які здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від мікробіологічного псування.

Хімічні консерванти не повинні погіршувати органолептичні властивості продуктів.

Не дозволяється вводити хімічні консерванти у продукти масового споживання, такі як: молоко, борошно, хліб, свіже м'ясо, спеціалізовані дієтичні продукти і продукти дитячого харчування, а також у вироби, які позначаються як "натуральні".

Харчові продукти або вироби, у які надходять консерванти з сировиною або напівфабрикатами (вторинне надходження), повинні відповідати (щодо наявності та вмісту консервантів) вимогам, встановленим для готового продукту.

Для консервування продуктів можна використовувати комбінації не більш ніж з двох хімічних консервантів. При цьому сумарна концентрація консервантів у продукті не повинна перевищувати концентрацію того консерванту, який має меншу межу.

При використанні нітриту натрію (азотистокислого натрію) або нітриту, калію (азотистокислого калію) у виробництві харчових продуктів необхідне дотримування особливих запобіжних заходів, а саме:

- на підприємствах-виробниках затверджується список осіб, які працюють з нітритом натрію і/або з нітритом калію;

- сухі нітрити натрію та калію зберігаються окремо від інших матеріалів в закритому та опломбованому приміщенні;

- у виробничі цехи нітрит натрію і нітрит калію повинні надходити з лабораторії тільки у вигляді робочих розчинів з зазначенням концентрації;

- розчини нітритів можуть знаходитися у виробничих цехах тільки у спеціально призначеній закритій тарі під замком, з чітким написом "НІТРИТ НАТРІЮ", "НІТРИТ КАЛІЮ";

- запас робочого розчину у цеху не повинен перевищувати змінної потреби;

- використання тари, призначеної для розчинів нітритів, не допускається для інших цілей. За правильність зберігання та використання розчинів нітриту натрію і/або нітриту калію в цеху несе відповідальність начальник цеху підприємства-виробника.

3. Регулятори кислотності - речовини, які змінюють або регулюють кислотність або лужність харчових продуктів. Харчові кислоти, які надходять у роздрібний продаж для використання у домашньому господарстві, повинні розфасовуватися у дрібну, зручну для споживання, тару і мати на етикетці стислу інструкцію про спосіб вживання і рекомендації стосовно дозування, а також позначення "ХАРЧОВА, (-ИЙ)".

Кислоти, основи, солі, що використовуються як харчові добавки, на харчових підприємствах повинні зберігатися окремо від харчових продуктів і харчової сировини в умовах, що відповідають вимогам нормативно-технічної документації. Кислоти, основи, солі (у випадках необхідності знаходження їх у виробничих цехах) повинні зберігатись у спеціальній тарі, маркованій чіткою етикеткою з зазначенням речовини, концентрації, дати отримання.

4. Антиоксиданти - речовини, що подовжують термін зберігання продуктів харчування шляхом захисту їх від псування (наприклад, прогірклість жирів і зміна кольору), викликаного окисленням.

Введення антиоксидантів у жири допускається тільки при виробництві харчових жирів, призначених для тривалого зберігання (більш 3-х місяців). Антиоксиданти слід вводити у високоякісні свіжі жири.

В одному харчовому продукті може використовуватись тільки один антиоксидант, не беручи до уваги синергістів.

5. Емульгатори - речовини, що сприяють створенню або збереженню гомогенної суміші двох або більш несумісних фаз (наприклад, рослинної олії і води) у продукті харчування.

6. Стабілізатори - речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану продукту харчування, дозволяючи зберігати у продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються. До них відносяться також речовини, які стабілізують, зберігають або посилюють наявний колір продукту харчування.

7. Загущувачі - речовини, що підвищують в'язкість продукту харчування.

Емульгатори, стабілізатори та загущувачі використовуються для створення і збереження консистенції, що характеризується стійкістю колоїдних систем в готовому харчовому продукті.

Емульгатори і стабілізатори вносяться, звичайно, у продукт у дрібнодисперсному стані (розчини, колоїдні розчини, емульсії). У процесі підготовки зазначених харчових добавок до введення необхідно дотримуватись умов, які запобігають забрудненню сполуки, що вводяться у продукт.

Одночасно в продукт може вводитись декілька емульгаторів або стабілізаторів. При цьому сукупна концентрація емульгаторів або стабілізаторів не повинна перевищувати найменшої межі концентрації, встановленої для одного з компонентів суміші.

8. Модифіковані крохмалі - речовини, отримані шляхом однієї (або більше) хімічної обробки їстивних крохмалів, які могли бути піддані фізичній або ферментативній обробці і які можуть бути розрідженими лугом, кислотою або відбіленими.

9. Желюючі агенти - речовини, які надають продукту харчування густини шляхом утворення гелю.

10. Глазуруючі агенти - речовини, які при нанесенні на зовнішню поверхню продукту харчування надають йому блискучий вигляд або створюють захисне покриття.

11. Зволожувачі - речовини, які попереджують висихання продукту харчування шляхом протидії впливу атмосфери з низькою відносною вологістю або сприяють розчиненню порошку у водному середовищі.

12. Антиспікаючі агенти - речовини, що послаблюють тенденцію до злипання окремих часток продукту. Використовуються для попередження злежування або грудкування деяких сипучих продуктів у процесі зберігання. При цьому додавання антиспікаючих агентів не повинне змінювати органолептичні властивості продуктів або прозорості солі.

13. Агенти для обробки борошна та поліпшувачі борошна і хліба - речовини, що використовуються з метою підвищення хлібопекарських якостей пшеничного борошна. Допускається додавання у борошно або опару. Обробка борошна здійснюється на хлібопекарських підприємствах безпосередньо перед замішуванням тіста або у процесі приготування опари.

Для рівномірного розподілення речовин, що додаються у борошно або у тісто, бажано застосовувати автоматичні дозатори і надійні диспергуючі пристрої. Обробка борошна, призначеного для роздрібного продажу, не дозволяється. Речовини для обробки борошна, які є енергійними оксидантами, повинні зберігатись на хлібопекарських підприємствах окремо від харчової сировини в умовах, передбачених відповідною технічною документацією.

14. Наповнювачі - речовини, що збільшують об'єм продукту харчування без істотного збільшення його енергетичної цінності.

15. Підсилювачі смаку і аромату - речовини, що підсилюють властивий продукту харчування смак або аромат.

16. Запашні речовини

а) Натуральні ароматизатори та ароматичні речовини - це препарати та окремі речовини, що можуть допускатися для споживання людиною, отримані винятково фізичними процесами з рослинної сировини, іноді тваринних тканин, або в їх природному стані, або у переробленому вигляді.

б) Натурально-ідентичні ароматичні речовини - це речовини, хімічно ідентичні речовинам, які містяться у натуральних продуктах, призначених для споживання людиною в обробленому або необробленому вигляді.

в) Штучні ароматичні речовини - це такі речовини, які до цього часу не були ідентифіковані у натуральних продуктах, призначених для споживання людиною, в обробленому і необробленому вигляді.

Для надання харчовим продуктам специфічного аромату можуть використовуватись натуральні екстракти і настої, плодоягідні соки, сиропи, прянощі, есенції, ароматизатори.

Використання водних, спиртових і вуглекислотних екстрактів, а також настоїв з рослинної сировини, що звичайно вживаються в їжу, плодоягідних соків, вин, кон'яків, лікерів, свіжих і сухих прянощів, продуктів їх механічної переробки, що відповідають діючим стандартам, не регламентуються даними Санітарними правилами і нормами. Зазначені продукти використовуються згідно з діючими рецептурами і технологічними інструкціями.

Ароматичні харчові есенції і ароматизатори є багатокомпонентними розчинами або суміші настоїв, спиртів, сиропів, екстрактів з натуральної сировини, ефірних масел, синтетичних запашних та інших органічних речовин, виготовлені промисловим способом на спеціалізованих підприємствах. В залежності від концентрації запашних речовин у розчині есенції поділяються на одно-, двох- і чотирьох кратні. Рецептури і технічні умови на ароматичні харчові есенції і ароматизатори узгоджуються Міністерством охорони здоров'я України.

Включення у нові рецептури есенцій або ароматизаторів, що не використовувались раніше, хімічних речовин (компонентів) допускається тільки з дозволу Міністерства охорони здоров'я України.

Для позначення хімічних речовин, що входять до рецептури есенцій, слід використовувати хімічні назви речовин, а не торговельні.

Не допускається ароматизація синтетичними запашними речовинами (есенціями, що їх містять) натуральних продуктів харчування або напоїв для посилення властивого їм природнього аромату, продуктів дитячого харчування.

Ароматичні харчові есенції і ароматизатори доставляються і зберігаються на виробничих підприємствах в упаковці заводу-виробника.

Для виробничих потреб у цехах допускається зберігання есенцій у дрібнішій розфасовці (у тарі), при цьому на зтикетці повинні бути вказані: назва есенції, її кратність, номер партії.

Використання харчових ароматичних есенцій і ароматизаторів повинно здійснюватись суворо у відповідності з їх призначенням. Есенції, що призначені для ароматизації одних видів продуктів, використовувати для інших продуктів не допускається без дозволу Міністерства охорони здоров'я України.

Ароматичні речовини повинні рівномірно розподілятись у продукті харчування. Для досягнення цього бажано застосування спеціальних дозаторів для ароматизаторів.

Харчові продукти та напої, ароматизовані синтетичними запашними речовинами (есенціями), повинні мати на споживчій упаковці інформації про наявність у продукті ароматичних харчових есенцій або окремих запашних речовин.

Для використання у домашньому господарстві деякі ароматичні харчові есенції та ванілін повинні випускатись у дрібній розфасовці і мати на етикетці коротку інструкцію по застосуванню і дозуванню.

Враховуючи, що основною метою застосування ароматизаторів є надання готовому продукту гарних органолептичних властивостей, кількість ароматизаторів, що додаються у продукт, визначається затвердженими рецептурами на продукти і технологічними інструкціями.

17. Підсолоджувачі - це група харчових добавок, які використовуються з метою надання солодкого смаку продуктам харчування.

Застосування підсолоджувачів з метою економії цукру неприпустимо з гігієнічних позицій, оскільки суперечить принципам раціонального харчування.

Підсолоджувачі використовуються у виробництві дієтичних харчових продуктів спеціального призначення самостійно або у комбінації з іншими підсолоджувачами, або цукром. Використовуючи комбінацію підсолоджувачів, необхідно враховувати їх якісний і кількісний синергізм.

Підсолоджувачі застосовуються у промисловому виробництві продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості. Рецептури та етикетки на кожний конкретний вид харчового продукту з використанням підсолоджувача повинні узгоджуватись у порядку, встановленому Міністерством охорони здоров'я України.

Етикетка кожної пакувальної одиниці харчового продукту з підсолоджувачем повинна містити інформацію про нього, а для аспартаму - попереджувальний надпис: "містить джерело фенілаланіну".

Підсолоджувачі можуть поставлятися на ринок з метою продажу кінцевому споживачеві для індивідуального використання як "підсолоджувачі до столу" у дозованому вигляді. При цьому торговельний опис підсолоджувача до столу повинен містити термін: "підсолоджувач до столу на основі..." з зазначенням конкретної підсолоджуючої речовини. Препарати повинні бути забезпечені анотацією (стисла інструкція про призначення речовини, спосіб вживання, рекомендації щодо дозування у їжу або добового споживання, існуючі протипоказання).

Підсолоджувачі можуть бути використані у громадському харчуванні тільки для приготування дієтичних страв, при цьому у кожній порції вміст підсолоджувача не повинен перевищувати його разову дозу. Використання підсолоджувачів замість цукру у харчуванні дитячих організованих колективів неприпустимо. Продукти дитячого харчування не повинні містити підсолоджувачі.

18. Ферментні препарати - речовини, що використовуються у харчовій промисловості з метою інтенсифікації технологічних процесів і підвищення якості харчових продуктів. Це препарати мікробіологічного синтезу, отримані з культур бактерій, дріжджів мікроскопічних і пліснявих грибів. Поруч з комплексом ферментів у препаратах можуть міститись деякі домішки і наповнювачі.

Для виробництва ферментних препаратів використовуються штами мікроорганізмів, дозволені МОЗ України, патогенні і токсигенні штами не можуть бути використані у виробництві ферментних препаратів для харчової промисловості. Ці правила не

поширюються на допоміжні продукти, які застосовуються у харчових виробництвах, пов'язаних з мікробіологічними процесами - дріжджі, бактеріальні закваски.

Найменування ферментних препаратів звичайно вміщує у собі інформацію: про вид активності ферменту (протеолітична, амілолітична тощо); про вид мікроорганізмів-продуцентів, що використовуються, і про методи культивування (П-поверхневий, Г-глибинний); про ступінь концентрації ферментів в порівнянні з вихідною культурою.

Готові ферментні препарати не повинні містити життєздатні форми продуцента. Склад препаратів регламентується технічною документацією.

19. Органічні розчинники - використовуються при виробництві харчових продуктів і допоміжної харчової сировини; для приготування екстрактів, есенцій; для екстракції з подальшим звільненням продукту від екстрагенту.

20. Розчинники-носії - речовини для розчинення, розрідження, дисперсії або іншої фізичної модифікації продукту харчування без змінення його технологічної функції (носії не повинні мати власного технологічного ефекту), призначені для поліпшення обробки, застосування і споживання продукту харчування.

При наявності розчинника у екстрактах і есенціях на етикетках вказується вид розчинника і концентрація екстракту або есенції.

Заміна марки розчинника допускається тільки з дозволу МОЗ України (при поданні даних про режим дистиляції і повному видаленні залишків розчинника з продукту).

21. Сорбенти, освітлювачі, матеріали для обробки - речовини, що необхідні у випадках, коли з технологічних міркувань потрібно видалити з продукту будь-який компонент (шляхом фільтрації, обробки іонообмінними смолами, комплексонами та ін.). Матеріали або напівпродукти, що застосовуються при цьому, не повинні переходити у харчові продукти.

Умови застосування цих матеріалів регламентуються технологічними інструкціями (тривалість контакту, кількість матеріалу або напівпродукту, спосіб його видалення після обробки). Якщо матеріали для обробки використовуються неодноразово, повинні бути вказані умови і способи регенерації або відмивання використаних матеріалів, які дозволяють одержати матеріали, що відповідають за своїми параметрами вимогам нормативно-технічної документації до вихідних матеріалів.

22. Консервуючі гази - це гази, що вводяться в упаковку до, під час і після розміщення в ній продукту харчування.

23. Пропеленти - гази, що виштовхують продукти харчування з упаковки.

Нижче наведений у вигляді таблиці перелік харчових добавок різного призначення і регламенти їх використання. Всі харчові добавки згруповані за індексами Е.

Додаток N 1
до Санітарних правил і норм
по застосуванню харчових добавок

ПЕРЕЛІК ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Додаток N 1 втратив чинність
(згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я України
від 23 липня 1998 року N 218)

Додаток N 2
до Санітарних правил і норм по
застосуванню харчових добавок

ПЕРЕЛІК
продуктів, що не підлягають забарвленню/підбарвленню

Необроблені продукти - це продукти, що не пройшли жодної обробки, котра могла б призвести до істотних змін в їх початковому стані. Продукти, проте, можуть бути розділені на частини, розрізані, очищені від кісток, шкіри, шкаралупи, зрізані, змелені, очищені, сформовані, заморожені або охолоджені.

Всі види мінеральної води
Молоко, в тому числі знежирене, пастеризоване, стерилізоване, консервоване
Вершки, сколотини, кисломолочні продукти
Природні олії та жири тваринного походження
Яйця та яйцепродукти
Борошно, крохмаль
Хліб і хлібовироби
Макаронні вироби
Цукор, включаючи всі моно- та дисахариди
Томат-паста, томатний соус, консерви з томатів
Фруктовий сік, фруктовий нектар, овочевий сік
Варення з фруктів, джеми
Фрукти, овочі, включаючи картоплю, гриби консервовані, сушені
Риба, молюски, ракоподібні, птиця, дичина
Какао та шоколадні продукти
Смажена кава, чай, цикорій; чайні та цикорієві екстракти та суміші для настойок
Сіль та її замінники, спеції та суміші спецій
Вина та зернові горілки
Винний оцет
Продукти дитячого харчування
Мед
Солод та солодові продукти
Зрілі та недозрілі сири (неароматизовані)
Масло з молока вівці та кози

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК

А

Агар Е 406 - 34
Адипат амонію Е 359 - 32
Адипат калію Е 357 - 32
Адипат натрію Е 356 - 31
Адипінова кислота Е 355 - 31
Азодикарбонамід Е 927а - 54
Азорубін (кармазін) Е 122 - 15
Азот Е 941 - 54
Алілгірчична олія - 24
Альгінат амонію Е 403 - 33
Альгінат калію Е 40-33
Альгінат кальцію Е 404 - 34
Альгінат натрію Е 401-33
Альгінова кислота Е 400 - 33
Алюміній Е 173 - 21
Алюмосилікат Е 559 - 48
Алюмосилікат калію Е 555 -48
Алюмосилікат кальцію Е 556 - 48
Алюмосилікат натрію Е 554 - 48
Алюмофосфат натрію Е 541 - 47
Амарант Е 123 - 16
Амілази Е 1100 - 57
Аноксомер Е 323 - 29
Антоціани Е 163 - 20
Арабіногалактан Е 409 - 34
Аргон Е 938 - 54
Ароматичні речовини ідентачно-натуральні - 51
Аромати коптіння - 51
Аскорбат калію Е 303 - 27
Аскорбат кальцію Е 302 - 27
Аскорбат натрію Е 301 - 27
Аскорбілпальмітат Е 304 - 27
Аскорбілстеарат Е 305 - 27
Аскорбінова кислота Е 300 - 27
Аспартам Е 951 - 55
Ацесульфам калію Е 950 - 55
Ацетат амонію Е 264 - 26
Ацетати калію Е 261 - 26
Ацетати кальцію Е 263 - 26
Ацетати натрію Е 262 - 26
Ацетильований крохмаль Е 1420 - 60
Ацетильованого крохмалю адипат Е 1422 - 60
Ацетильованого крохмалю фосфат Е 1414 - 60

Б

Бензин екстракційний - 61
Бензоат калію Е 212-22

Бензоат кальцію Е 213 - 22
Бензоат натрію Е 211 - 22
Бензойна кислота Е 210 - 22
Бензойна смола Е 906 - 52
Бентоніт Е 558-48
Бета-апо-8-каротинової кислоти метиловий етиловий ефіри Е 160f - 19
Бета-апо-8-каротинол Е 160e - 19
Бета-галактозідази - 59
Біфеніл (дифеніл) Е 230 - 24
Борна кислота Е 284 - 27
Бромат калію Е 924a - 54
Бромат кальцію Е 924b - 54
Бромована олія Е 443 - 37
Бутан Е 943a - 54
Бутил гідроксианізол Е 320 - 29
Бутил гідрокситолуол Е 321 - 29

В

Вазелін Е 905b - 52
Вазелінова олія Е 905a - 52
Ванілін - 51
Винна кислота Е 334 - 30
Віолоксантин Е 161e - 20
Водень Е 947-55
Віск карнаубський Е 903 - 52
Віск оксидований поліетиленовий Е 914 - 53
Віск бджолиний та жовтий Е 901 - 52
Віск рисових висівок Е 908 - 52
Віск свічний Е 902 - 52
Віск спермацетовий Е 909 - 52
Воскові ефіри Е 910 - 52
Вуглекислота рідка - 61
Вуглекислі солі кальцію Е 170-21
Вуглецю двоокис Е 290 - 27
Вугілля Е 152 - 18
Вугілля рослинне Е 153 - 18

Г

Гваякова смола Е 314 - 28
Гелій Е 939 - 54
Гексаметилентетрамін Е 239 - 25
Гексаціаноманганат заліза Е 537 - 47
1, 4 - гептонолактон Е 370 - 32
Гідроксид амонію Е 527 - 46
Гідроксид калію Е 525 - 46
Гідроксид кальцію Е 526 - 46
Гідроксид магнію Е 528 - 46
Гідроксид натрію Е 524 - 46
Гідроксипропіленкрохмаль Е 1440 - 60

Гідроксипропіленкрохмалю фосфат Е 1442-60
Гідроксипропілметилцелюлоза Е 464 - 38
Гідроксипропілцелюлоза Е 463 - 38
Глікан пекарських дріжджів 408 - 34

Гліцерин Е 422 - 35
Гліцеринові ефіри з деревної смоли (ефірна смола) Е 445-37
Гліцерофосфат кальцію Е 383 - 32
Гліцин Е 640 - 51
Гліцирізин Е 958 - 58
Глутамат амонію Е 624 - 49
Глутамат калію Е 622 - 49
Глутамат кальцію Е 623 - 49
Глутамат магнію Е 625 - 50
Глутамат натрію Е 621 - 49
Глутамінова кислота Е 620 - 49
Глюкоампілази - 59
Глюкооксидаза Е 1102 - 58
Глюкооксидаза+каталаза - 58
Глюконат заліза Е 759 - 49
Глюконат калію Е 577 - 49
Глюконат кальцію Е 578 - 49
Глюконат магнію Е 580 - 49
Глюконат натрію Е 574 - 49
Глюконова кислота Е 574 - 49
Глюконо-дельта-лактон Е 575 - 49
Гуанілова кислота Е 626 - 50
5-гуанілат калію 2-=заміщений Е 628 - 50
5-гуанілат кальцію Е 629 - 50
5-гуанілат натрію 2-заміщений Е 627 - 50
Гуміарабік Е 414-34

Д

Дегідроацетат натрію Е 266 - 26
Дегідроацетова кислота Е 265 - 26
Диазомонооксид Е 942 - 56
Діатетіл - 51
Дикрохмалю фосфат Е 1412-60
Дилаурілтіодипропіонат Е 389 - 33
Диметилдикарбонат Е 242 - 25
Двоокис кремею аморфний Е 551 - 47
Двоокис хлору Е 926 - 54
Диоктилсульфосукцинат натрію Е 480 - 41
Дистеарилтіодипропіонат Е 390 - 33
Дихлордифторметан, хладон-12 Е 940 - 54
Дихлоретан - 61
Діамантовий синій FCF Е 133 - 16
Діамантовий чорний PN Е 151 - 18
Додецилгалат Е 312 - 28

Е

Екстракт ванілі - 51
Екстакт квілайі Е 999 - 56
Екстракти аннато Е 1606 - 19
Еріторбова кислота Е 315 - 28
Еритрозин Е 127 - 16
Етилванілін - 51
Етилгаллат Е 313 - 28
Етилгідроксиетилцелюлоза Е 467 - 39
Етилендиамінтетраацетат динатрій Е 386 - 33
Етилендиамінтетраацетат кальцію натрію Е 385 - 32
Етилмальтол Е 637 - 51
Етилцелюлоза Е 462 - 38
Етоксиліровні моно- та дигліцериди Е 488 - 42
Етиксихін Е 324 - 29
Ефірні олії - 51
Ефіри гліцерину, диацетилвинної та жирних кислот Е 472e - 40
Ефіри гліцерину, лимонної та жирних кислот Е 472c - 39
Ефіри гліцерину, молочної та жирних кислот Е 472b - 39
Ефіри гліцерину, оцтової та жирних кислот Е 472a - 39
Ефіри кокосової олії та метилглікозиду Е 489 - 43
Ефіри лактированих жирних кислот гліцерину та пропіленгліколя Е 478 - 41
Ефіри моно- та дигліцеридів, винної та жирних кислот Е 472d - 40
Ефіри монтанової кислоти Е 912 - 52
Ефіри полігліцеридів та жирних кислот Е 475 - 40
Ефіри полігліцерину взаємоетерифікованих рицинолових кислот Е 476 - 41
Ефіри пропіленгліколя та жирних кислот Е 477 - 41
Ефіри сахарози та жирних кислот Е 473 - 40

Ж

Желатин - 36
Жовтий "Сонячний захід" Е 110 - 14
Жирні кислоти Е 570 - 48
Жирних кислот метилові ефіри Е 911 - 52
Жирних кислот солі амонію, кальцію, натрію, калію, алюмінію Е 470 - 39

З

Зелений S E 142 - 17
Зелений міцний FCF E 143 - 17
Змішані ефіри гліцерину, винної, оцтової та жирних кислот E 427f - 41
Золото E 175-21

I

Ізо-аскорбінат калію E 317 - 28
Ізо-аскорбінат кальцію E 318 - 28
Ізо-аскорбінат натрію E 316 - 28
Ізоаскорбінова кислота (ериторбова кислота) E 315-29
Ізо-бутан E 943b - 55
Ізо-бутирацетат сахарози E 444 - 37
Ізомальт E 953 - 55
Ізо-пропілцитратна суміш E 384 - 32
Інвертази E 1103 - 58
Індігокармін E 132 - 16
Інозинат калію E 632 - 50
5-інозинат кальцію E 633 - 50
5-інозинат натрію 2-заміщений E 631 - 50
Інозинова кислота E 630 - 50

K

Калію бісульфіт E 228 - 24
Калію йодат E 917 - 53
Калію метабісульфіт E 224 - 23
Калію нітрит E 249 - 25
Калію сульфіт E 225 - 24
Кальцій мурашинокислий (форміат кальцію) E 238 - 25
Кальцію гідросульфіт E 227 - 24
Кальцію йодат E 916 - 53
Кальцію сульфіт E 226 - 24
Камідь геланова E 418 - 35
Камідь гуарова E 412 - 34
Камідь гехатті E 419 - 35
Камідь карайї E 416 - 35
Камідь ксантова E 415 - 35
Камідь вівсяна E 411 - 34
Камідь рожкового E 410 - 34
Камідь тари E 417 - 35
Кантаксантин E 161g - 20
Карбомід E 927b - 54
Карбоксіметилцелюлоза натрієва сіль E 466 - 38
Карбонати амонію E 503 - 44
Карбонат заліза E 505 - 44
Карбонати калію E 501 - 44
Карбонати кальцію (вуглекислі солі кальцію) E 170 - 21

Карбонати магнію Е 504 - 44
Карбонати натрію Е 500 - 43
Карміни Е 120 - 15
Каротини Е I60e - 19
Карагенан та його солі Е 407 - 34
Каталаза - 58
Кисень Е 948 - 55
Концентрати диму - 51
Коричневий FK Е 154 - 18
Коричневий HT Е 155 - 18
Кістковий фосфат Е 542 - 47
Кофеїн - 51
Крохмалю натрій октоніл сукцинат Е 1450 - 61
Крипсооксантін Е 161c - 20
Ксиліт Е 967 - 56
Куркуміни - Е 100 - 14

Л

Лактат амонію Е 328 - 29
Лактат заліза Е 585 - 49
Лактат калію Е 326 - 29
Лактат кальцію Е 327 - 29
Лактат магнію Е 329 - 29
Лактат натрію Е 325 - 29
Лактилати кальцію Е 482 - 42
Лактилати натрію Е 481 - 42
Лакгіт Е 966 - 56
Лактобіонат кальцію Е 399 - 33
Лактоцид - 24
Ланолін Е 913 - 53
Лаурилсульфат натрію Е 487 - 42
L-лейцин Е 641 - 51
Лєцитіни Е 322 - 29
Лізоцим Е 1105 - 59
Ліколін Е 160d - 19
Лимонна кислота Е 330 - 29
Ліпази Е 1104 - 58
Літолфуксин ВК (рубіновий літол ВК) Е 180 - 21
Лютеїн Е 161Ь - 20

М

Малат амонію Е 349 - 31
Малат калію Е 351 - 31
Малат кальцію Е 352 - 31
Малат натрію Е 350 - 31
Мальтіт та мальтітний сироп Е 965 - 56
Мальтол Е 636 - 50
Маніт Е 421 - 35
Маслосмоли паприки Е 160c - 19

Мідні комплекси хлорофілів Е 141 - 17
Мета-винна кислота Е 353 - 31
Метилцелюлоза Е 461 - 38
Метилцелюлоза Е 465 - 38
Молочна кислота Е 270 - 26
Моно- та дигліцеріди жирних кислот Е 471 - 39
Монокрохмалюфосфат Е 1410 - 60
Мурашина кислота Е 236 - 25

Н

Натрій мурашинокислий Е 237 - 25
Натрію гідросульфіт Е 222 - 23
Натрію метабісульфіт Е 223 - 23
Натрію ортофеніл фенол Е 232 - 24
Натрію сульфіт Е 221 - 23
Натрію тетраборат Е 285 - 27
Неогесперідін дигідрохалкон Е 959 - 56
Нізін Е 234 - 24
Нікотинова кислота Е 375 - 32
Нітрат калію Е 252 - 25
Нітрат натрію Е 251 - 25

Нітрит калію Е 249

Нітрит натрію Е 250 - 25
Нітрозіл хлорид Е 919 - 53

О

Оксиди та гідрооксиди заліза Е 172 - 21
Оксидований крохмаль Е 1404 - 60
Оксистеарин Е 387 - 33
Оксид азоту Е 918 - 53
Оксид кальцію Е 529 - 46
Оксид магнію Е 530 - 46
Октафторциклобутан Е 946 - 55
Октилгалат Е 311 - 28
Ортофенілфенол Е 321 - 24
Ортофосфорна кислота Е 338 - 30
Отизон - 56
Оцтова кислота - Е 260 - 26

П

Парафін Е 905c - 52
Пектинази - 58
Пектини Е 440 - 36
Пептони Е 429 - 35
Перекис ацетону Е 929 - 54
Перекис бензолу Е 928 - 54
Перекис водню - 24

Перекис кальцію E 930 - 54
Персульфат амонію E 923 - 53
Персульфат калію E 922 - 53
Пімаріцин (натаміцин) E 235 - 24
Пірофосфати E 450 - 37
Полівінілпіролідон E 1201 - 59
Полівінілполіпіролідон E 1202 - 59
Полідекстрози E 1200 - 59
Полідіметилсилтоксан E 900a - 51
Поліоксиетилен (8) стеарат E 430 - 35
Поліоксиетилен (40) стеарат E 431 - 35
Поліоксиетиленсорбітан монолаурат (твін-20) E 432 - 35
Поліоксиетиленсорбітан моноолеат (твін-80) E 433 - 36
Поліоксиетиленсорбітан монопальмітат (твін-40) E 434 - 36
Поліоксиетиленсорбітан моностеарат (твін-60) E 435 - 36
Поліексиетиленсорбітан тристеарат E 436 - 36
Поліфосфати E 452 - 37
Поліетиленгліколь E 1521 - 61
Понсо 4R E 124 - 16
Похідні: пара-оксибензойної кислоти E 214 - E 219 - 22
Пропан E 944 - 55
Пропілгалат E 310 - 28
Пропіленгліколь E 1520 - 61
Пропіленглікольальгінат E 405 - 34
Пропіонати E 281 - E 283 - 27
Пропіонова кислота E 280 - 27
Протеази E 1101 - 57

Р

5-рибонуклеотиди кальцію E 634 - 50
5-рибонуклеотиди натрію 2-заміщені E 635 - 50
Рибофлавіни E 101 - 14
Рицинова олія E 1503 - 61
Родоксантін E 161 - 20
Рубіксантин E 161d - 20

С

Сандалове дерево E 166 - 21
Сахарин E 954 - 55
Сахарол - 56
Срібло E 174 - 21
Сірчана кислота E 513 - 45
Сірки двоокис E 220 - 23
Силікат калію E 560 - 48
Сидікат кальцію E 552 - 48

Силікати натрію Е 550 - 47
Силікати магнію Е 553 - 48
Силікат цинку Е 557 - 48
Синій патентований Е 131 - 16
Солі та ефіри холіну Е 1001 - 56
Соляна кислота Е 507 - 44
Сорбат калію Е 202 - 22
Сорбат кальцію Е 203 - 22
Сорбат натрію Е 201 - 22
Сорбінова кислота Е 200 - 21
Сорбіт та сорбітовий сироп Е 420 - 35
Сорбітан монолаурат, СПЕН 20 Е 493 - 43
Сорбітан моноалеат, СПЕН 80 Е 494 - 43
Сорбітан монопальмітат, СПЕН 40 Е 495 - 43
Сорбітан моностеарат, СПЕН 60 Е 491 - 43
Сорбітан триолеат, СПЕН 85 Е 496 - 43
Сорбітан тристеарат Е 492 - 43
Спеціальний червоний AG Е 129 - 16
Спирт етиловий - 61
Стерилтартат Е 483 - 42
Стеарилцитрат Е 484 - 42
Стеароїлфумарат кальцію Е 486 - 42
Стеароїлфумарат натрію Е 485 - 42
Сукралоза Е 955 - 56
Сукцинільовані моногліцериди Е 472g - 40
Сукцистеарин Е 446 - 37
Сульфат алюмінію Е 520 - 45
Сульфат алюмінію-амонію, галуни алюмоаміачні Е 523 - 46
Сульфат алюмінію-калію, галуни алюмокалієві Е 522 - 46
Сульфат алюмінію-натрію, галуни алюмонатрієві Е 521 - 45
Сульфат амонію Е 517 - 45
Сульфат калію Е 515 - 45
Сульфат кальцію Е 516 - 45

Сульфати магнію Е 518

Сульфати міді Е 519 - 45
Сульфати натрію Е 514 - 45

Т

Тальк Е 553 - 49
Таніни харчові Е 181-21
Тартразін Е 102 - 14
Тартрати калію Е 336 - 30
Тартрати кальцію Е 354 - 31
Тартрати натрію Е 335 - 30
Тартрати натрію-калію Е 337 - 30
Тауматін Е 957 - 57

Термічно оксидована соєва олія
монодигліцеридами жирних кислот Е 479b - 41
Тіабендзол Е 233 - 24
Тіопропіонова кислота Е 388 - 33
Тіосульфат натрію Е 539 - 47
Титану двоокис Е 171 - 21
Токофероли Е 306- Е 309 - 27-28
Трагакант Е 413 - 34
Требутилгідрохінон Е 319 - 28
Триацетин Е 1518 - 61
Трифосфати Е 451 - 37
Триетилцитрат Е 1505 - 61

Ф

Фероамоній цитрат Е 381 - 32
Фероціанид калію Е 536 - 46
Фероціанид кальцію Е 538 - 47
Фероціанид натрію Е 535 - 46
Фітинова кислота Е 391 - 33
Флавоксантин Е 161a - 19
Формальдегід Е 240 - 25
Фосфати амонію Е 342 - 31
Фосфати калію Е 340 - 30
Фосфати кальцію Е 341 -30
Фосфати магнію Е 343 - 31
Фосфати натрію Е 339 - 30
Фосфатиду амонійні солі Е 442 - 36
Фосфатований крохмалю фосфат Е 1413 - 60
Фумарати амонію Е 368 - 32
Фумарати калію Е 366 - 32
Фумарати кальцію Е 367 - 32
Фумарати натрію Е 365 - 32
Фумарова кислота Е 297 - 27

Х

Хінін - 51
Хіноліновий жовтий Е 104 - 14
Хлор Е 925 - 54
Хлорид амонію Е 510 - 45
Хлорід калію Е 508 - 44
Хлорід кальцію Е 509 - 44
Хлорид олова Е 512- 45
Хлорофіли Е 140 - 17
Хлорпентафторетан Е 945 - 55
Холева кислота Е 1000 - 56

Ц

Целюлази Е 140 - 17
Целюлоза Е 460 - 38

Цикламова кислота та її солі Е 952 - 55
L-цистеїн та його солі Е 920 - 53
L-цистин та його солі Е 921 - 53
Цитрати амонію Е 380 - 32
Цитрати калію Е 322 - 30
Цитрати кальцію Е 333 - 30
Цитрати лєцитіну Е 344 - 31
Цитрати магнію Е 345 - 31
Цитрати натрію Е 331 - 29
Цитрус червоний 2 Е 121 - 15
Цукровий колер I (простий) Е 150a - 17
Цукровий колер II (сульфітний) Е 150b - 17
Цукровий колер III (аміачний) Е 150c - 17
Цукровий колер IV (аміачно-сульфітний) Е 150d - 17
Цукроглицеріди Е 474 - 40

Ч

Червоний 2G Е 128 - 16
Червоний буряковий бетанін Е 162 - 20

Ш

Шафран Е 164 - 21
Шеллак Е 904 - 52

Ю

Юглон синтетичний - 24

Я

Яблучна кислота Е 296 - 27
Янтарна кислота Е 363 - 32

© Інформаційно-аналітичний центр «ЛІГА», 1991 - 2012
© ТОВ «ЛІГА:ЗАКОН», 2007 - 2012