



ПРИНЯТ
Решением Совета Евразийской
экономической комиссии
от 20 июля 2012 года N 58

Технический регламент Таможенного союза

ТР ТС 029/2012

**Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и
технологических вспомогательных средств**

(с изменениями на 18 сентября 2014 года)

[Информация об изменяющих документах](#)

[Перечни документов по стандартизации,
обеспечивающих соблюдение требований
настоящего Технического регламента](#)

Предисловие

1. Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (далее - Технический регламент) разработан в соответствии с [Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года](#).

2. Настоящий Технический регламент разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам и их содержанию в пищевой продукции, обеспечения свободного перемещения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выпускаемых в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

3. Требования к содержанию и применению пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, установленные иными техническими регламентами Таможенного союза, не могут содержать требования, противоречащие



требованиям настоящего Технического регламента.

4. Если в отношении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств приняты иные технические регламенты Таможенного союза, устанавливающие требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, то пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства также должны соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

Статья 1. Область применения

1. Настоящий Технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;

4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего Технического регламента.

Статья 2. Цели принятия

1. Целями принятия настоящего Технического регламента являются:

- 1) защита жизни и здоровья человека;
- 2) предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- 3) защита окружающей среды.

Статья 3. Объекты технического регулирования

1. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение и находящиеся в обращении на единой таможенной территории Таможенного союза:



- 1) пищевые добавки, комплексные пищевые добавки;
- 2) ароматизаторы;
- 3) технологические вспомогательные средства;
- 4) пищевая продукция в части содержания в ней пищевых добавок, биологически активных веществ из ароматизаторов, остаточных количеств технологических вспомогательных средств;
- 5) процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

2. Настоящий Технический регламент не распространяется на осуществляемые гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах процессы изготовления, хранения, перевозки, реализации, утилизации и применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, предназначенных только для личного потребления, и не предназначенных для выпуска в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.

Статья 4. Определения

Для целей применения настоящего Технического регламента используются понятия, установленные [техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#), а также следующие термины и определения:

ароматизатор пищевой (ароматизатор) - не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или копильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других компонентов;

ароматизатор копильный - смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма;



ароматизатор термический технологический - смесь веществ, полученная в результате нагревания пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминсоединением, а другой - редуцирующим сахаром, при следующих условиях термообработки: температура не выше 180°C, продолжительность термообработки 15 мин при 180°C с соответствующим увеличением времени при использовании более низких температур - удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 10°C, но не более 12 часов; величина pH в течение процесса не должна превышать 8,0;

антиокислитель - пищевая добавка, предназначенная для замедления процесса окисления и увеличения сроков годности пищевой продукции (пищевого сырья);

антислеживающий агент (антикомкователь) - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения слипания (комкования) частиц порошкообразной и мелкокристаллической пищевой продукции и сохранения ее сыпучести;

вещество вкусоароматическое - химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и (или) вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого);

вещество вкусоароматическое натуральное - вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами производства пищевой продукции;

вещество для обработки муки - пищевая добавка (кроме эмульгаторов), предназначенная для улучшения хлебопекарных качеств или цвета муки (теста);

влагоудерживающий агент (влагоудерживающее вещество) - пищевая добавка, предназначенная для удерживания влаги и предохранения пищевой продукции от высыхания;



глазирователь - пищевая добавка, предназначенная для нанесения на поверхность пищевой продукции с целью придания ей блеска и/или образования защитного слоя;

желирующий агент - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной текстуры пищевой продукции;

загуститель - пищевая добавка, предназначенная для повышения вязкости пищевой продукции;

катализатор - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения химических реакций;

кислота - пищевая добавка, предназначенная для повышения кислотности пищевой продукции и/или придания ей кислого вкуса;

консервант - пищевая добавка, предназначенная для продления (увеличения) сроков годности пищевой продукции путем защиты от микробной порчи и/или роста патогенных микроорганизмов;

краситель - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевой продукции; к пищевым красителям не относится пищевая продукция, обладающая вторичным красящим эффектом, а также красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевой продукции (например, для окрашивания оболочек сыров и колбас, для клеймения мяса, для маркировки сыров и яиц);

комплексная пищевая добавка - смесь пищевой(ых) добавки(ок) и (или) пищевого сырья и (или) ароматизатора(ов), предназначенная для выпуска в обращение; в которой как минимум одна из пищевых добавок, входящая в состав комплексной пищевой добавки, должна оказывать в конечной пищевой продукции функциональное действие;



максимально допустимый уровень (максимальный уровень, допустимый уровень) - гигиенический норматив, устанавливающий максимально допустимое количество пищевой добавки (ароматизатора, биологически активного вещества) в пищевой продукции, гарантирующее безопасность ее для человека;

наполнитель - пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности;

натуральные источники вкусоароматических веществ (ароматизаторов) - растения (части растений), продукция животного происхождения, используемые в качестве вкусоароматического сырья при производстве ароматизаторов (вкусоароматических веществ, вкусоароматических препаратов);

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 для повышения эффективности и упрощения их использования;

пеногаситель - пищевая добавка, предназначенная для предупреждения или снижения пенообразования в пищевой продукции;

пенообразователь - пищевая добавка, предназначенная для равномерного распределения газообразной фазы в жидких и твердых пищевых продуктах;

пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций;



пищевая добавка, ароматизатор, технологическое вспомогательное средство нового вида - вещества и их смеси, требования к которым не установлены настоящим Техническим регламентом;

пищевые продукты без добавленных сахаров - пищевая продукция, изготовленная без добавления моно- и дисахаридов или пищевых продуктов их содержащих;

подсластитель - пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса или используемая в составе столовых подсластителей;

предшественник ароматизатора - вещество или их смесь, которая(ые) может(гут) быть получена(ы) как из пищевой продукции, так и из продукции, не используемой непосредственно в качестве пищи, не обязательно обладающее(ая) свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемое(ая) к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи;

препарат вкусоароматический - смесь вкусоароматических и иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами: из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции; и/или из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции;

пропеллент - пищевая добавка - газ (кроме воздуха), предназначенная для выталкивания пищевого продукта из емкости (контейнера);

разрыхлитель - пищевая добавка, предназначенная для увеличения объема теста за счет образования газа;



регулятор кислотности - пищевая добавка, предназначенная для изменения или регулирования рН (кислотности или щелочности) пищевых продуктов;

стабилизатор - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов;

Приложение 20
к техническому регламенту
"Требования безопасности
пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств"
(ТР ТС 029/2012)

Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья

| Биологически активные вещества | Пищевая продукция | Максимальный уровень, мг/кг (л) |
|--------------------------------|---|---------------------------------|
| бета-Азарон | Алкобольные напитки | 1,0 |
| Квассин | Безалкогольные напитки | 0,5 |
| | Хлебобулочные изделия | 1 |
| | Алкобольные напитки | 1,5 |
| Кумарин | Хлебобулочные изделия с использованием (с указанием на этикетке) корицы | 50 |
| | Хлебобулочные изделия | 15 |
| | Сухие завтраки из зерновых, включая мюсли | 20 |
| | Десерты | 5 |
| Ментофуран | Кондитерские изделия, содержащие мяту (перечную мяту) | 500 |
| | Микрокондитерские изделия (с массой единицы изделия не более 1 г), содержащие | 3000 |



| | | |
|--|---|------|
| | мяту (перечную мяту) и освежающие дыхание | |
| | Жевательная резинка | 1000 |
| | Алкогольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту) | 200 |
| Метилэвгенол (4-аллил-1,2-диметоксибензол) | Молокосодержащие продукты | 20 |
| | Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь | 15 |
| | Рыбные полуфабрикаты и рыбные продукты | 10 |
| | Супы и соусы | 60 |
| | Готовые к употреблению закуски | 20 |
| | Безалкогольные напитки | 1 |
| Пулегон | Кондитерские изделия, содержащие мяту (перечную мяту) | 250 |
| | Микрокондитерские изделия (с массой единицы изделия не более 1 г), содержащие мяту (перечную мяту) и освежающие дыхание | 2000 |
| | Жевательная резинка | 350 |
| | Безалкогольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту) | 20 |
| | Алкогольные напитки, содержащие мяту (перечную мяту) | 100 |
| Сафрол (1-аллил-3,4-метилendioксибензол) | Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь | 15 |
| | Рыбные полуфабрикаты и рыбные продукты | 15 |
| | Супы и соусы | 25 |
| | Безалкогольные напитки | 1 |
| Синильная кислота | Нуга, марципан, их заменители (аналоги) и подобные продукты | 50 |
| | Консервированные фрукты с косточками | 5 |
| | Алкогольные напитки | 35 |
| Туйон (альфа и бета) | Алкогольные напитки | 10 |
| | Алкогольные напитки, произведенные с использованием полыни | 35 |
| | Безалкогольные напитки, произведенные с использованием полыни | 0,5 |
| Теукрин А | Алкогольные напитки, в том числе ликеры, с горьким вкусом | 5 |
| | Алкогольные напитки | 2 |
| Эстрагол (1-аллил-4-метоксибензол) | Молокосодержащие продукты | 50 |
| | Технологически обработанные фрукты, овощи (включая грибы, корни, корнеплоды, зернобобовые и бобовые), орехи и семена | 50 |



| | | |
|--|------------------------|----|
| | Рыбная продукция | 50 |
| | Безалкогольные напитки | 10 |

Примечание:

- растительное сырье - свежие, высушенные или замороженные травы и пряности.
- только для пищевой продукции, полученной с использованием ароматизаторов из растительного сырья.
- область применения ограничена только указанной пищевой продукцией.

Приложение 21
к техническому регламенту
"Требования безопасности
пищевых добавок,
ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств"
(ТР ТС 029/2012)

Гигиенические нормативы применения осветляющих, фильтрующих
материалов, флокулянтов и сорбентов

| Технологическое вспомогательное средство | Пищевая продукция, технология | Максимальное остаточное количество |
|--|---|------------------------------------|
| Акриламидные смолы модифицированные | Производство сахара; Кипячение воды | согласно ТД |
| Акрилат-акрилайновая смола | Производство сахара | 10 мг/кг |
| Алюмокремнезем (алюмосиликат) | Соковая продукция | 1,0 г/л |
| Алюмофосфаты (растворимые комплексы) | Безалкогольные напитки | согласно ТД |
| Альбумин пищевой | Согласно ТД | согласно ТД |
| Антралиловая кислота | Хлопковое масло (для удаления госсипола) | согласно ТД |
| Ацетат магния | Паточные, сахарные растворы | согласно ТД |
| Бентонит | Крахмало-паточное производство, производство сахара, производство | согласно ТД |



| | | |
|--|---|---|
| | соковой продукции, маслоделие, виноделие, ликероводочные изделия, масложировая промышленность | |
| Винилацетата и винилпирролидона сополимер | Согласно ТД | согласно ТД |
| N-винилпирролидона с диметакриловым эфиром триэтиленгликоля сополимер | Безалкогольные напитки, ликероводочные изделия | согласно ТД остатки в готовых продуктах не допускаются |
| Глины сорбенты (отбеленные, натуральные, активные земли или породы, трепел активированный) | Крахмало-паточное производство, производство сахара, маслоделие, виноделие, производство масложировой, соковой продукции | согласно ТД |
| Диатомит | Обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, производство соковой продукции, растительных масел и других продуктов | согласно ТД |
| Дивинилбензолэтилвинилбензол сополимер | Обработка водных пищевых растворов (кроме газированных напитков) | согласно ТД |
| Диметиламинэпихлоргидрин сополимеры | Производство сахара | 5,0 мг/кг |
| Желатин пищевой | Виноделие, ликероводочные изделия, производство соковой продукции | согласно ТД |
| Земли фильтрующие (кальциевые аналоги монтмориллонита натриевого) | Согласно ТД | согласно ТД |
| Ионообменные смолы | Согласно ТД | согласно ТД |
| Каолин | Крахмало-паточное производство, производство сахара, соковая продукция, маслоделие, виноделие, масложировая промышленность; обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, фруктовых соков, растительных масел и других продуктов | согласно ТД |
| Картон-фильтр | Согласно ТД | согласно ТД |
| Казеинаты калия и натрия | Производство соковой продукции | согласно ТД |
| Кремнезем, в т.ч. коллоидный, жидкий | Производство соковой продукции | согласно ТД |
| Кизельгур | Фильтрация пива Ликероводочные изделия Масложировая промышленность, производство сахара, соковая продукция | согласно ТД |
| Клиноптилолит (цеолит) | Сусло, соко- и виноматериалы | согласно ТД |



| | | |
|--|---|--|
| Кремень | Для обработки воды и сортировок при производстве водок | согласно ТД |
| Моногидропирофосфат натрия | Согласно ТД | согласно ТД |
| Нитрилтриметилфосфоновой кислоты тринатриевая соль | Соки (удаление железа) | согласно ТД остатки в соках не более 10 мг/кг |
| Оксид кальция, известь | Производство сахара | согласно ТД |
| Перлит | Виноматериалы Ликероводочные изделия Масложировая промышленность, производство сахара, соковая продукция | согласно ТД |
| Плазма крови сухая продуктивных животных | Согласно ТД | согласно ТД |
| Полиакриламид | Производство сахара Ликероводочные изделия Соль пищевая | согласно ТД |
| Полиакрилат натрия | Производство сахара | согласно ТД |
| Полиакриловая кислота | Производство сахара | согласно ТД |
| Поливинилкапролактан | Сусло для пива Виноматериалы | согласно ТД |
| Поливинилтриазол | Сок виноградный, сусло | 500 мг/кг |
| Полидиаллилдиметиламмоний хлорид | Производство сахара Растительные масла | 0,01 мг/кг (л) |
| Полимеры яблочной кислоты и малата натрия | Производство сахара | 5 мг/кг |
| Полиоксиэтилен | Виноматериалы | согласно ТД |
| Полистирол | Производство сахара Соки Вино, пиво | Согласно ТД |
| Рисовая шелуха | Производство соковой продукции | согласно ТД |
| Рыбный клей | Вино, пиво, соковая продукция | согласно ТД |
| Стиролдивинилбензолная хлорметилованная и амидированная полимерная смола | Производство сахара | 1 мг/кг |
| Танин | Вина Ликероводочные изделия | согласно ТД |
| Тканевые фильтры, хлопчатобумажные и синтетические | Согласно ТД | согласно ТД |
| Уголь активный растительный, в том числе импрегнированный серебром | Обработка виноматериалов, сахарных и паточных растворов, соковая продукция, растительных масел и других продуктов; Водка | согласно ТД |
| Фитин | Виноматериалы (удаление железа) | согласно ТД |



| | | |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|
| орто-Фосфат натрия 3-замещенный | Согласно ТД | согласно ТД |
| Фосфат циркония | Виноматериалы | 0,1 мг/л |
| Фосфорная кислота | Согласно ТД | согласно ТД |
| Хитин, хитозан | Согласно ТД | согласно ТД |
| Эномеланин | Соко- и виноматериалы | согласно ТД |

Таблица 2

Пищевые добавки для производства последующих Смесей для здоровых детей старше пяти месяцев

| Индекс Пищевая добавка (Е) | Максимальный уровень в готовом к употреблению продукте |
|--|--|
| Кислоты, регуляторы кислотности | |
| Лимонная кислота (Е330), цитрат калия (Е332), цитрат натрия (Е331) - по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту | 2 г/л |
| L(+) Молочная кислота (Е270) | Согласно ТД |
| Фосфорная кислота (Е338), фосфат калия (Е340), фосфат натрия (Е339) - по отдельности или в комбинации как добавленные фосфаты в пересчете на | 1 г/л |
| Антиокислители | |
| L-Аскорбилпальмитат (Е304) | 10 мг/л |
| Токоферол концентрат (Е306), альфа-токоферол (Е307), гамма-токоферол (Е308), дельта-токоферол (Е309) - по отдельности или в комбинации | 10 мг/л |
| Эмульгаторы | |
| Лецитины (Е322) | 1 г/л |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471) | 4 г/л |
| Лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (Е472с): для порошкообразных смесей для жидких смесей, содержащих частично гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты | 7,5 г/л 9 г/л |
| Сахарозы и жирных кислот эфиры (Е473) для продуктов, содержащих гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты | 120 мг/л |



| | |
|---|-------------|
| Стабилизаторы | |
| Гуаровая камедь (E412) | 1 г/л |
| Камедь рожкового дерева (E410) | 1 г/л |
| Каррагинан (E407) | 0,3 г/л |
| Пектины (E440) для кислых продуктов прикорма | 5 г/л |
| Ароматизаторы | |
| Ароматизаторы натуральные | согласно ТД |
| Ванилин для продуктов на зерновой и фруктовой основах (Позиция в редакции, введенной в действие с 5 апреля 2015 года решением Совета ЕЭК от 18 сентября 2014 года N 69 . - См. предыдущую редакцию) | 50 мг/кг |
| Экстракт ванили для продуктов на зерновой и фруктовой основах | согласно ТД |
| Азот (E941) Аргон (E938) Гелий (939) Диоксид углерода (E290) | согласно ТД |

Примечание:

- Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (E414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (E551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (E421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (E301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика (E414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (E301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (E1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

- При использовании пищевых добавок - цитратов калия (E332) и натрия (E331) и фосфатов калия (E340) и натрия (E339), образующих физиологически активные ионы минеральных веществ, в производстве детских молочных продуктов на основе белков коровьего молока суммарное количество таких минеральных веществ в расчете на 100 ккал готового (по инструкции) продукта должно составлять: натрий - 20-60 мг, калий - 60-145 мг, фосфор - 25-90 мг.

- Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (E270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.



- Если в продукт добавляется более одного из веществ: лецитины (E322), моно- и диглицериды жирных кислот (E471), лимонной кислоты и моно- и диглицеридов жирных кислот эфиры (E472с) и сахарозы и жирных кислот эфиры (E473), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных эмульгаторов) должна составлять не более 100 процентов.

- Если в продукт добавляется более одного из веществ: - каррагинан (E407), камедь рожкового дерева (E410) и гуаровая камедь (E412), то максимальные уровни, установленные для них в продуктах, должны быть пропорционально снижены, т.е. общая масса (выраженная в процентах от максимальных уровней отдельных стабилизаторов) должна составлять не более 100 процентов.

- Допускается использовать для детей старше 4 месяцев.

Таблица 3

Пищевые добавки для производства продуктов Прикорма для здоровых детей первого года жизни и для питания детей в возрасте от года до трех лет

| Пищевая добавка | Продукт | Максимальный уровень в готовых к употреблению продуктах |
|---|--|---|
| Гидроксид калия (E525), гидроксид кальция (E526), гидроксид натрия (E524) - только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| L-Цистеин и его соли- гидрохлориды натрия и калия (E920) | Сухое печенье | 1 г/кг |
| Карбонаты аммония (E503), карбонаты калия (E501), карбонаты натрия (E500) - только в качестве разрыхлителя (теста) | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Карбонат кальция (E170) - только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Лимонная кислота (E330), цитраты калия (E332), цитраты кальция (E333), цитраты натрия (E331) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| | Продукты на фруктовой основе с пониженным содержанием сахара (только E333) | согласно ТД |



| | | |
|---|--|---------------------------------------|
| Молочная кислота (E270), лактат калия (E326), лактат кальция (E327), лактат натрия (E325) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Соляная кислота (E507) | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Уксусная кислота (E260), ацетат калия (E261), ацетат кальция (E263), ацетат натрия (E262) - по отдельности или в комбинации, только для регулирования рН | Продукты прикорма | согласно ТД |
| Яблочная кислота (E296) - только для регулирования рН | Продукты прикорма | Согласно ТД |
| о-Фосфорная кислота (E338) - добавленный фосфат в пересчете на , только для регулирования рН | Продукты прикорма | 1 г/кг |
| Фосфаты калия (E340), фосфаты кальция (E341), фосфаты натрия (E339) - по отдельности или в комбинации, как добавленный фосфат в пересчете на | Продукты на злаковой основе; | 1 г/кг |
| | Десерты на фруктовой основе (только E341iii) | 1 г/кг |
| Пирофосфат натрия двузамещенный (E450i) | Бисквиты и сухарики | 500 мг/кг остаточное количество |
| L-аскорбиновая кислота (E300), L-аскорбат кальция (E302), L-аскорбат натрия (E301), L-аскорбат калия (E303) - по отдельности или в комбинации в пересчете на аскорбиновую кислоту | Продукты на плодоовощной основе, за исключением соковой продукции из фруктов и (или) овощей | 300 мг/кг |
| | Продукты, содержащие жир, на основе зерновых, включая бисквиты и сухарики | 200 мг/кг |
| L-Аскорбилпальмитат (E304), токоферол концентрат (E306), альфа-токоферол (E307), гамма-токоферол (E308), дельта-токоферол (E309) - по отдельности или в комбинации | Продукты, содержащие жир, из зерновых, бисквиты, сухарики | 100 мг/кг |
| Лецитины (E322) | Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе | 10 г/кг |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (E471), | Бисквиты и сухарики; продукты на зерновой основе | 5 г/кг |



| | | |
|---|---|------------------------------------|
| глицерина и лимонной и жирных кислот эфиры (E472c), глицерина и молочной и жирных кислот эфиры (472b) глицерина и уксусной и жирных кислот эфиры (E472a) - по отдельности или в комбинации | | |
| Альгиновая кислота (E400), альгинат калия (E402), альгинат кальция (E404) альгинат натрия (E401) - по отдельности или в комбинации | Десерты, пудинги | 500 мг/кг |
| Гуаровая камедь (E412), гуммиарабик (E414) камедь рожкового дерева (E410) ксантановая камедь (E415) пектины (E440) - по отдельности или в комбинации | Продукты прикорма | 10 г/кг |
| | Продукты безглютеновые на зерновой основе | 20 г/кг |
| Диоксид кремния аморфный (E551) | Сухие продукты из зерновых | 2 г/кг |
| Винная кислота (E334), тарtrat калия (E336), тарtrat кальция (E354), тарtrat натрия (E335) - по отдельности или в комбинации | Бисквиты и сухарики | 500 мг/кг остаточное количество |
| Глюконо-дельта-лактон (E575) | Бисквиты и сухарики | 500 мг/кг остаточное количество |
| Модифицированные крахмалы: дикрахмаладипат ацелированный (E1422), дикрахмалфосфат ацелированный (E1414), крахмал ацелированный (E1420), крахмал ацелированный окисленный (E1451), дикрахмалфосфат (E1412), монокрахмалфосфат (E1410), крахмал окисленный (E 1404), дикрахмалфосфат фосфатированный (E1413), крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты эфир (E1450) - по отдельности или в комбинации | Продукты прикорма | 50 г/кг |



| | | |
|---|-------------------|-------------|
| Азот (Е941) Аргон (Е938) Гелий (939) Диоксид углерода (Е290) | Продукты прикорма | согласно ТД |
|---|-------------------|-------------|

Примечание:

- Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е421) при использовании его в качестве носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е301). Поступление из других продуктов не должно превышать: для гуммиарабика (Е414) - 10 мг/кг, для аскорбата натрия (Е301) - 75 мг/кг готового к употреблению продукта.

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (Е1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта.

- Для изготовления продуктов прикорма могут использоваться только L(+)- формы молочной (Е270), винной (Е334), яблочной (Е296) кислот и их соли.

- Для изготовления кисломолочных продуктов может использоваться L(+)-молочная кислота (Е270), получаемая от непатогенных и нетоксигенных штаммов микроорганизмов.

Таблица 4

Пищевые добавки для производства специализированных Диетических продуктов для детей до трех лет

| Пищевая добавка | Продукт | Максимальный уровень в готовых к употреблению продуктах |
|--|--|---|
| Альгинат натрия (Е401) | Специализированные продукты с адаптированным составом, необходимые при нарушении обмена веществ и питания через зонд, для детей старше 4 месяцев | 1 г/л |
| Глицерина и лимонной кислоты и жирных кислот эфиры (Е472с) | Порошкообразные диетические продукты для детей с рождения | 7,5 г/л |
| | Жидкие диетические продукты для детей с рождения | 9 г/л |



| | | |
|---|--|-------------|
| Гуаровая камедь (E412) | Продукты и жидкие смеси, содержащие гидролизованные белки, пептиды или аминокислоты, для детей с рождения | 10 г/л |
| Камедь рожкового дерева (E410) | Продукты для снижения гастропищеводного рефлекса, предназначенные для детей с рождения | 10 г/л |
| Карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль (E466) | Продукты для диетической коррекции метаболических расстройств для детей с рождения | 10 г/л |
| Крахмала и октениллантарной кислоты эфир (E1450) | Детские смеси | 20 г/л |
| Ксантановая камедь (E415) | Продукты на основе пептидов или аминокислот для использования у больных с повреждениями желудочно-кишечного тракта, нарушением всасывания белка, для диетической коррекции метаболических нарушений у детей с рождения | 1,2 г/л |
| Моно- и диглицериды жирных кислот (E471) | Продукты со специально сниженным содержанием белка для детей с рождения | 5 г/л |
| Пектины (E440) | Продукты, применяемые в случаях желудочно-кишечных расстройств | 10 г/л |
| Пропиленгликоль-альгинат (E405) | Специальные продукты, предназначенные для детей старше 12 месяцев с непереносимостью коровьего молока и для диетической коррекции врожденных нарушений метаболизма | 200 мг/л |
| Сахарозы и жирных кислот эфиры (E473) | Продукты, содержащие гидролизаты белков, пептиды и аминокислоты | 120 мг/л |
| Азот (E941) Аргон (E938) Гелий (939) Диоксид углерода (E290) | Диетические продукты | согласно ТД |

Примечание:



- Допускается поступление пищевых добавок при производстве продуктов детского питания в составе другого продукта. Содержание гуммиарабика (Е414) в таких продуктах не должно превышать 150 г/кг, диоксида кремния аморфного (Е551) - 10 г/кг. В составе витамина В12 допускается поступление в продукты детского питания маннита (Е421) при использовании его в качестве растворителя-носителя, содержание витамина В12 не должно превышать 1 г/кг маннита. В составе оболочек препаратов полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление аскорбата натрия (Е301). Поступление из других продуктов не должно превышать для гуммиарабика - 10 мг/кг, для аскорбата натрия - 75 мг/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4).

В составе препаратов витаминных и полиненасыщенных жирных кислот допускается поступление эфира крахмала и натриевой соли октениллантарной кислоты (Е1450), содержание которого не должно превышать: из витаминных препаратов - 100 мг/кг готового к употреблению продукта, из препаратов полиненасыщенных жирных кислот - 1 г/кг готового к употреблению продукта (раздел 4.4)".

- При изготовлении специальных диетических продуктов для детей до трех лет могут использоваться также пищевые добавки, указанные в таблицах 1, 2, 3 настоящего Приложения.