



**HOTĂRÎRE**  
cu privire la aprobarea și implementarea "Regulilor  
și a normelor sanitare privind aditivii alimentari"

**nr.05a-00 din 17.12.2001**

*Monitorul Oficial al R.Moldova nr.50-52/123 din 11.04.2002*

\* \* \*

*Notă: Vezi [Hot.Guv. nr.52 din 18.01.2007](#) privind reorganizarea unor organe centrale de specialitate ale administrației publice (pct.1 - se reorganizează Ministerul Sănătății și Protecției Sociale prin divizare în Ministerul Sănătății și Ministerul Protecției Sociale, Familiei și Copilului)*

*Notă: Vezi [Hot.Guv. nr.357 din 23.04.2005](#) privind măsurile de reorganizare a unor ministere și autorități administrative centrale ale Republicii Moldova (pct.1 - se reorganizează Ministerul Sănătății în Ministerul Sănătății și Protecției Sociale, cu preluarea funcțiilor ce țin de domeniul protecției sociale, în urma divizării Ministerului Muncii și Protecției Sociale)*

**APROB:**

Medic șef sanitar de stat  
al Republicii Moldova

\_\_\_\_\_ **Ion Bahnarel**  
nr.06.10.3.46 din 17 decembrie 2001

**ÎNREGISTRAT:**

Ministerul Justiției  
Republicii Moldova

Ministrul \_\_\_\_\_ **Ion Morei**  
nr.247 din 28.12.2001

În scopul perfecționării supravegherii sanitaro-epidemiologice de stat în baza alineatului (2) al articolului 33 al [Legii privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației, nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#),

**APROB:**

1. Regulile și normele sanitare privind aditivii alimentari (se anexează).
2. Se abrogă ordinul Ministerului Sănătății nr.232 din 2 iulie 1992 în partea referitoare la aprobarea "Regulilor sanitare privind utilizarea aditivilor alimentari", nr.1923-78,

**HOTĂRĂSC:**

1. A considera în vigoare și a pune în aplicare în Republica Moldova "Normele și regulile sanitare privind aditivii alimentari", nr.06.10.3.46 din 17 decembrie 2001.
2. Conducătorii de ministere, departamente, persoanele fizice și juridice, implicate în circuitul alimentelor, inclusiv al aditivilor alimentari vor asigura îndeplinirea întocmai a cerințelor Normelor și regulilor sanitare date.
3. Centrul Național Științifico-Practic de Medicină Preventivă (director general M.Magdei), centrele de medicină preventivă județene și filialele lor, centrul municipal de medicină preventivă Chișinău vor asigura controlul îndeplinirii prezentelor Norme și reguli sanitare.
4. Centrul Național Științifico-Practic de Medicină Preventivă (vicedirector V.Calmîc) va asigura publicarea prezentei hotărîri în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și va asigura multiplicarea și distribuirea documentului dat.
5. Responsabilitatea pentru îndeplinirea întocmai a prezentelor Norme și reguli sanitare o poartă conducătorii (patronii) sau persoanele cu funcții de răspundere ale unităților economice respective, precum și persoanele fizice implicate în circuitul alimentar, inclusiv cel al aditivilor alimentari.
6. Prezenta hotărîre intră în vigoare la data publicării.

Controlul îndeplinirii prezentei hotărâri mi-l asum personal.

**MEDICUL ȘEF SANITAR DE STAT  
AL REPUBLICII MOLDOVA**

**Ion BAHNAREL**

Chișinău, 17 decembrie 2001.

Nr.05a-00.

## **NORME ȘI REGULI SANITARE PRIVIND ADITIVII ALIMENTARI**

### **Capitolul 1 CERINȚE GENERALE**

1. Prezentele Norme și reguli sanitare stabilesc:

a) felurile de aditivi alimentari, care pot fi utilizați în producerea și tratarea alimentelor, normele de igienă și cerințele față de ei;

b) informația care trebuie să fie scrisă pe ambalajul aditivilor alimentari, în documentele de însoțire și pe alimentele, în care ei se adaogă;

c) condițiile și cerințele de avizare sanitară (certificare igienică), (în continuare după text avizare sanitară) a producerii, importului, utilizării, comercializării aditivilor alimentari și, de asemenea, de extindere a felurilor de alimente, în care se admite utilizarea aditivilor alimentari avizați sanitar;

d) controlul de producție în unitățile alimentare și supravegherea sanitaro-epidemiologică de stat asupra producerii, importului, depozitării, comercializării și utilizării aditivilor alimentari.

2. *Aditiv alimentar* înseamnă orice substanță, care nu este folosită în mod obișnuit ca produs alimentar sinestătător sau ca component obișnuit tipic al alimentelor, care are sau nu valoare nutritivă, adăugarea intenționată a căruia în aliment în scopuri tehnologice (inclusiv organoleptice) la diverse etape a procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratare, ambalare, manipulare, transportare sau depozitare a alimentelor, rezultă sau poate rezulta (direct sau indirect) în prezența sa sau a produselor sale auxiliare în alimentele finale, devenind component sau afectând caracteristicile alimentelor. Termenul nu include "contaminanții" sau substanțele adăugate alimentelor pentru menținerea sau sporirea calităților nutritive (de ex.: vitamine, oligoelemente, aminoacizi ș.a.).

3. La fabricarea și tratarea alimentelor se utilizează următoarele clase funcționale de aditivi alimentari:

*conservanți* – substanțe care prelungesc perioada de păstrare a alimentelor, protejându-le împotriva alterărilor cauzate de microorganisme;

*coloranți* – substanțe care dau, măresc sau restabilesc culoarea alimentului și includ componenți naturali ai alimentelor și surse naturale, care în mod obișnuit nu sînt consumate ca alimente ca atare și nu sînt utilizate ca ingrediente caracteristice ale alimentelor;

*îndulcitori* – substanțe, altele decît zahărul, care se utilizează la prepararea alimentelor pentru a le reda gust dulce;

*antioxidanți* – substanțe care prelungesc perioada de păstrare a alimentelor, protejându-le împotriva alterărilor cauzate de oxidare, asemenea ca rîncezirea grăsimilor, schimbarea culorii;

*substanțe suport, dizolvanți* – substanțe utilizate pentru a dizolva, dilua, dispersa sau altfel modifica un aditiv alimentar fără a-i modifica funcția tehnologică (și fără a influența alte efecte tehnologice însele), pentru a facilita manipularea, aplicarea sau utilizarea lor;

*acidifianți* – substanțe care cresc aciditatea alimentelor, imprimîndu-le un gust acru;

*antiaglomeranți* – substanțe care reduc tendința particulelor din alimente de a se lipi una de alta;

*antispumanți* – substanțe care previn sau reduc formarea spumei;

*agenți de afinare* – substanțe care contribuie la mărirea volumului alimentelor fără a contribui semnificativ la modificarea valorii lor energetice;

*emulgatori* – substanțe care fac posibilă formarea sau menținerea omogenității amestecului a două sau mai multe faze imiscibile, astfel ca uleiul și apa în alimente;

*săruri emulgatoare* – substanțe care transformă proteinele ce se conțin în brânzeturi într-o formă dispersată și în acest mod determină distribuția omogenă a grăsimilor și a altor componente;

*agenți de solidificare* – substanțe care fac sau mențin țesuturile fructelor sau legumelor rezistente sau dure, sau interacționează cu agenții de gelificare pentru a produce sau a consolida gelul;

*spumantți* – substanțe care fac posibilă formarea unei dispersii omogene a fazei gazoase în alimentul lichid sau solid;

*agenți de gelificare* – substanțe care dau alimentului textura prin formarea gelului;

*agenți de glazurare* – substanțe, care sînt aplicate pe suprafața externă a alimentului, îi redau o înfățișare strălucitoare sau îi asigură un înveliș protector;

*umectanți* – substanțe care împiedică alimentele a se usca prin contractivarea efectului unei atmosfere cu un grad redus de umiditate sau contribuie la dizolvarea unui praf într-un mediu apos;

*amidon modificat* – substanța obținută prin una sau mai multe prelucrări chimice a amidonului comestibil, care a fost supus unei prelucrări fizice sau enzimatică și diluat sau albit cu acizi sau baze;

*gaze de împachetare* – alte gaze decît aerul, introduse în container înainte, pe parcursul sau după plasarea alimentului în container;

*propulsanți* – alte gaze decît aerul, care elimină alimentul din container;

*sechestrantți* – substanțe care formează complexe chimice cu ionii metalici;

*stabilizatori* – substanțe care fac posibilă menținerea proprietăților fizico-chimice ale alimentului, menținînd omogenitatea dispersiei a două sau mai multe substanțe imiscibile în aliment și includ de asemenea substanțele care stabilizează, mențin sau intensifică culoarea existentă a alimentului;

*îngroșători* – substanțe care măresc viscozitatea alimentului;

*agenți pentru tratarea făinii* – substanțe, altele decît emulgatorii, care se adaugă în făină sau aluat pentru a ameliora calitățile lor de panificație;

*arome naturale și substanțe aromatice naturale* – produse și respectiv substanțe singure, acceptabile pentru consumul uman, obținute exclusiv prin procese fizice din materii prime de origine vegetală sau animală;

*substanțe aromatice identice naturale* – substanțe chimic identice substanțelor prezente în produsele naturale prelucrate sau neprelucrate, destinate consumului uman, izolate chimic din materii prime aromatice sau obținute sintetic și care au caracteristici toxicologice identice celor naturale;

*substanțe aromatice artificiale* – acele substanțe care nu au fost identificate în produsele naturale destinate consumului uman, prelucrate sau neprelucrate și se obțin prin sinteză;

*potențiatori de aromă* – substanțele care intensifică gustul și/sau mirosul existent al alimentului;

*asistenți tehnologici* – orice substanță sau material, care nu includ aparatele și ustensilele, și nu sînt consumate ca ingredient alimentar sinestătător, intenționat utilizate în prelucrarea materiilor prime, produselor alimentare sau ingredientelor lor, pentru a îndeplini careva scopuri tehnologice pe parcursul tratării sau prelucrării și care pot rezulta în prezența neintenționată, dar inevitabilă a reziduurilor sau derivaților în alimentul final, ce nu prezintă pericol pentru sănătatea consumatorului.

**4.** În contextul acestor Norme și reguli sanitare nu se consideră aditivi alimentari:

- substanțele folosite pentru protecția plantelor;
- substanțele adăugate pentru sporirea valorii nutritive (vitamine, minerale);
- concentratele naturale (deshidratate sau sub altă formă) încorporate în aliment în timpul procesului tehnologic, datorită aromei specifice, proprietăților nutritive sau puterii lor de colorare;
- substanțele utilizate pentru tratarea apei potabile;
- produsele care conțin pectină și produse obținute prin acțiunea acidului diluat, urmat de neutralizarea parțială cu săruri de sodiu sau potasiu (pectină lichidă) a merelor deshidratate presate, cojii de citrice sau amestecului ambelor;
- bazele pentru guma de mestecat;
- dextrina albă sau galbenă, amidonul calcinat sau dextrinat, amidonul modificat prin tratare acidă sau alcalină, amidonul albit, amidonul fizic modificat și amidonul tratat cu enzime amilolitice;

- clorura de amoniu;
- plasma sanguină, gelatina comestibilă, proteinele hidrolizate și sărurile lor, proteinele de lapte și glutenul;
- aminoacizii și sărurile lor, alții decât acidul glutaminic, glicina, cisteina și cistina și sărurile lor, care nu au funcții de aditivi alimentari;
- cazeinații și cazeina;
- inulina.

5. Prezentele Norme și reguli sanitare nu se extind asupra contaminanților, care nimeresc neintenționat în aliment pe parcursul cultivării plantelor, creșterii animalelor sau măsurilor veterinare, tratării, preparării, ambalării, depozitării și transportării alimentelor, în rezultatul contactului cu utilajele, ambalajele, mediul ambiant și, de asemenea, microorganismele vii și impuritățile mecanice.

6. În conformitate cu articolele 11, 12 ale [Legii privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației, nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#), alineatul (5) al articolului 10 al [Legii nr.652-XIV din 28 octombrie 1999](#) "Cu privire la certificare", producerea, importul, utilizarea aditivilor alimentari și a asistenților tehnologici în unitățile alimentare, precum și comercializarea unor aditivi alimentari și asistenți tehnologici către populație pentru utilizare în condiții casnice, trebuie să se efectueze după obținerea avizului sanitar (certificatului igienic), eliberat de către Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

7. În conformitate cu articolul 3 al [Legii privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației, nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#), respectarea prezentelor Norme și reguli sanitare de către toate persoanele fizice și juridice indiferent de subordonare și de forma de proprietate este obligatorie.

## **Capitolul 2**

### **PRINCIPII GENERALE PRIVIND UTILIZAREA ADITIVILOR ALIMENTARI**

8. În alimente pot fi utilizați numai aditivii alimentari enumerați în anexele nr.1-9 la prezentele Norme și reguli sanitare.

9. Toți aditivii alimentari, atât cei utilizați actual, cât și cei care urmează să fie propuși pentru utilizare, trebuie să fie supuși testărilor toxicologice și evaluărilor sanitare necesare. Aceste evaluări trebuie să țină cont, pe lângă altele, de efectele cumulative, de sinergism sau potențare a efectelor rezultate din utilizarea lor.

10. Vor fi autorizați numai acei aditivi alimentari, care pînă la luarea deciziei în baza argumentelor actuale valabile, nu prezintă risc pentru sănătatea consumatorilor la nivelele de utilizare propuse.

11. Toți aditivii alimentari se vor afla sub supraveghere continuă și vor fi reevaluați de fiecare dată, cînd este necesar, în condiții neesențial modificate de utilizare și noi informații științifice.

12. Aditivii alimentari trebuie să fie conformi permanent cu specificațiile aprobate și coordonate cu Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova, specificațiile de identitate și puritate recomandate de Comisia Codex Alimentarius.

13. Utilizarea aditivilor alimentari este justificată numai atunci, cînd ei servesc unul sau mai multe din scopurile menționate la subpunctele a-d din acest punct și, numai atunci, cînd scopurile propuse nu pot fi atinse prin alte mijloace economic și tehnologic practicabile și nu prezintă riscuri pentru sănătatea consumatorilor:

a) conservarea proprietăților naturale și a valorii nutritive a alimentelor; reducerea intenționată a valorii nutritive trebuie să fie justificată în circumstanțele examinate în subpunctul b) al punctului 13 din prezentele Norme și reguli sanitare și, de asemenea, în alte circumstanțe, cînd alimentul nu constituie o componentă semnificativă a dietei normale;

b) reducerea sau mărirea valorii nutritive a unor ingrediente sau constituenți necesari în alimentele destinate pentru grupuri de consumatori cu necesități dietetice speciale, sau cînd alimentul nu constituie o componentă semnificativă a dietei normale;

c) sporirea calității și stabilității alimentelor sau îmbunătățirea proprietăților organoleptice a lor, asigurînd că aceștia nu vor schimba natura, baza sau calitatea alimentului, încît să inducă în eroare cumpărătorul;

d) facilitarea fabricării, procesării, preparării, tratării, ambalării, transportării sau depozitării alimentelor, asigurând că aditivii nu vor fi utilizați pentru a masca efectele utilizării materiilor prime alterate, practicilor sau tehnicilor indezirabile, inclusiv neigienice pe parcursul unora din aceste activități.

**14.** Nu se admite utilizarea aditivilor alimentari care:

a) afectează valoarea nutritivă, cu excepția cazurilor prevăzute în subpunctul b) al punctului 13 din prezentele Norme și reguli sanitare;

b) induc în eroare consumatorul referitor la calitatea și proveniența alimentului;

c) ascund modificările sau alterările în alimente provenite în rezultatul încălcării Bunei practici de producere sau a Normelor și regulilor sanitaro-igienice de fabricare și comercializare a alimentelor;

d) afectează sănătatea consumatorului sau sporesc riscul acțiunii nefavorabile posibile asupra sănătății consumatorului.

**15.** Aditivii alimentari trebuie să fie introduși în alimente în cantități minime necesare pentru atingerea efectului tehnologic, dar nu mai mari decât cele stabilite în prezentele Norme și reguli sanitare:

a) dozele maxime ale aditivilor alimentari (coloranți, îndulcitori, conservanți etc.) specificate în prezentele Norme sanitare înseamnă cantitatea maximă de aditiv alimentar, care poate fi adăugată sau care poate să se conțină în alimentul gata pentru întrebuințare, indiferent de faptul dacă acesta a fost adăugat direct sau în componența altui produs (semipreparat), introdus conform rețetei sau instrucțiunii de utilizare;

b) dozele maxime de aditivi alimentari în aliment se referă la cantitățile și principiile de colorare, îndulcire, conservare sau altele, conținute în preparatele respective și sînt date în mg (ml) per kg (dm<sup>3</sup>) de produs gata sau semifabricat (dacă este special menționat);

c) pentru aditivii alimentari care nu prezintă pericol pentru sănătate chiar și în doze mari și, de asemenea, pentru aditivii alimentari, adăugarea căroră, în doze supralimită în aliment în cantități inofensive pentru sănătatea consumatorului, duce la alterarea tehnică a produsului nu sînt stabilite doze maxime. Acești aditivi se adaugă conform principiului "quantum satis" (q.s.) (cantitatea necesară pentru obținerea efectului tehnologic).

**16.** Cantitățile de aditivi alimentari utilizați nu trebuie să inducă în eroare consumatorul.

**17.** Prezența unui aditiv alimentar în alimente, cu excepția celor menționate în punctul 18 și anexa nr.2 la prezentele Norme și reguli sanitare, este permisă conform principiului "rămășițe" (rezultate din introducerea aditivului în aliment cu ingredientul alimentar) în cazurile cînd:

a) aditivul este permis de către Normele și regulile sanitare în materiile prime sau alte ingrediente (inclusiv aditivi);

b) cantitatea aditivului în materia primă sau alt ingredient (inclusiv aditivi) nu depășește doza maximă admisă;

c) alimentul, în care sînt "rămășițe" de aditiv, nu va conține aditivul într-o cantitate mai mare, decât ar putea fi introdusă prin utilizarea ingredientelor în condiții tehnologice și de igienă adecvate;

d) rămășițele de aditiv sînt prezente la un nivel care nu este funcțional sau la un nivel semnificativ mai mic, decât cel necesar normal pentru atingerea eficientă a funcției tehnologice în aliment conform destinației sale.

**18.** Lista aditivilor alimentari care pot fi utilizați în alimente, inclusiv cele provenite din import în Republica Moldova este dată în anexa nr.1 la prezentele Norme și reguli sanitare. Aditivii alimentari menționați cu asterisc (\*) pot fi utilizați în toate alimentele conform principiului *quantum satis*.

Nu se admite utilizarea aditivilor alimentari, inclusiv a celor menționați cu asterisc în anexa nr.1 la prezentele Norme și reguli sanitare, în următoarele grupuri de alimente:

• alimente netransformate (alimente, căroră nu li s-a aplicat nici un tratament, ce are ca rezultat o schimbare substanțială a naturii originale a lor).

Nu se iau în considerare: divizarea, tăierea, dezosarea, mărunțirea, depelarea, măcinarea, spălarea, congelarea, împachetarea, răcirea, cojirea);

• miere;

• uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală neemulsionate;

• unt;

- lapte, lapte semiecremat și ecremat, pasteurizat sau sterilizat (inclusiv sterilizat UHT);
- produse lactate viu fermentate nearomatizate, inclusiv iaurturi;
- apă minerală naturală și apă de izvor (spring);
- cafea (cu excepția cafelei instant aromatizată) și extracte de cafea;
- ceai de frunze nearomatizat;
- zahăr;
- terciuri deshidratate;
- lapte pentru unt nearomatizat (cu excepția laptelui pentru unt sterilizat).

Limitările de utilizare a coloranților sînt expuse în punctul 25 al prezentelor Norme și reguli sanitare.

**19.** Limitările menționate în punctul 18 din prezentele Norme și reguli sanitare nu se referă la utilizarea dioxidului de carbon E 290, argonului E 938, heliului E 939, azotului E 941, oxidului de azot E 942, oxigenului E 948.

**20.** Aditivii alimentari: gumă de caruba E 410, gumă de guar E 412, gumă de xantan E 415, gumă tara E 417 nu vor fi utilizați la fabricarea alimentelor deshidratate destinate a fi rehidratate pentru ingestie.

**21.** Lista alimentelor în care poate fi folosit un număr limitat de aditivi alimentari este dată în anexa nr.2 la prezentele Norme și reguli sanitare.

### **Capitolul 3 CERINȚE SPECIALE PRIVIND ADITIVII ALIMENTARI**

#### **A. COLORANȚII**

**22.** Pentru colorarea alimentelor se utilizează coloranți naturali (care conțin pigmenți naturali de origine vegetală sau animală) și sintetici (care conțin pigmenți sintetizați chimic, ce nu se întîlnesc în natură). Coloranții pot fi utilizați numai în alimentele enumerate în anexa nr.3 la prezentele Norme și reguli sanitare și în condițiile specificate acolo.

**23.** Produsele obținute prin extracția fizică sau chimică din alimente și alte materiale sursă naturală, rezultînd în extracția selectivă a pigmenților din constituenții nutritivi sau aromatici respectivi, se consideră coloranți.

**24.** Nu se consideră coloranți:

a) alimentele în formă deshidratată sau concentrată și aromatizanții incorporați pe parcursul procesului tehnologic de fabricație a alimentului, datorită proprietăților lor aromatice, energizante sau nutritive împreună cu efectul de colorare asemenea ca paprica, curcuma, șofran;

b) coloranții, utilizați pentru colorarea părții externe necomestibile a alimentului, asemenea ca învelișul (pelicula de suprafață) brînzeturilor, salamurilor.

**25.** Nu se admite utilizarea coloranților în următoarele grupuri sau feluri de alimente (cu excepția prevederilor speciale din anexa nr.3 la prezentele Norme și reguli sanitare):

• alimente netransformate (alimente cărora nu li s-a aplicat nici un tratament, ce are ca rezultat o schimbare substanțială a naturii originale a lor).

Nu se iau în considerare: divizarea, tăierea, dezosarea, mărunțirea, depelarea, măcinarea, spălarea, congelarea, împachetarea, răcirea, cojirea);

- apă îmbuteliată;
- lapte, lapte semiecremat și ecremat, pasteurizat sau sterilizat (inclusiv sterilizat UHT);
- lapte cu cacao și ciocolată;
- lapte fermentat nearomatizat;
- lapte concentrat nearomatizat;
- lapte pentru unt, iaurt, iaurt dulce nearomatizat și alte produse lactate fermentate nearomatizate;
- frișcă, frișcă pudră, smîntînă;
- uleiuri și grăsimi de origine animală și vegetală;
- ouă și produse de ouă;
- făină și alte produse de morărit, amidon și fecule;

- pâine și produse similare;
- paste făinoase;
- zahăr, inclusiv mono- și dizaharide;
- pastă, piureuri și conserve de tomate, sosuri în bază de tomate;
- sucuri și nectare de fructe și legume;
- fructe, legume (inclusiv cartofi) și ciuperci conservate sau deshidratate; fructe, legume (inclusiv cartofi) transformate;
- dulcețuri și înghețată de calitate extra, cremă de castane, cremă de prune;
- pește, moluște și crustacee, carne de animale, păsări și vînat, precum și preparate din ele;
- produse de cacao și componente, în care produsul de bază este ciocolata;
- cafea prăjită, ceai, cicoare; extracte de ceai și cicoare; preparate din ceai, din plante, din fructe și cereale pentru infuzie; amestecuri și preparate instant din aceste produse;
- sare, substituenți ai sării, condimente și amestecuri de condimente;
- vinuri și alte produse din vin;
- băuturi spirtoase din fructe, rachiu, țuică, gin și alte băuturi similare;
- distilate de vin (cu excepția caramelului);
- oțet de vin, de mere;
- alimente pentru sugari și copii;
- miere de albine;
- malț și produse din malț;
- brînzeturi maturate și nematurate (nearomatizate);
- unt.

**26.** Coloranții admiși numai pentru unele utilizări sînt enumerați în anexa nr.3 la prezentele Norme și reguli sanitare, partea A.

**27.** Coloranții: riboflavine E 101, clorofilă E 140, complexe de cuproclorofilă E 141, caramel E 150 a, b, c, d, caroteni E 160a, capsantină E 160c, betaină E 162, antociani E 163, carbonați de calciu E 170, dioxid de titan E 171, oxizi de fier E 172 pot fi utilizați quantum satis în alimentele enumerate în anexa nr.3 la prezentele Norme și reguli sanitare, partea B și în alte alimente cu excepția celor enumerate în punctul 25 și anexa nr.2 (referitor la coloranți) la prezentele Norme și reguli sanitare.

**28.** Coloranții curcumine E 100, tartrazină E 102, galben de quinoleină E 104, sunset yellow FCF E 110, carmine E 120, azorubină E 122, ponceau 4R E 124, alura red AC E 129, albastru patent V E 131, indigotină E 132, albastru de brilliant FCF E 133, verde S E 142, negru de brilliant E 151, brun HT E 155, licopen E 160d, beta-apo-caroten E 160e, esterii etilic și metilic ai acidului beta-apo-carotenic E 160f, luteină E 161 pot fi utilizați singuri sau în amestec în alimentele enumerate în anexa nr.3 la prezentele Norme și reguli sanitare partea B în cantități, care să nu depășească doza maximă specificată acolo. În același timp, coloranții pot fi adăugați în băuturile nealcoolice aromatizate, înghețate, deserturi și produse de cofetărie pînă la limita maximă indicată în anexa nr.3 la prezentele Norme și reguli sanitare, partea B, dar cantitatea fiecărui colorant E 110, E 122, E 124 și E 155 nu trebuie să depășească 50 mg/kg.

**29.** Pentru marcarea cărnii referitor la starea de sănătate a animalelor de la care aceasta provine, pot fi utilizați numai coloranții fast green FCF E 143, brun HT E 155, albastru de brilliant FCF E 133, alura red AC E 129 sau amestecul corespunzător al albastrului de brilliant FCF E 133 și alura red AC E 129.

**30.** Pentru colorarea decorativă a cojii ouălor sau pentru marcarea cojii ouălor pot fi utilizați numai coloranții enumerați în anexa nr.1 la prezentele Norme și reguli sanitare.

**31.** Se admite vinderea directă consumatorilor numai a coloranților enumerați în anexa nr.1 la prezentele Norme și reguli sanitare cu excepția anato E 160b, cantaxantinei E 161g, aluminiului E 173.

## **B. CONSERVANȚII ȘI ANTIOXIDANȚII**

**32.** Dozele maxime de conservanți și antioxidanți și condițiile în care ei pot fi utilizați sînt arătate în anexa nr.4 la prezentele Norme și reguli sanitare.

## **C. ÎNDULCITORII**

**33.** Îndulcitorii, care pot fi utilizați la fabricarea alimentelor, condițiile în care ei pot fi utilizați sau vânduți consumatorului final, sînt arătate în anexa nr.5 la prezentele Norme și reguli sanitare.

**34.** În scopul prezentelor Norme și reguli sanitare termenii "fără adaos de zahăr" și "cu valoare energetică redusă" au următoarele definiții:

a) *fără adaos de zahăr* – fără adaosul oricăror mono- sau dizaharide cu excepția fructozei sau a altor produse alimentare utilizate pentru proprietățile lor îndulcitoare; în alimentele pentru diabetici;

b) *cu valoare energetică redusă* – cu valoarea energetică redusă cu minim 30% în comparație cu alimentul original sau un aliment similar.

**35.** Îndulcitorii sorbitol E 420, manitol E 421, isomalt E 953, maltitol E 965, lactitol E 966, xilitol E 967 pot fi utilizați quantum satis în următoarele grupuri de alimente:

- deserturi cu valoare energetică redusă sau fără adaos de zahăr: aromatizate în bază de apă, din lapte, de fructe și legume, de ouă, de zahăr, de cereale, de grăsimi, înghețate; gemuri, jeleuri, marmelade și fructe cristalizate; preparate de fructe;

- produse de cofetărie cu valoare energetică redusă sau fără adaos de zahăr: din fructe deshidratate, din amidon, din cacao, produse fine de panificație;

- produse de cofetărie și guma de mestecat fără adaos de zahăr;

- sosuri, muștar, produse destinate pentru scopuri dietetice speciale, suplimente nutritive solide.

**36.** Nu se admite utilizarea îndulcitorilor în alimentele pentru sugari și copii sănătoși, fără indicații medicale speciale.

#### **D. ALȚI ADITIVI ALIMENTARI ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE**

**37.** Dozele și condițiile de utilizare a altor aditivi alimentari sînt arătate în anexa nr.6 la prezentele Norme și reguli sanitare. Dozele maxime se referă la alimentele gata pentru întrebuițare, fabricate în conformitate cu instrucțiunile tehnologice coordonate cu Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

#### **E. AROMATIZANȚII**

**38.** Condițiile de utilizare a aromatizanților sînt arătate în anexa nr.7 la prezentele Norme și reguli sanitare. Dozele de utilizare a aromatizanților vor fi cele recomandate de firma producătoare și avizate de Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

**39.** Nu se admite folosirea aromatizanților în alimente netransformate, făină, amidon, zahăr, conserve sterilizate din fructe și legume, fructe deshidratate, cafea, ceai, vin.

**40.** Aromele utilizate nu trebuie să depășească doza maximă admisă pentru componentele specificate în anexa nr.7 la prezentele Norme și reguli sanitare, partea A.

**41.** Aromele naturale trebuie să fie libere de microorganisme semnificative pentru sănătatea publică capabile să se dezvolte în condiții normale de depozitare a aromelor naturale, alimentelor, inclusiv băuturilor; nu trebuie să conțină careva substanțe provenite din microorganisme în cantități care să prezinte pericol pentru sănătate.

**42.** Aromatizanii enumerați în anexa nr.7 la prezentele Norme și reguli sanitare, partea B pot fi utilizați în toate grupurile de alimente conform principiului quantum satis cu următoarele excepții:

a) diacetilul poate fi folosit numai în uleiuri și grăsimi, q.s.;

b) doza maximă pentru vanilină, etilvanilină și metilvanilină nu trebuie să depășească 500 mg/kg în toate grupurile de alimente.

#### **F. ADITIVII ALIMENTARI CARE POT FI UTILIZAȚI ÎN ALIMENTELE PENTRU SUGARI ȘI COPII**

**43.** Aditivii alimentari care pot fi utilizați în alimentele pentru sugari și copii sînt arătați în anexa nr.8 la prezentele Norme și reguli sanitare.

**44.** La fabricarea laptelui acidulat pot fi utilizate culturile nepatogene producătoare de acid lactic L (+)-.



**45.** Dacă aditivii, lecitine E 322 și mono- și digliceridele acizilor grași E 471, sînt adăugați împreună în aliment, doza maximă stabilită pentru fiecare din ei în aliment este micșorată în funcție de proporția altuia, prezente în el.

**46.** Preparatele și alimentele pentru sugari și copii pot conține gumă arabică E 414 și dioxid de silicon amorf E 551, rezultate din adăugarea preparatelor nutritive, conținînd maxim 10 g/kg de fiecare din aceste substanțe, și de asemenea manitol E 421, care este utilizat ca suport pentru vitamina B12 (nu mai mult decît una parte de vitamina B12 la 1000 părți de manitol).

**47.** Dozele maxime indicate se referă la alimentele gata pentru consum preparate conform instrucțiunilor producătorului avizate de Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

## **G. ENZIMELE**

**48.** Lista enzimelor care pot fi utilizate în industria alimentară este arătată în anexa nr.9 la prezentele Norme și reguli sanitare.

## **Capitolul 4**

### **CERINȚE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA**

**49.** Aditivii alimentari trebuie să intre în unitățile alimentare și să se păstreze acolo în ambalajul original (cel al producătorului). Aditivii alimentari pot fi comercializați en gros și cu amănuntul numai în ambalaje originale.

**50.** Aditivii alimentari trebuie să fie ambalați în ambalaje autorizate sanitar pentru contact cu alimentele.

**51.** Informația pe eticheta sau ambalajul aditivilor alimentari, alimentelor în care ei au fost adăugați trebuie să fie scrisă clar, să nu fie eronată și să nu inducă în eroare cumpărătorul.

**52.** Eticheta aditivilor alimentari ambalați, destinați pentru comerțul cu amănuntul (destinat consumatorului final) trebuie să conțină următoarea informație obligatorie, prezentată în limba de stat a Republicii Moldova:

a) denumirea specifică a aditivului alimentar în conformitate cu lista aditivilor alimentari dată în anexa nr.1 la prezentele Norme și reguli sanitare sau lista Codex și care să indice natura exactă a aditivului alimentar. Dacă sînt prezenți doi sau mai mulți aditivi alimentari, denumirile lor vor fi date în formă de listă în ordine descrescîndă a proporției lor.

Pentru amestecurile de aromatizați va fi utilizată denumirea generică "aromă" sau "aromatizant" urmată de cuvintele "natural", "identic natural", "artificial" sau combinația lor corespunzătoare;

b) cuvintele "Pentru utilizare în alimente" scrise pe partea proeminentă a etichetei;

c) termenul de valabilitate;

d) instrucțiuni privind păstrarea și utilizarea;

e) conținutul net va fi declarat în felul următor:

pentru aditivii alimentari lichizi, prin volum sau masă;

pentru aditivii alimentari solizi, alții decît cei comercializați în bucăți, prin masă;

pentru aditivii alimentari semisolizi sau vîscoși, fie prin volum, fie prin masă;

pentru aditivii alimentari comercializați în bucăți, prin greutate, întotdeauna însoțită de numărul bucăților în unitatea de ambalaj;

f) denumirea, adresa, telefonul, faxul producătorului, ambalatorului, distribuitorului, importatorului, exportatorului sau a vînzătorului aditivului alimentar;

g) țara de origine;

h) codul de identificare a fabricii producătoare și a lotului;

i) pentru aditivii alimentari limitați cantitativ în alimentele gata pentru consum va fi indicată cantitatea sau proporția lor. Ingredientele alimentare care sînt parte a aditivului vor fi declarate în lista ingredientelor în ordine descrescîndă a proporției;

j) eticheta aditivilor alimentari – îndulcitori, trebuie să conțină suplimentar următoarea informație: denumirea îndulcitorului;

atenționarea că consumul sporit de îndulcitori din grupul alcoolilor polivalenți poate avea acțiune purgativă;

atenționarea că îndulcitorul aspartam este sursă de fenilalanină;

atenționarea că produsele, care conțin îndulcitori nu sînt recomandate sugarilor și copiilor sănătoși.

**53.** Eticheta aditivilor alimentari comercializați, altfel decît cu amănuntul, va purta informația prevăzută de subpunctele a-h ale punctului 52 din prezentele Norme și reguli sanitare. Dacă aditivii alimentari sînt destinați exclusiv pentru prelucrare industrială ulterioară, informația prevăzută, în subpunctele a-c ale punctului 52 poate fi dată în documentele de însoțire.

**54.** Formulările cerute să apară pe etichetă în baza acestor Norme sanitare sau a altor norme Codex trebuie să fie clare, vizibile și clar citabile de către consumator în condiții normale de cumpărare și utilizare. Din informație trebuie să fie excluse neclaritățile din cauza desenului sau a altor informații scrise sau grafice. Literele în denumirea aditivului alimentar trebuie să fie de dimensiuni rezonabile pentru a fi citite pe cea mai proeminentă parte scrisă a etichetei. Cînd recipientul este acoperit de înveliș, acesta trebuie să poarte informația necesară, sau eticheta recipientului trebuie să fie clar citabilă prin învelișul exterior. Denumirea și conținutul net al aditivului alimentar trebuie să apară pe acea porțiune a etichetei, normal destinată a fi prezentată consumatorului în timpul comercializării.

**55.** Fiecare ambalaj de desfacere a alimentelor, în care au fost adăugați aditivi alimentari, va avea înscrise vizibil pe etichetă denumirile și/sau E numerele aditivilor alimentari, care au fost introduși în aliment și după caz funcțiile tehnologice. Eticheta alimentelor în care se adaugă aditivi alimentari va fi avizată de Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

**56.** Aditivii alimentari care au fost tratați cu radiații ionizante, trebuie să fie marcați cu semnul respectiv.

## **Capitolul 5**

### **CONDIȚIILE DE AVIZARE SANITARĂ (CERTIFICARE IGIENICĂ) A FABRICĂRII, IMPORTULUI, COMERCIALIZĂRII ȘI UTILIZĂRII ADITIVILOR ALIMENTARI**

**57.** Avizarea sanitară (certificarea igienică) a fabricării, importului, comercializării și utilizării aditivilor alimentari trebuie:

a) să specifice alimentele în care acești aditivi alimentari pot fi adăugați și condițiile specifice a acestor adăugări;

b) să fie limitată la doza minimă necesară pentru a atinge efectele dorite;

c) să nu inducă în eroare consumatorul;

d) să țină cont de doza zilnică acceptabilă, sau date echivalente, stabilite pentru aditivul alimentar și consumul zilnic probabil al lui cu toate sursele. În cazul, cînd aditivul alimentar urmează a fi utilizat în alimentele consumate de grupuri speciale de consumatori, trebuie să se țină cont de consumul zilnic probabil al aditivului alimentar de către consumatorii din aceste grupuri.

**58.** Avizarea sanitară a fabricării unor noi aditivi alimentari, precum și extinderea ariei de întrebuintare a aditivilor autorizați se efectuează de către Centrul Național Științifico-Practic de Medicină Preventivă al Ministerului Sănătății (CNȘPMP).

**59.** Avizul sanitar (certificatul igienic) se eliberează producătorului sau importatorului aditivului alimentar și este valabil 3 ani de la data emiterii. În cadrul perioadei de 3 ani el poate fi retras, dacă se constată că este folosit necorespunzător sau dacă, aditivul avizat are efecte adverse asupra sănătății necunoscute la data emiterii avizului. Pentru obținerea avizului este necesar a prezenta:

a) cererea în adresa Ministerului Sănătății – CNȘPMP;

b) argumentarea detaliată a scopului și a necesității producerii și utilizării noului aditiv alimentar, avantajele;

c) specificația completă privind identificarea și puritatea aditivului alimentar și metodele de determinare a lor;

d) proiectul de document normativ de produs (pentru aditivii alimentari care urmează a fi fabricați în Republica Moldova) e) evaluarea inofensivității, efectuată de organisme competente (la nivel național – CNȘPMP);

- f) certificatul privind comerțul liber în țara de origine (pentru aditivii importați);
- g) certificatul eliberat de organul oficial de control al alimentelor, inclusiv aditivilor alimentari, din țara de origine, referitor la aflarea sub control a întreprinderii producătoare (pentru aditivii importați);
- h) copia certificatului de înregistrare a întreprinderii producătoare/importatoare în Republica Moldova;
- h) copia certificatului de conferire a codului fiscal.

**60.** Producția, importul, vânzarea sau folosirea aditivilor alimentari care nu sînt cuprinși în prezentele Norme sanitare și care nu au fost avizați sanitar este interzisă. În cazul amestecurilor de aditivi alimentari importați, care au diferite denumiri comerciale, aceștia de asemenea, trebuie să fie avizați sanitar pentru a verifica dacă compoziția, cît și doza de utilizare recomandată sînt corespunzătoare.

**61.** Aditivii care sînt folosiți în hrana animalelor trebuie să fie avizați de Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

## **Capitolul 6**

### **CONTROLUL DE PRODUCȚIE ȘI SUPRAVEGHEREA SANITARO-EPIDEMIOLOGICĂ DE STAT ASUPRA FABRICĂRII, IMPORTULUI, COMERCIALIZĂRII ȘI UTILIZĂRII ADITIVILOR ALIMENTARI**

**62.** Producătorii/importatorii de aditivi alimentari trebuie să asigure calitatea și inofensivitatea lor în conformitate cu specificațiile și documentele normative de produs coordonate cu Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova și specificațiile de identitate și puritate Codex și să asigure controlul lor.

**63.** Producătorii de alimente trebuie să asigure controlul de producție (pe fluxul tehnologic) asupra utilizării aditivilor alimentari, inclusiv prin determinări cantitative a conținutului acestora (conservanți, îndulcitori, coloranți etc.) în alimentele, în care ei au fost adăugați. Ordinea și periodicitatea investigațiilor trebuie să fie coordonate cu Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova.

**64.** Supravegherea sanitaro-epidemiologică de stat asupra fabricării, importului, comercializării și utilizării aditivilor alimentari se efectuează de către instituțiile Serviciului sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova în conformitate cu [Legea nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#) "Privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației", [Legea ocrotirii sănătății, nr.411-XIII din 28 martie 1995](#).

**65.** Supravegherii sanitaro-epidemiologice de stat sînt supuse:

- a) materia primă, fluxul tehnologic și condițiile de fabricare a aditivului alimentar și a alimentelor în care ei se adaugă, ambalajele;
- b) aditivii alimentari, utilizați la fabricarea alimentelor și cei propuși pentru comercializare în rețeaua comercială;
- c) alimentele în care sînt utilizați aditivii alimentari;
- d) etichetarea aditivilor alimentari și a alimentelor, în care ei se adaugă.

**66.** Supravegherea sanitaro-epidemiologică de stat a aditivilor include una sau mai multe din următoarele operații:

- a) evaluarea aditivilor alimentari, a alimentelor în care ei se adaugă (inclusiv proiectele de documente normative pentru aceștia) și avizarea lor sanitară în vederea fabricării, importului, utilizării în alimente, comercializării;
- b) controlul întreprinderilor de fabricare a aditivilor alimentari și a celor care îi utilizează, importă, comercializează, depozitează;
- c) recoltarea probelor de aditivi alimentari, alimente, în care aceștia au fost adăugați și efectuarea analizelor;
- d) estimarea corespunderii identității și purității aditivului alimentar specificațiilor aprobate de Ministerul Sănătății – Serviciul sanitaro-epidemiologic de stat al Republicii Moldova sau specificațiilor Codex Alimentarius;
- e) controlul alimentelor privind prezența aditivilor alimentari autorizați, cantitatea lor.

**67.** Recoltarea probelor de aditivi alimentari și alimente în care aceștia au fost utilizați, se efectuează în conformitate cu Normele sanitare și standardele în vigoare, inclusiv cele ale Comisiei Codex Alimentarius.

**68.** Aditivii alimentari și alimentele ofensive, în care au fost introduși aditivi alimentari neavizați sanitar sau cu conținut, care depășește doza maximă stabilită, se supun prevederilor articolului 12 al [Legii privind asigurarea sanitaro-epidemiologică a populației, nr.1513-XII din 16 iunie 1993](#).

**69.** Pentru încălcarea prezentelor Norme și reguli sanitare se aplică măsuri în conformitate cu legislația în vigoare în Republica Moldova.

De la 01.06.2002 se interzice producerea, importul, utilizarea și comercializarea aditivilor alimentari și a alimentelor în care ei au fost utilizați, neconformi cu prezentele Norme și reguli sanitare. Până la 01.06.2002 documentele normative pentru aditivii alimentari, precum și pentru alimentele, care prevăd utilizarea aditivilor alimentari, trebuie să fie aduse în conformitate cu aceste Norme și reguli sanitare.

*Notă: Anexele nr.1-9 au fost publicate în Monitorul Oficial nr.5-8/12 din 13.01.2006, pag.75*

Anexa nr.1  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

**LISTA ADITIVILOR ALIMENTARI  
ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE**

<b>E nr.</b>	<b>Denumirea</b>	<b>Funcția tehnologică, utilizări restricționate</b>
E 100	Curcumine	colorant
E 101	(i) Riboflavine	colorant
	(ii) sarea de sodiu a riboflavinei-5-fosfat	
E 102	Tartrazină	colorant
E 104	Galben de quinoleină	colorant
E 110	Sunset yellow FCF/Orange yellow	colorant
E 120	Carmine	colorant
E 122	Azorubină, carmuazină	colorant
E 124	Ponceau 4R	colorant
E 129	Alura red AC	colorant
E 131	Albastru patent V	colorant
E 132	Indigotină/indigocarmină	colorant
E 133	Albastru de briliant FCF	colorant
E 140	Clorofilă	colorant
E 141	Complexe de cuproclorofilă	colorant
	(i) complex de cuproclorofilă	
	(ii) sărurile de sodiu și potasiu a complexului de cuproclorofilă	
E 142	Verde S	colorant
E 143	Verde fast FCF	colorant
E 150a	Caramel Plain <sup>(1)</sup>	colorant
E 150b	Caramel obținut prin procedeul cu sulfid caustic	colorant

E 150c	Caramel obținut prin procedeul cu amoniac	colorant
E 150d	Caramel obținut prin procedeul cu sulfat amoniacal	colorant
E 151	Negru de brillant BN	colorant
E 152	Cărbune negru (hydrocarbon)	colorant
E 153	Cărbune vegetal	colorant
E 155	Brun HT	colorant
E 160a	Caroteni:	
	(i) beta-caroten sintetic	colorant
	(ii) extracte naturale	colorant
E 160b	Extracte de anato	colorant
E 160c	Extracte de paprica	colorant
E 160d	Licopen	colorant
E 160e	Beta-apo-caroten (C 30)	colorant
E 160f	Esterii etilic și metilic ai acidului beta-apo-carotenic	colorant
E 161a	Flavoxantină	colorant
E 161b	Luteină	colorant
E 161c	Kryptoxantină	colorant
E 161d	Rubixantină	colorant
E 161e	Violoxantină	colorant
E 161f	Rodoxantină	colorant
E 161g	Cantaxantină	colorant
E 162	Betaină	colorant
E 163	Antociani (preparați prin metode fizice din fructe și legume)	colorant
	(i) antociani	
	(ii) extract din coajă de struguri	
	(iii) extract de coacăză neagră	
E 170	Carbonați de calciu*	colorant de suprafață, antiaglomerant, stabilizator, substanță suport
E 171	Dioxid de titan	colorant (numai de suprafață)
E 172	Oxizi de fier: negru, roșu, galben	colorant (numai de suprafață)
E 173	Aluminiu	colorant (numai de suprafață)
E 174	Argint	colorant (numai de suprafață)
E 175	Aur	colorant (numai de suprafață)
E 200	Acid sorbic	conservant
E 201	Sorbat de sodiu	conservant
E 202	Sorbat de potasiu	conservant
E 203	Sorbat de calciu	conservant
E 210	Acid benzoic (2)	conservant
E 211	Benzoat de sodiu	conservant
E 212	Benzoat de potasiu	conservant
E 213	Benzoat de calciu	conservant
E 214	P-hidroxibenzoat de etil	conservant
E 215	Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului de etil	conservant
E 216	P-hidroxibenzoat de propil	conservant

E 217	Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului de propil	conservant
E 218	P-hidroxibenzoat de metil	conservant
E 219	Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului de metil	conservant
E 220	Dioxid de sulf	conservant, antioxidant
E 221	Sulfit de sodiu	conservant, antioxidant
E 222	Sulfit acid de sodiu	conservant, antioxidant
E 223	Metabisulfit de sodiu	conservant, antioxidant, decolorant
E 224	Metabisulfit de potasiu	conservant, antioxidant
E 225	Sulfit de potasiu	conservant, antioxidant
E 226	Sulfit de calciu	conservant, antioxidant
E 227	Sulfit acid de calciu	conservant, antioxidant
E 228	Bisulfit de potasiu	conservant, antioxidant
E 230	Difenil	conservant
E 231	Ortofenil fenol	conservant
E 232	Ortofenil fenol de sodiu	conservant
E 233	Tiabendazol	conservant
E 234	Nizină	conservant
E 235	Pimaricin, Natamicin	conservant
E 236	Acid formic	conservant
E 239	Hexametilentetramină	conservant
E 242	Dimetildicarbonat	conservant
E 249	Nitrit de potasiu	conservant, stabilizator de culoare
E 250	Nitrit de sodiu	conservant, stabilizator de culoare
E 251	Nitrat de sodiu	conservant, stabilizator de culoare
E 252	Nitrat de potasiu	conservant, stabilizator de culoare
E 260	Acid acetic glacial*	conservant, acidifiant
E 261	Acetați de potasiu*	conservant, acidifiant
	(i) acetat de potasiu	
	(ii) diacetat de potasiu	
E 262	Acetați de sodiu*	conservant, acidifiant
	(i) acetat de sodiu	
	(ii) diacetat de sodiu	
E 263	Acetat de calciu*	conservant, acidifiant, stabilizator, substanță suport
E 270	Acid lactic*	acidifiant
E 280	Acid propionic	conservant
E 281	Propionat de sodiu	conservant
E 282	Propionat de calciu	conservant
E 283	Propionat de potasiu	conservant
E 290	Dioxid de carbon*	gaz pentru saturarea

		băuturilor
E 296	Acid malic*	acidifiant
E 297	Acid fumaric	acidifiant
E 300	Acid L-ascorbic*	antioxidant
E 301	L-Ascorbat de sodiu*	antioxidant
E 302	L-Ascorbat de calciu*	antioxidant
E 303	Ascorbat de potasiu	antioxidant
E 304	Palmitat de ascorbil*	antioxidant
E 305	Stearat de ascorbil*	antioxidant
E 306	Concentrat de amestec de tocoferoli*	antioxidant
E 307	Alfa tocoferol de sinteză*	antioxidant
E 308	Gama tocoferol de sinteză*	antioxidant
E 309	Delta tocoferol de sinteză*	antioxidant
E 310	Galat de propil	antioxidant
E 311	Galat de octil	antioxidant
E 312	Galat de dodecil	antioxidant
E 315	Acid eritorbic (izoascorbic)	antioxidant
E 316	Eritorbat de sodiu	antioxidant
E 317	Eritorbat de potasiu	antioxidant
E 318	Eritorbat de calciu	antioxidant
E 320	Butil hidrohianizol (BHA)	antioxidant
E 321	Butil hidroxitoluen (BHT)	antioxidant
E 322	Lecitine*	emulgator și substanță suport numai pentru coloranții și antioxidanții solubili în grăsimi, antioxidant
E 325	Lactat de sodiu*	antioxidant sinergist, umectant, umplutor
E 326	Lactat de potasiu*	antioxidant sinergist, acidifiant
E 327	Lactat de calciu*	acidifiant, agent pentru tratarea făinii
E 330	Acid citric*	acidifiant, antioxidant, sechestrant
E 331	Citrați de sodiu*	acidifiant, emulgator, stabilizator, sechestrant, substanță suport
	(i) citrat biacid de sodiu	
	(ii) citrat monoacid de sodiu	
	(iii) citrat trisodic	
E 332	Citrați de potasiu*	acidifiant, emulgator, stabilizator, sechestrant, substanță suport
	(i) citrat biacid de potasiu	
	(ii) citrat tripotasic	
E 333	Citrați de calciu*	acidifiant, stabilizator, sechestrant
E 334	Acid tartric [L(+)]*	acidifiant, antioxidant sinergist, sechestrant
E 335	Tartrați de sodiu*	stabilizator, sechestrant

	(i) tartrat monosodic	
	(ii) tartrat disodic	
E 336	Tartrați de potasiu*	stabilizator, sechestrant
	(i) tartrat monopotasic	
	(ii) tartrat dipotasic	
E 337	Tartrat dublu de sodiu și potasiu*	stabilizator, sechestrant
E 338	Acid ortofosforic	acidifiant, antioxidant, sinergist
E 339	Fosfați de sodiu	acidifiant, emulgator, umectant, stabilizator, sechestrant
	(i) monosodiu ortofosfat	
	(ii) disodiu ortofosfat	
	(iii) trisodiu ortofosfat	
E 340	Fosfați de potasiu	acidifiant, stabilizator, emulgator, umectant, sechestrant
	(i) monopotasiu ortofosfat	
	(ii) dipotasiu ortofosfat	
	(iii) tripotasiu ortofosfat	
E 341	Fosfați de calciu	substanță suport, acidifiant, stabilizator, antiaglomerant, agent pentru tratarea făinii, agent de solidificare, agent de afinare, umectant
	(i) monofosfat de calciu	
	(ii) dicalciu ortofosfat	
	(iii) tricalciu ortofosfat	
E 342	Fosfat de amoniu	acidifiant, agent pentru tratarea făinii
	(i) monofosfat de amoniu	
	(ii) difosfat de amoniu	
E 343	Fosfat de magneziu	acidifiant, antiaglomerant
	(i) monofosfat de magneziu	
	(ii) difosfat de magneziu	
	(iii) trifosfat de magneziu	
E 349	Malat de amoniu*	acidifiant
E 350	Malați de sodiu*	acidifiant, umectant
	(i) malat acid de sodiu	
	(ii) malat de sodiu	
E 351	Malați de potasiu*	acidifiant
	(i) malat acid de potasiu	
	(ii) malat de potasiu	
E 352	Malați de calciu*	acidifiant
	(i) Malat acid de sodiu	
	(ii) Malat de sodiu	
E 353	Acid metataric	acidifiant
E 354	Tartrat de calciu*	acidifiant
E 355	Acid adipic	acidifiant
E 356	Adipați de sodiu	acidifiant
E 357	Adipați de potasiu	acidifiant
E 363	Acid succinic	acidifiant
E 380	Citrați de amoniu*	acidifiant



E 381	Citrați de amoniu și fier	antiaglomerant
E 385	Disodiu etilen diamin tetra acetat (EDTA) de calciu	antioxidant, conservant, sechestrant
E 387	Oxistearin	antispumant, sechestrant, antioxidant
E 400	Acid alginic*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 401	Alginat de sodiu*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 402	Alginat de potasiu*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 403	Alginat de amoniu*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 404	Alginat de calciu*	agent de îngroșare, stabilizator, antispumant, substanță suport
E 405	Alginat de propilenglicol	agent de îngroșare, emulgator, substanță suport
E 406	Agar-agar*	agent de îngroșare, agent de gelificare, stabilizator, substanță suport
E 407	Carrageenan și sărurile lui de sodiu, potasiu, amoniu*	agent de îngroșare, agent de gelificare, stabilizator, substanță suport
E 410	Gumă de carruba*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 411	Gumă de tamarin	agent de îngroșare, stabilizator
E 412	Gumă de guar*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 413	Gumă adragante*	agent de îngroșare, stabilizator, emulgator, substanță suport
E 414	Gumă arabică*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 415	Gumă de xantan*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 416	Gumă de Karaya	agent de îngroșare, stabilizator
E 417	Gumă Tara*	agent de îngroșare, stabilizator
E 418	Gumă Gelane*	agent de îngroșare, stabilizator, agent de gelificare
E 420	Sorbitol și sirop de sorbitol	îndulcitor, umectant, sechestrant, substanță suport, emulgator
E 421	Manitol	îndulcitor, antiaglomerant,

		substanță suport
E 422	Glicerol*	umectant, agent de îngroșare, substanță suport
E 430	Stearat de polioxietilen (8)	emulgator
E 431	Stearat de polioxietilen (40)	emulgator
E 432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaureat	substanță suport numai pentru agenți antispumanți, coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleat	substanță suport numai pentru agenți antispumanți, coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitat	substanță suport numai pentru agenți antispumanți, coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 435	Polioxietilen sorbitan monostearat	substanță suport numai pentru agenți antispumanți, coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 436	Polioxietilen (20) sorbitan tristearat	substanță suport numai pentru agenți antispumanți, coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 440	Pectine*	agent de îngroșare, stabilizator, agent de gelificare, substanță suport
E 442	Fosfatide de amoniu	substanță suport numai pentru antioxidanți, emulgator
E 444	Izobutirat acetat de sucroză	emulgator, stabilizator
E 450	Difosfați	emulgator, stabilizator, acidifiant, agent de afinare sechestrant, umectant
	(i) difosfat disodic	
	(ii) difosfat trisodic	
	(iii) difosfat tetrasodic	
	(iv) difosfat dipotasic	
	(v) difosfat tetrapotasic	
	(vi) difosfat dicalcic	
	(vii) difosfat biacid de calciu	
(viii) difosfat dimagnezic		
E 451	Trifosfați	sechestrant, acidifiant
	(i) trifosfat pentasodic	
	(ii) trifosfat pentapotasic	
E 452	Polifosfați	emulgator, stabilizator, sechestrant, umectant
	(i) polifosfat de sodiu	
	(ii) polifosfat de potasiu	
	(iii) polifosfat de sodiu-calciu	

	(iv) polifosfat de calciu	
E 460	Celuloză*	emulgator, antiaglomerant, substanță suport
	(i) celuloză microcristalină	
	(ii) celuloză pudră	
E 461	Metil celuloză*	agent de îngroșare, emulgator, stabilizator, substanță suport
E 463	Hidroxiopropil celuloză*	agent de îngroșare, emulgator, stabilizator, substanță suport
E 464	Hidroxiopropilmetil celuloză*	agent de îngroșare, emulgator, stabilizator, substanță suport
E 465	Metil etil celuloză*	agent de îngroșare, emulgator, stabilizator, spumant, substanță suport
E 466	Carboximetil celuloză de sodiu*	agent de îngroșare, stabilizator, substanță suport
E 470	Săruri de sodiu, potasiu, calciu și magneziu a acizilor grași*	emulgator, stabilizator, antiaglomerant, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 471	Mono- și digliceride ale acizilor grași*	emulgator, stabilizator, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 472a	Esteri glicerici ai acidului acetic cu acizi grași*	emulgator, stabilizator, sechestrant, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 472b	Esteri glicerici ai acidului lactic cu acizi grași*	emulgator, stabilizator, sechestrant
E 472c	Esteri glicerici ai acidului citric cu acizi grași*	emulgator, stabilizator, sechestrant, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 472d	Esteri tartrici de mono- și digliceride cu acizi grași*	emulgator, stabilizator, sechestrant
E 472e	Esteri glicerici ai acidului diacetiltartric cu acizi grași*	emulgator, stabilizator, sechestrant, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 472f	Amestecul esterilor glicerici ai acidului tartric, acidului acetic cu acizi grași*	emulgator, stabilizator, sechestrant
E 473	Sucroesteri ai acizilor grași	emulgator, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi

E 474	Sucrogliceride	emulgator
E 475	Esteri poliglicerici ai acizilor grași	emulgator, substanță suport numai pentru coloranți și antioxidanți solubili în grăsimi
E 476	Poliricinolat de poliglicerol	emulgator
E 477	Esteri ai propilenglicolului cu acizi grași	emulgator
E 479	Ulei de soia oxidat prin încălzire amestecat cu mono- și digliceride de acizi grași	emulgator
E 481	Lactilat de sodiu	emulgator, stabilizator
E 482	Lactilat de calciu	emulgator, stabilizator
E 483	Tartrat de stearoil	agent pentru tratarea făinii
E 484	Citrat de stearoil	antispumant, emulgator, sechestrant
E 491	Monostearat de sorbitan	substanță suport pentru coloranți și antispumanți, emulgator
E 492	Tristearat de sorbitan	substanță suport pentru coloranți și antispumanți, emulgator
E 493	Monolaurat de sorbitan	substanță suport pentru coloranți și antispumanți, emulgator
E 494	Monooleat de sorbitan	substanță suport pentru coloranți și antispumanți, emulgator
E 495	Monopalmitat de sorbitan	substanță suport pentru coloranți și antispumanți, emulgator
E 500	Carbonați de sodiu*	acidifiant, agent de afinare, antiaglomerant
	(i) carbonat de sodiu	
	(ii) carbonat acid de sodiu	
	(iii) sesquicarbonat de sodiu	
E 501	Carbonați de potasiu*	acidifiant, stabilizator, substanță suport
	(i) carbonat de potasiu	
	(ii) carbonat acid de potasiu	
E 503	Carbonați de amoniu*	acidifiant, agent de afinare
	(i) carbonat de amoniu	
	(ii) carbonat acid de amoniu	
E 504	Carbonați de magneziu*	acidifiant, antiaglomerant, stabilizator de culoare, substanță suport
	(i) carbonat de magneziu	
	(ii) carbonat acid de magneziu	
E 507	Acid clorhidric*	acidifiant
E 508	Clorură de potasiu*	agent de gelificare, substanță suport
E 509	Clorură de calciu*	agent de solidificare, substanță suport

E 511	Clorură de magneziu*	agent de solidificare, substanță suport
E 513	Acid sulfuric*	acidifiant
E 514	Sulfați de sodiu*	acidifiant, substanță suport
E 515	Sulfați de potasiu*	acidifiant, substanță suport
E 516	Sulfați de calciu*	agent de tratare a făinii, sechestrant, agent de solidificare, substanță suport
E 517	Sulfați de amoniu	agent de tratare a făinii, stabilizator, agent de solidificare, substanță suport
E 518	Sulfat de magneziu	agent de solidificare
E 520	Sulfat de aluminiu	agent de solidificare
E 521	Sulfat de aluminiu sodic	agent de solidificare
E 522	Sulfat de aluminiu potasic	acidifiant, stabilizator
E 523	Sulfat de aluminiu amonic	stabilizator, agent de solidificare
E 524	Hidroxid de sodiu*	acidifiant
E 525	Hidroxid de potasiu*	acidifiant
E 526	Hidroxid de calciu*	acidifiant, agent de solidificare
E 527	Hidroxid de amoniu*	acidifiant
E 528	Hidroxid de magneziu*	acidifiant, stabilizator de culoare
E 529	Oxid de calciu*	acidifiant, agent de tratare a făinii
E 530	Oxid de magneziu*	antiaglomerant
E 535	Ferocianură de sodiu	antiaglomerant
E 536	Ferocianură de potasiu	antiaglomerant
E 538	Ferocianură de calciu	antiaglomerant
E 541	Fosfat de aluminiu sodic acid	acidifiant, emulgator
E 551	Bioxid de siliciu amorf	antiaglomerant, substanță suport numai pentru emulgatori și coloranți, maxim 5%
E 552	Silicat de calciu	antiaglomerant, substanță suport numai pentru emulgatori și coloranți, maxim 5%
E 553	Silicați de magneziu	antiaglomerant, substanță suport numai pentru coloranți, maxim 5%
	(i) silicat de magneziu	
	(ii) trisilicat de magneziu (fără azbest)	
	(iii) talc (fără azbest)	
E 554	Silicat alumino-sodic	antiaglomerant
E 555	Silicat alumino-potasic	antiaglomerant
E 556	Silicat alumino-calcic	antiaglomerant
E 558	Bentonită	antiaglomerant, substanță

		suport numai pentru coloranți, maxim 5%
E 559	Silicat de aluminiu (Kaolin)	antiaglomerant, substanță suport numai pentru coloranți, maxim 5%
E 570	Acizi grași*	agent de glazurare, antispumant, spumant
E 574	Acid gluconic*	acidifiant, agent de afinare
E 575	Glucono-delta-lactonă*	acidifiant, agent de afinare
E 576	Gluconat de sodiu*	sechestrant
E 577	Gluconat de potasiu*	sechestrant, substanță suport
E 578	Gluconat de calciu*	acidifiant, agent de solidificare
E 579	Gluconat feros	stabilizator de culoare
E 585	Lactat feros	stabilizator de culoare
E 620	Acid glutamic	potențiator de aromă
E 621	Glutamat monosodic	potențiator de aromă
E 622	Glutamat monopotasic	potențiator de aromă
E 623	Glutamat de calciu	potențiator de aromă
E 624	Glutamat monoamonic	potențiator de aromă
E 625	Glutamat de magneziu	potențiator de aromă
E 626	Acid guanilic	potențiator de aromă
E 627	5' guanilat disodic	potențiator de aromă
E 628	5' guanilat dipotasic	potențiator de aromă
E 629	5' guanilat de calciu	potențiator de aromă
E 630	Acid inozinic	potențiator de aromă
E 631	5' inozinat disodic	potențiator de aromă
E 632	Inozinat de potasiu	potențiator de aromă
E 633	5' inozinat de calciu	potențiator de aromă
E 634	5' ribonucleotide de calciu	potențiator de aromă
E 635	5' ribonucleotide de sodiu	potențiator de aromă
E 640	Glicin*	potențiator de aromă, substanță suport
E 900	Polidimetilxilosan	antispumant, emulgator, antiaglomerant
E 901	Ceară de albine albă și galbenă	agent de glazurare, substanță suport numai pentru coloranți
E 902	Ceară de candelila	agent de glazurare
E 903	Ceară de carnauba	agent de glazurare
E 904	Șerlac	agent de glazurare
E 905a	Ulei mineral alimentar	agent de glazurare, ermetizant
E 905b	Jeleu de ulei mineral alimentar	ermetizant
E 905c	Parafină	agent de glazurare, ermetizant
	(i) ceară microcristalină	
	(ii) ceară de parafină	

E 906	Gumă benzoică	aromatizator
E 908	Ceară din tărițe de orez	agent de glazurare
E 909	Ceară spermacet	agent de glazurare
E 910	Ceară de esteri	agent de glazurare
E 911	Eteri metilici ai acizilor grași	agent de glazurare
E 913	Lanolin	agent de glazurare
E 920	Sărurile de sodiu și potasiu a L-cisteinei și hidroclorurile lor	agent de tratare a făinii
E 921	Sărurile de sodiu și potasiu a L-cistinei și hidroclorurile lor	agent de tratare a făinii
E 927a	Azodicarbonamid	numai ca agent de tratare a făinii și amidonului
E 927b	Carbamid	agent de tratare a făinii
E 938	Argon*	gaz de împachetare
E 939	Helium*	gaz de împachetare
E 940	Diclordifformetan	propulsant
E 941	Azot*	gaz de împachetare
E 942	Protoxid de azot*	propulsant
E 948	Oxigen*	gaz de împachetare
E 950	Acesulfam-K	îndulcitor
E 951	Aspartam	îndulcitor, potențiator de aromă
E 952	Acid ciclamic și sărurile lui de Na, K, Ca	îndulcitor
E 953	Izomaltol	îndulcitor, antiaglomerant, agent umplutor, agent de glazurare, substanță suport
E 954	Zaharină și sărurile de sodiu, potasiu și calciu	îndulcitor
E 957	Thaumatina	îndulcitor, potențiator de aromă
E 959	Neohesperidina DC	îndulcitor
E 960	Steviozid	îndulcitor
E 965	Maltitol și siropul de maltitol	îndulcitor, stabilizator, emulgator, substanță suport
E 966	Lactitol	îndulcitor, substanță suport
E 967	Xilitol	îndulcitor, umectant, stabilizator, substanță suport
E 999	Extract de quilaia	spumant
E 1000	Acid holic*	emulgator
E 1100	Amilaze*	numai ca agent de tratare a făinii și amidonului
E 1101	Proteaze*	agent de tratare a făinii, stabilizator
	(i) Proteaza	
	(ii) Papain	
	(iii) Bromelain	
	(iv) Ficin	
E 1102	Glucosoxidaza*	antioxidant
E 1103	Invertaze*	stabilizator

E 1104	Lipaze*	potențiator de gust
E 1105	Lizocim*	conservant numai pentru brânzeturi maturate
E 1200	Polidextroze A și N*	agent umplutor, stabilizator, agent de îngroșare, umectant, substanță suport
E 1201	Polivinilpirolidonă	substanță suport numai pentru îndulcitori, agent de îngroșare, stabilizator, decolorant
E 1202	Polivinilpolipirolidonă	stabilizator de culoare, substanță suport numai pentru îndulcitori
E 1400	Dextrine, amidon tratat termic alb și galben*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1401	Amidon tratat cu acizi*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1402	Amidon tratat cu baze*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1403	Amidon înălbit*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1404	Amidon oxidat*	emulgator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1405	Amidon tratat cu fermenți*	agent de îngroșare
E 1410	Fosfat de monoamidon*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1411	Biamidon glicerol*	stabilizator, agent de îngroșare
E 1412	Fosfat de diamidon*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1413	Fosfat de diamidon fosfat*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1414	Fosfat de diamidon acetilat*	emulgator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1420	Amidon acetilat*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1421	Amidon acetat, eterificat cu vinilacetat	stabilizator, agent de îngroșare
E 1422	Diamidon acetilat de reticulație adipică*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1423	Diamidon acetilat de reticulație glicerică	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1440	Hidroxipropil de amidon*	emulgator, agent de îngroșare
E 1442	Fosfat de diamidon hidroxipropil*	stabilizator, agent de îngroșare, substanță suport
E 1443	Glicerol de diamidon hidroxipropil	stabilizator, agent de îngroșare



E 1450	Amidon octenil succinat de sodiu*	stabilizator, agent de îngroșare, emulgator, substanță suport
E 1503	Ulei de ricin	agent de separare
E 1505	Trietil de citrat	spumant, substanță suport,
E 1518	Triacetat de gliceril (triacetin)*	umectant, substanță suport
E 1520	Propilenglicol	umectant, substanță suport pentru aditivi
E 1521	Polietilenglicol	antispumant

**Notă:**

(1) Termenul caramel se referă la culoarea brună mai mult sau mai puțin intensă destinată pentru colorare. El nu corespunde cu produsul aromat de zahăr, obținut prin încălzirea zahărului și care este utilizat pentru aromatizarea alimentelor (de ex.: dulciuri, băuturi alcoolice).

(2) Acidul benzoic poate fi prezent în alimentele fermentate ca rezultat al proceselor de fermentare.

Anexa nr.2  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

**ALIMENTELE ÎN CARE POATE FI UTILIZAT UN NUMĂR  
LIMITAT DE ADITIVI ALIMENTARI**

Denumirea alimentelor	E nr., denumirea aditivilor alimentari	Doza maximă, mg/kg
Vinuri	E 170 Carbonați de calciu	q.s.
	E 200 Acid sorbic	200
	E 202 Sorbat de potasiu	200 ( <i>exprimat în acid sorbic</i> )
	E 220 Dioxid de sulf	200* ( <i>vin de struguri sec</i> )
	E 221 Sulfit de sodiu E 222 Sulfit acid de sodiu E 223 Metabisulfit de sodiu E 224 Metabisulfit de potasiu E 225 Sulfit de potasiu E 226 Sulfit de calciu E 227 Sulfit acid de calciu E 228 Bisulfit de potasiu	300* ( <i>vin de struguri demisec, demidulce</i> ) (*E 221 – E 228 exprimat în SO <sub>2</sub> )
	E 300 Acid L-ascorbic	150
	E 330 Acid citric	2000
	E 334 Acid tartric	2000
	E 353 Acid metatartric	100
	E 414 Gumă arabică	q.s.
	E 401 Alginat de sodiu	q.s.
	Bere, oțet, distilate de vin, băuturi aromatizate în bază de vin	E 150 Caramel (a, b, c, d)
Bere	E 270 Acid lactic E 300 Acid L-ascorbic	q.s.

	E 301 L-ascorbat de sodiu E 330 Acid citric E 414 Gumă de arabică	
Margarină, minarină, alte emulsii grase	E 160a Carotene E 100 Curcumine	q.s.
	E 160b Extracte de anato	10
Uleiuri și grăsimi de origine animală sau vegetală neemulsionate (cu excepția uleiurilor netransformate și neamestecate și a uleiurilor de măsline)	E 304 Palmitat de ascorbil	q.s.
	E 306 Concentrat de amestec de tocoferoli	q.s.
	E 307 Alfa tocoferol de sinteză	q.s.
	E 308 Gama tocoferol de sinteză	q.s.
	E 309 Delta tocoferol de sinteză	q.s.
	E 322 Lecitine	30000
	E 330 Acid citric	q.s.
	E 331 Citrați de sodiu	q.s.
	E 332 Citrați de potasiu	q.s.
	E 333 Citrați de calciu	q.s.
	E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași	10000
Ulei rafinat de măsline, inclusiv de presare a măslinelor	E 307 Alfa tocoferol de sinteză	q.s.
Aluat nedospit	E 270 Acid lactic E 300 Acid L-ascorbic E 301 L-ascorbat de sodiu E 322 Lecitine E 330 Acid citric E 334 Acid tartric E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași E 575 Glucono-delta-lactonă	q.s.
Pâine preparată exclusiv din următoarele ingrediente: făină de grâu, apă, drojdie, sare	E 260 Acid acetic E 261 Acetați de potasiu E 262 Acetați de sodiu E 263 Acetat de calciu E 270 Acid lactic E 300 Acid L-ascorbic E 301 L-ascorbat de sodiu E 302 L-ascorbat de calciu E 304 Palmitat de ascorbil E 322 Lecitine E 325 Lactat de sodiu E 326 Lactat de potasiu E 327 Lactat de calciu E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași E 472a Esteri glicerici ai acidului acetic cu acizi grași E 472d Esteri glicerici ai acidului tartric cu acizi grași E 472e Esteri glicerici ai acidului	q.s.

	diacetiltartric cu acizi grași E 472f Amestecul esterilor glicerici ai acizilor tartric și acetic cu acizi grași	
Cereale pentru dejun extrudate, umflate (tip pufuleți) și/sau aromatizate cu fructe	E 150c Caramel (procedeul cu amoniac)	q.s.
	E 160a Carotene	q.s.
	E 160b Extracte de anato	25
	E 160c Extracte de paprica	q.s.
Cereale pentru dejun aromatizate cu fructe	E 120 Carmine E 162 Betaină E 163 Antociani	200 (individual sau în amestec)
Gem extra și jeleuri extra	E 440 Pectine E 270 Acid lactic E 296 Acid malic E 300 Acid L-ascorbic E 331 Citrați de sodiu E 334 Acid tartric E 335 Tartrați de sodiu E 350 Malați de sodiu E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași	q.s.
Gemuri, jeleuri, marmelade și alte preparate similare	E 100 Curcumine E 140 Clorofilă E 141 Complexe de cuproclorofilă E 150 Caramel a, b, c, d E 160a Carotene E 160c Extracte de paprica E 162 Betaină E 163 Antociani E 104 Galben de quinoleină	q.s.
	E 110 Sunset yellow E 124 Ponso 4R E 142 Verde S E 160d Licopen E 161b Lutein	100 (individual sau în amestec)
Gemuri, jeleuri, marmelade și alte produse în formă de paste, inclusiv produse cu conținut redus în energie	E 270 Acid lactic E 296 Acid malic E 300 Acid l-ascorbic E 327 Lactat de calciu E 330 Acid citric E 331 Citrați de sodiu E 333 Citrați de calciu E 334 Acid tartric E 335 Tartrați de sodiu E 350 Malați de sodiu E 440 Pectine E 509 Clorură de calciu E 524 Hidroxid de sodiu	q.s.

	<p>E 400 Acid alginic  E 401 Alginat de sodiu  E 402 Alginat de potasiu  E 403 Alginat de amoniu  E 404 Alginat de calciu  E 406 Agar-agar  E 407 Carrageenan  E 410 Gumă de carruba  E 412 Gumă guar  E 415 Gumă Xantan  E 418 Gumă gelan</p>	10000 ( <i>individual sau în amestec</i> )
Preparate din carne proaspătă, tocată ambalate	<p>E 300 Acid L-ascorbic  E 301 L-ascorbat de sodiu  E 302 L-ascorbat de calciu  E 330 Acid citric  E 331 Citrați de sodiu  E 332 Citrați de potasiu  E 333 Citrați de calciu</p>	q.s.
Salamuri, pateuri	E 100 Curcumine	20
	E 120 Carmine	100
	E 150 Caramel a, b, c, d	q.s.
	E 160a Carotene	20
	E 160c Extracte de paprica	10
	E 162 Betaină	q.s.
Salamuri pentru dejun cu conținut de cereale minim de 6%	E 129 Alura red	25
Carne pentru burgheri cu conținut de legume și/sau cereale minim de 4%	E 120 Carmine	100
	E 150 Caramel a, b, c, d	q.s.
Lapte parțial deshidratat și deshidratat	<p>E 300 Acid L-ascorbic  E 301 L-ascorbat de sodiu  E 304 Palmitat de ascorbil  E 322 Lecitine  E 331 Citrați de sodiu  E 332 Citrați de potasiu  E 407 Carrageenan  E 500 (ii) Bicarbonat de sodiu  E 501 (ii) Bicarbonat de potasiu  E 509 Clorură de calciu</p>	q.s.
Frișcă sterilizată, pasteurizată, unt, frișcă cu energie redusă și frișcă cu conținut redus în grăsimi	<p>E 270 Acid lactic  E 322 Lecitine  E 325 Lactat de sodiu  E 326 Lactat de potasiu  E 327 Lactat de calciu  E 330 Acid citric  E 331 Citrați de sodiu  E 332 Citrați de potasiu  E 333 Citrați de calciu  E 400 Acid alginic  E 401 Alginat de sodiu  E 402 Alginat de potasiu</p>	q.s.

	<p>E 403 Alginat de amoniu  E 404 Alginat de calciu  E 406 Agar-Agar  E 407 Carrageenan  E 410 Gumă de carruba  E 415 Gumă Xantan  E 440 Pectine  E 460 Celuloză  E 461 Metil celuloză  E 463 Hidroxipropil celuloză  E 464 Hidroxipropil metil celuloză  E 465 Etil metil celuloză  E 466 Carboxi metil celuloză de sodiu  E 471 Mono- și digliceride a acizilor grași  E 508 Clorură de potasiu  E 509 Clorură de calciu  E 1404 Amidon oxidat  E 1410 Fosfat de amidon  E 1412 Fosfat de diamidon  E 1413 Fosfat de diamidon fosfat  E 1414 Fosfat de amidon acetilat  E 1420 Amidon acetilat  E 1422 Diamidon acetilat de reticulație adipică  E 1440 Hidroxipropil de amidon  E 1442 Fosfat de amidon hidroxipropil  E 1450 Amidon octenil succinat de sodiu</p>	
Frișcă vegetală pasteurizată	<p>E 401 Alginat de sodiu  E 402 Alginat de potasiu  E 407 Carrageenan  E 466 Carboximetil celuloză de sodiu  E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași</p>	q.s.
Cașcaval maturat	<p>E 170 Carbonați de calciu  E 504 Carbonați de magneziu  E 509 Clorură de calciu  E 575 Glucono-delta-lactonă</p>	q.s.
Fulgi și granule deshidratate de cartofi	<p>E 100 Curcumine</p>	q.s.
Orez de preparare rapidă	<p>E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași  E 472a Esteri glicerici ai acidului acetic cu acizi grași</p>	q.s.
Produse de cacao și de ciocolată	<p>E 330 Acid citric</p>	0,5%
	<p>E 322 Lecitine</p>	q.s.
	<p>E 334 Acid tartric</p>	0,5%

	E 422 Glicerol	q.s.
	E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași	q.s.
	E 170 Carbonați de calciu E 500 Carbonați de sodiu E 501 Carbonați de potasiu E 503 Carbonați de amoniu E 504 Carbonați de magneziu E 524 Hidroxid de sodiu E 525 Hidroxid de potasiu E 526 Hidroxid de calciu E 527 Hidroxid de amoniu E 528 Hidroxid de magneziu E 530 Oxid de magneziu	<i>7% din masa uscată fără grăsime, exprimată în carbonați de potasiu</i>
	E 414 Gumă arabică E 440 Pectine	q.s. (Numai ca agenți de glasare)
Fruite și legume netransformate congelate	E 300 Acid L-ascorbic E 301 L-ascorbat de sodiu E 302 L-ascorbat de calciu E 330 Acid citric	q.s.
Sucuri și nectare de fructe	E 300 Acid L-ascorbic	q.s.
Suc de ananas	E 296 Acid malic	3000
Nectare	E 330 Acid citric	5000
	E 270 Acid lactic	5000
Suc de struguri	E 170 Carbonați de calciu	q.s.
	E 336 Tartrați de potasiu	q.s.
Suc de fructe	E 330 Acid citric	3000
Compoturi de fructe; pește, crustacee și moluște netransformate, inclusiv congelate	E 331 Citrați de sodiu E 332 Citrați de potasiu E 333 Citrați de calciu	q.s.
Fruite și legume conservate	E 260 Acid acetic E 261 Acetați de potasiu E 262 Acetați de sodiu E 263 Acetat de calciu E 270 Acid lactic E 300 Acid L-ascorbic E 301 L-ascorbat de sodiu E 302 L-ascorbat de calciu E 325 Lactat de sodiu E 326 Lactat de potasiu E 327 Lactat de calciu E 330 Acid citric E 331 Citrați de sodiu E 332 Citrați de potasiu E 333 Citrați de calciu E 334 Acid tartric E 335 Tartrați de sodiu E 336 Tartrați de potasiu E 337 Tartrat de sodiu și potasiu	q.s.

	E 509 Clorură de calciu E 575 Glucono-delta-lactonă	
--	--	--

Anexa nr.3  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

## COLORANȚII ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE

### Partea A. Coloranții admiși numai pentru unele utilizări

E nr., denumirea colorantului	Denumirea alimentelor	Doza maximă, mg/kg
E 128 Red 2G	Salamuri pentru dejun cu conținutul minim în cereale de 6% Carne pentru burgheri cu conținutul minim în legume și/sau cereale de 4%	20
E 143 Fast Green FCF	Băuturi în bază de lapte aromatizate și/sau fermentate (de ex. lapte cu ciocolată, cu cacao); înghețate, șerbeturi; produse fine de panificație; pește și produse de pește afumate, deshidratate și/sau sărate, inclusiv moluște, crustacee; substituenți ai icrelor de pește; băuturi alcoolice aromatizate în bază de apă; băuturi alcoolice	100
	Deserturi în bază de lapte (înghețate, pudinguri)	100 ( <i>în substanță uscată</i> )
	Legume în oțet, ulei sau saramură; gumă de mestecat	300
E 173 Aluminiu	Învelirea externă a dulciurilor de zahăr Decor pentru checuri și produse de patiserie	q.s.
E 174 Argint	Învelirea externă a dulciurilor Decor pentru ciocolată Liqueri	q.s.
E 175 Aur	Învelirea externă a dulciurilor Decor pentru ciocolată Liqueri	q.s.
E 160 Extracte de anato	Margarină, minarină, alte emulsii grase și grăsimi absolut libere de apă; produse de panificație fine; liqueri, inclusiv băuturi alcoolizate cu mai puțin de 15% de alcool în volum; deserturi; pește afumat	10
	Decoruri și învelișuri; înghețată; coajă comestibilă și înveliș de brânzeturi	20
	Cașcaval topit aromatizat sau nu	15
	Gustări deshidratate picante din cartofi, cereale sau fecule:	
	• extrudate sau expandate	20
	• alte gustări picante și nuci învelite picante	10
	Cereale pentru dejun extrudate, umflate și/sau aromatizate cu fructe	25

### Partea B. Coloranții admiși în alimente, altele decât cele menționate în punctul 25 și anexa 2 (referitor la coloranți) la prezentele Norme și reguli sanitare

Denumirea alimentelor	Doza maximă, mg/kg
Băuturi nealcoolice aromatizate	100

Fructe și legume conservate	200
Prezerve de fructe roșii	200
Dulciuri	300
Decoruri și învelișuri	500
Produse de panificație/patiserie fine	200
Înghețată	150
Cașcaval topit	100
Deserturi, inclusiv produse de lapte aromatizate	150
Sosuri, condimente, murături, mirodenii	500
Muștar	300
Pastă de pește și crustacee	100
Substituenți de somon	500
Pește afumat	100
Gustări deshidratate, picante din cartofi, cereale sau fecule:	
• extrudate sau expandate	200
• alte gustări picante și nuci învelite picante	100
Coajă comestibilă și înveliș de brânzeturii	q.s.
Produse pentru controlul masei corpului destinate să substituie integral consumul zilnic de alimente sau una din mese; suplimente nutritive pentru utilizare sub supraveghere medicală	50
Suplimente alimentare lichide	100
Suplimente alimentare solide	300
Suple	50
Analogi de carne și pește pe bază de proteine vegetale	100
Băuturi spirtoase, inclusiv produsele cu mai puțin de 15% de alcool în volum, cu excepția celor menționate în anexele II și III	200
Vinuri aromatizate, băuturi aromatizate pe bază de vin, cocktailuri aromatizate pe bază de vin, cu excepția celor menționate în anexele II și III	200
Vinuri de fructe liniștite sau spumante	200

Anexa nr.4  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

## CONSERVANȚII ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE

### Partea A. Dozele maxime de acizi sorbic, benzoic, P-hidroxibenzoat și sărurile lor

Denumirea alimentelor	Doza maximă, mg/kg					
	Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
Băuturi aromatizate în bază de vin; vinuri; vinuri nealcoolizate; vinuri de fructe, inclusiv nealcoolizate; semifabricate de cartofi	200					
Băuturi nealcoolice aromatizate	300	150		250 Sa+150 Ba		



Concentrate de ceai lichid, concentrate lichide de fructe și infuzii de ierburi				600		
Suc de struguri nefermentat pentru uz sacramental; legume în oțet, saramură sau ulei, excluzând măslinile; raci preparați; semiconserve de pește, inclusiv icre de pește				2000		
Bere nealcoolizată în kegi		200				
Spirit cu conținutul în alcool mai mic de 15% în volum	200	200		400		
Gemuri, jeleuri, marmelade cu conținut redus de zahăr și produse similare cu valoare energetică redusă sau fără zahăr și alte produse din fructe în formă de paste; marmelade		500		1000		
Produse din carne acoperite cu jeleu					1000	
Tratarea la suprafață a produselor deshidratate de carne						q.s.
Pește deshidratat sărat				200		
Deserturi de lapte netratate termic				300		
Ouă lichide (albuș, gălbenuș sau ouă integrale)				5000		
Gustări ușoare de cereale sau cartofi și nuci acoperite					1000 (max.300 PHB)	
Produse de cofetărie cu excepția ciocolatei						1500 (max. 300 PHB)
Fructe și legume deshidratate; preparate din fructe și legume, inclusiv sosuri de fructe și exclusiv piure, must, compot, salate și produse similare conservate; măslinile	1000			1000		
Cașcaval ambalat, porționat; cașcaval nematurat; produse de ouă deshidratate, concentrate, congelate; decoruri (siropuri pentru blinii, siropuri aromatizate pentru coctailuri de lapte și înghețată; produse similare); emulsii de grăsimi și sosuri emulsionate cu conținutul de grăsimi de 60% și mai mult;	1000			1000		
Cașcaval topit; pâine porționată ambalată și pâine de secară; produse de panificație parțial coapte ambalate destinate pentru comerțul cu amănuntul; produse de panificație fine cu activitatea apei mai mare de 0,65; aluat bătut; emulsii de grăsimi și sosuri emulsionate cu conținutul de grăsimi mai mic de 60%	2000			2000		
Gumă de mestecat; salate preparate; produse dietetice pentru uz medical special (cu excepția produselor alimentare pentru copii) formule dietetice pentru controlul masei corpului destinate să substituie consumul total zilnic de alimente sau o masă separată				1500		
Supe lichide și bulioane (cu excepția celor conservate)				500		
Aspic	1000	500				
Suplimente nutritive lichide						2000

#### Notă

1. Dozele limită maxime a tuturor substanțelor sus menționate sînt exprimate în acid liber.
2. Abrevierile utilizate în tabelă înseamnă următoarele:
  - Sa – acidul sorbic și sărurile lui
  - Ba – acidul benzoic și sărurile lui
  - PHB – P-hidroxibenzoat (de etil sau propil sau metil) și sărurile lui
  - Sa + Ba: Sa și Ba utilizate singure sau în combinație

- Sa + PHB: Sa și PHB utilizate singure sau în combinație
- Sa + Ba + PHB: Sa, Ba și PHB utilizate singure sau în combinație

### Partea B. Dozele maxime de dioxid de sulf și sulfiți

Denumirea alimentelor	Doza maximă, mg/kg (exprimată în SO <sub>2</sub> )
Zaharuri cu excepția siropului de glucoză, deshidratate sau nu	15
Sirop de glucoză deshidratat sau nu; bere, inclusiv cu conținut redus de alcool și fără alcool	20
Băuturi nealcoolice aromatizate conținând suc de fructe	20 (numai cel transferat din concentrate)
Sago (crupe), arpacaș	30
Decoruri (siropuri pentru blinii, siropuri aromatizate pentru coctailuri de lapte și înghețată; produse similare)	40
Biscuiți deshidratați; amidon (cu excepția amidonului pentru alimente pentru sugari și copii), gustări de cereale sau cartofi; cartofi decojiți; legume albe transformate congelate; ciuperci prelucrate, inclusiv congelate; nuci de cocos deshidratate; gemuri, jeleuri și marmelade cu excepția celor de calitate extra; sucuri de portocale, grapefruit, mere și ananas pentru distribuție în unitățile de alimentație publică; băuturi nealcoolice aromatizate conținând minim 235 g/l de sirop de glucoză; produse de patiserie în bază de sirop de glucoză ( <i>numai cel transferat din siropul de glucoză</i> ); bere de fermentare secundară în butoaie; gelatină	50
Melasă; suc de struguri nefermentat, pentru uz sacramental	70
Cartofi prelucrați, inclusiv congelați; pastă/aluat de de cartofi; legume și fructe în oțet, ulei sau saramură (cu excepția măslinelor și a ardeilor galbeni în saramură); ciuperci uscate; coji de legume, fructe și citrice conservate, cristalizate sau glasate; gemuri, jeleuri și marmelade fabricate din fructe sulfatate; umplutură de fructe pentru prăjituri; cireșe albe conservate, fructe uscate rehidratate	100
Cimbru uscat	150
Oțet de fermentare	170
Pește sărat deshidratat de speciile "Gadidae"; tomate deshidratate; condimente în bază de suc de citrice; vinuri fără alcool; cidru, cidru de pere, vin de fructe, vin de fructe spumant (inclusiv produse fără alcool); băutură de miere; carne, pește și crustacee vegetale și în bază de cereale și proteine	200
Lămii felii conservate; alte concentrate din suc de fructe sau fructe fărâmițate; muștar	250
Ceapă, usturoi (pulpă)	300
Suc de tei și de lămâie; concentrate de suc de fructe și conținând nu mai puțin de 2,5% de malț (apă de malț)	350
Legume albe deshidratate	400
Carne pentru burgheri cu conținutul minim de legume și/sau cereale de 4%; salamuri, crenvurști pentru dejun	450
Ardei galbeni în saramură	500
Extract gelificat din fructe, pectină lichidă pentru comercializare consumatorului final; miez de hrean	800
Crustacee și cefalopode	
• proaspete, congelate	150 <sup>1</sup>
• preparate	50 <sup>1</sup>
Fructe deshidratate	

• caise, piersici, struguri, prune și smochine	2000
• banane	1000
• mere și pere	600
• altele (inclusiv nucile în coajă)	500
Vinuri	
• vinuri seci	200
• vinuri demiseci	300

(<sup>1</sup>) În partea comestibilă

#### Note

1. Dozele maxime sînt exprimate în SO<sub>2</sub> în mg/kg și referitor la cantitatea totală, provenită din toate sursele.
2. Conținutul în SO<sub>2</sub> mai mic de 10 mg/kg sau 10 mg/dm<sup>3</sup> nu este considerat a fi prezent.

#### Partea C. Dozele maxime de alți conservanți

E nr., denumirea aditivului alimentar	Denumirea alimentelor	Doza maximă, mg/kg
E 230 Difenil	Tratarea la suprafață a fructelor de citrice	70
E 231 Ortofenil fenol E 232 Ortofenil fenol de sodiu	Tratarea la suprafață a fructelor de citrice	12 (individual sau în combinație exprimat în ortofenil fenol)
E 233 Tiabendazol	Tratarea la suprafață a:	
	• fructelor de citrice	6
	• banane	3
E 234 Nizin <sup>1</sup>	Pudinguri de griș și tapioca și produse similare	23
	Cașcaval maturat și cașcaval topit	12,5
E 235 Natamicin	Tratarea la suprafață a cașcavalurilor tari, semitari și semi moi; salamurilor conservate	1 mg/dm <sup>2</sup> de suprafață (nu trebuie să fie prezent la adîncimea de 5 mm)
E 242 Dimetildicarbonat	Băuturi răcoritoare nealcoolice	250 (conținutul la intrare, fără reziduuri detectabile în produsul final)
	Vinuri fără alcool	
	Concentrat de ceai lichid	
E 249 Nitrit de potasiu <sup>2</sup> E 250 Nitrit de sodiu <sup>2</sup>	Produse din carne	50 (exprimat în NaNO <sub>2</sub> )
E 251 Nitrat de sodiu E 252 Nitrat de potasiu	Produse din carne crud afumate, conservate	250 (exprimat în NaNO <sub>2</sub> )
	Cașcavaluri	50 (exprimat în NaNO <sub>2</sub> )
	Heringi și sardele sărate, marinate	200 (exprimat în NaNO <sub>2</sub> )
E 280 Acid propionic <sup>3</sup> E 281 Propionat de sodiu E 282 Propionat de calciu E 283 Propionat de potasiu	Pîine și produse de panificație	2000 (exprimat în acid propionic)
	Brînzeturi topite	1000
E 1105 Lizocim	Cașcaval maturat	q.s.

(<sup>1</sup>) poate fi prezent natural în unele brînzeturi ca rezultat al proceselor de fermentare.

(

<sup>2)</sup> cînd este destinat (marcat) pentru utilizare în alimente, nitritul trebuie să fie comercializat în amestec cu sarea sau substituenți ai sării.

<sup>(3)</sup> acidul propionic și sărurile lui poate fi prezent în unele produse fermentate rezultînd din procesele de fermentare.

**Partea D. Dozele maxime de antioxidanți admiși  
pentru utilizare în alimente**

<b>E nr., denumirea aditivului alimentar</b>	<b>Denumirea alimentelor</b>	<b>Doza maximă, mg/kg</b>
E 310 Galat de propil E 311 Galat de octil E 312 Galat de dodecil E 320 Butilhidroxianizol (BHA) E 321 Butilhidroxitoluen (BHT)	Grăsimi și uleiuri pentru fabricația industrială a produselor alimentare termic tratate (la cald)	200* (galați și BHA separat sau în combinație)
	Uleiuri și grăsimi pentru prăjire, cu excepția uleiului din tescovină de măsline	100* (BHT)
	Slănină de porc; ulei de pește; grăsimi de bovină, de pasăre și de ovine	ambele exprimate în grăsimi
	Amestecuri pentru checuri, prăjituri Gustări în bază de cereale Lapte praf pentru automate comerciale Supe și bulioane deshidratate Sosuri Carne deshidratată Nuci prelucrate Condimente Cereale preparate	200 (galați și BHA, separat sau în combinație) exprimat în grăsimi
	Cartofi granulați deshidratați	25 (galați și BHA, separat sau în combinație)
	Gumă de mestecat Suplimente dietetice	400 (galați, BHT și BHA, separat sau în combinație)
E 315 Acid eritorbic E 316 Eritorbat de sodiu	Semiconserve și conserve de carne	500 exprimat în acid eritorbic
	Semiconserve și conserve de pește Pește cu pielea roșie congelat	1500 exprimat în acid eritorbic

Semnul \* în tabelă indică regula proporționalității: cînd se utilizează combinații a galaților, BHT și BHA nivelul individual trebuie să fie redus proporțional.

Anexa nr.5  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

**ÎNDULCITORII ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE**

<b>Denumirea alimentelor</b>	<b>Doza maximă, mg/kg</b>			
	<b>Acesulfam, E 950</b>	<b>Aspartam, E 951</b>	<b>Ciclamat, E 952</b>	<b>Zaharină E 954</b>
Băuturi nealcoolice cu valoare energetică redusă sau fără adaos de zahăr în bază de apă aromatizate sau lapte sau suc de fructe	350	600	80	80
Deserturi și produse similare cu valoare energetică redusă sau fără adaos de	350	1000	250	100

zahăr în bază de: apă aromatizate; lapte și preparate de lapte; fructe și legume; ouă; cereale; grăsimi; gustări din nuci prăjite				
Produse de cofetărie:				
• cu valoare energetică redusă sau fără adaos de zahăr:				
- fructe conservate		1000	50	200
- din cacao sau fructe deshidratate	500	2000	500	500
- din amidon	1000	2000	500	300
- înghețate		800	50	500
• fără adaos de zahăr:	500	1000	500	100
• gumă de mestecat fără zahăr	2000	5500		1200
• cidru și cidru de pere; bere fără alcool sau cu conținutul în alcool mai mic de 1,2% vol.	350	600		80
• gemuri, jeleuri, marmelade, preparate de fructe și legume cu valoare energetică redusă		1000	50	200
• prezerve dulci-acidulate de fructe și legume;		300	100	160
• prezerve dulci-acidulate de pește și marinade de pește, crustacee și moluște		300	30	160
• sosuri, muștar		350	50	
• produse fine de panificație pentru scopuri dietetice speciale		1700	150	
• alimente cu destinație medicală specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)		800	100	
• Suplimente nutritive lichide			50	
• Suplimente nutritive solide			100	

Anexa nr.6  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

#### ALȚI ADITIVI ALIMENTARI ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE

E nr., denumirea aditivului alimentar	Denumirea alimentelor	Doza maximă, mg/kg
E 231 Ortofenil fenol	Tratarea la suprafață a citricelor	12
E 242 Dimetildicarbonat	Băuturi aromatizate în bază apă; cafea, extracte de cafea (cu excepția cafelei aromatizate) și alte băuturi fierbinți de cereale cu excepția cacao	250 (doză adăugată, reziduu nedectabil în produsul gata de consum)
E 297 Acid fumaric	Decoruri și glazuri pentru produse de panificație fine	2500
	Produse din zahăr	1000
	Deserturi gelificate, deserturi cu aromă de fructe, amestecuri praf pentru deserturi	4000
	Prafuri instant pentru băuturi de fructe	1000
	Praf pentru ceai instant	1000
	Gumă de mestecat	2000
E 381 Citrați de amoniu și fier	Concentrate lichide sau solide pentru băuturi	10
	Sare	25 (ambele în Fe)

În următoarele aplicări, acidul fosforic și fosfații E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 și E 452 pot fi adăugate separat sau în combinație, respectând regula proporționalității (exprimat în P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)

E 338 Acid ortofosforic	Băuturi nealcoolice aromatizate	700 (numai E 338)
E 339 Fosfați de sodiu	Lapte sterilizat și unt; lapte parțial deshidratat cu mai puțin de 28% substanțe solide	1000
(i) monosodiu fosfat		
(ii) disodiu fosfat	Lapte parțial deshidratat cu mai mult de 28% substanțe solide	1500
(iii) trisodiu fosfat	Lapte deshidratat și lapte smântînit	2500
E 340 Fosfați de potasiu	Frișcă pasteurizată, sterilizată și unt; cremă bătută și grăsimi vegetale analoge, produse de carne	5000
(i) monopotasiu fosfat		
(ii) dipotasiu fosfat	Cașcaval nematurat	2000
(iii) tripotasiu fosfat	Cașcaval topit	20000
E 341 Fosfați de calciu	Băuturi pentru sportivi	500
(i) monofosfat de calciu	Suplimente alimentare dietetice	q.s.
(ii) dicalciu fosfat	Sare și substituenții săi	10000
(iii) tricalciu fosfat	Băuturi de proteine vegetale	20000
	Decoloranți pentru băuturi	30000
	Decoloranți pentru băuturi din automate comerciale	50000
E 450 Difosfați	Înghețată	1000
(i) Difosfat disodic	Făină	2500
(ii) Difosfat trisodic	Deserturi	3000
(iii) Difosfat tetrasodic	Sosuri	5000
(iv) Difosfat dipotasic	Amestecuri deshidratate pentru deserturi	7000
(v) Difosfat tetrapotasic	Ouă lichide (albuș, gălbenuș sau ou întreg)	10000
(vi) Difosfat dicalcic	Făină semipreparat, produse de panificație fine	20000
(vii) Difosfat biacid de calciu	Infuzii de ceai și de ierburi	2000
E 451 Trifosfați	Supe și bulioane	3000
(i) Trifosfat pentasodic	Gumă de mestecat	q.s. (numai E 451ii)
(ii) Trifosfat pentapotasic trifosfat	Băuturi alcoolice (cu excepția vinului și a berii)	1000
	Băuturi în bază de lapte cu ciocolată și malț; tăiței	2000
E 452 Polifosfați	Decoruri (siropuri pentru blinii, siropuri aromatizate pentru coctailuri de lapte și înghețată; produse similare)	3000
(i) polifosfat de sodiu	Glazură pentru produse din carne și vegetale;	4000
(ii) polifosfat de potasiu	Cereale pentru dejun, gustări; fileu de pește neprelucrat, congelat; produse de crustacee congelate; produse de cartofi prelucrate, inclusiv congelate, răcite și uscate; pastă de pește și crustacee; formule pentru utilizare nutrițională specială; produse din zahăr; aluat nedospit;	5000
(iii) polifosfat de sodiu-calcium		
(iv) polifosfat de calciu	Alimente deshidratate; zahăr pentru înghețată	10000 (numai E 451iii)
E 353 Acid metatartaric	Vinuri	100
E 355 Acid adipic	Umpluturi și decoruri pentru produse fine de patiserie	2000
E 356 Adipați de sodiu	Amestecuri deshidratate pentru desert; deserturi aromatizate de fructe	1000
E 357 Adipați de potasiu	Deserturi cu gel	6000
	Prafuri pentru prepararea băuturilor în condiții casnice	10000
E 363 Acid succinic	Deserturi	6000

	Suple și bulioane	5000
	Prăfuri pentru prepararea în familie a băuturilor	3000
E 385 Disodiu etilen diamin tetra acetat (EDTA) de calciu	Sosuri emulsionate; pește, crustacee și moluște conservate; crustacee congelate	75
	Minarine	100
	Leguminoase, legume, ciuperci și anghinare conservate	250
E 387 Oxistearin	Grăsimi și uleiuri fără apă	1250
	Sosuri emulsionate	q.s.
	Băuturi aromatizate în bază de apă	250
E 405 Alginat de propilenglicol	Bere	100
	Băuturi nealcoolice aromatizate	300
	Alimente dietetice cu destinație specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese), suplimente alimentare dietetice	1000
	Produse din zahăr	1500
	Produse fine de panificație	2000
	Emulsii de grăsimi; înghețată în bază de apă; gustări în bază de cereale și de cartofi	3000
	Umpluturi, decoruri și învelișuri pentru produse de fine de panificație și deserturi; gumă de mestecat; preparate de fructe și legume	5000
	Sosuri	8000
	Liqueururi emulsionate	10000
E 416 Gumă de Karaya	Gustări în bază de cereale și cartofi; umpluturi, decoruri și învelișuri pentru produse de fine de panificație, gumă de mestecat	5000
	Sosuri emulsionate; liqueururi în bază de ouă	10000
	Suplimente alimentare dietetice	q.s.
E 420 Sorbitol și sirop de sorbitol E 421 Manitol E 953 Izomaltol E 965 Maltitol și sirop de maltitol E 966 Lactitol E 967 Xilitol	Produse alimentare în general (cu excepția băuturilor și a alimentelor enumerate în p.18 și anexa 2)	q.s.
	Pește, crustacee, moluște și cefalopode neprelucrate congelate	<i>(pentru alte scopuri decât îndulcirea)</i>
	Liqueururi	
E 432 Polioxietilen (20) sorbitan monolaureat	Decoruri pentru produse fine de panificație; deserturi	3000
	Emulsii de grăsimi pentru panificație	10000
E 433 Polioxietilen (20) sorbitan monooleat	Analogi de lapte și frișcă; sosuri emulsionate; gumă de mestecat	5000
	Înghețate; produse din zahăr; supe	1000
E 434 Polioxietilen sorbitan (20) monopalmitat	Suplimente alimentare dietetice	q.s.
	Alimente dietetice cu destinație specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)	1000 <i>(individual sau în combinație)</i>
E 435 Polioxietilen sorbitan monostearat		
E 436 Polioxietilen sorbitan tristearat		
E 442 Fosfatide de amoniu	Cacao, produse de cacao și de ciocolată	10000

E 444 Izobutirat acetat de sucroză	Băuturi nealcoolice tulbure aromatizate	300
E 473 Sucroesteri ai acizilor grași	Cafea lichidă conservată	1000
	Produse de carne tratate la cald	5000 (în grăsimi)
E 474 Sucrogliceride	Emulsii de grăsimi pentru panificație; produse fine de panificație; sosuri, prafuri pentru prepararea băuturilor calde	10000
	Gumă de mestecat	10000 (individual sau în combinație)
	Decoloranți pentru băuturi	20000
	Înghețate; produse din zahăr; deserturi; băuturi nealcoolice de anason, de nucă de cocos și de migdale; băuturi spirtoase (cu excepția vinului și a berii); băuturi în bază de lapte; alimente dietetice cu destinație specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)	5000
	Supe și bulioane	2000
	Fruite proaspete, tratarea la suprafață; suplimente alimentare dietetice	q.s.
E 475 Esteri poliglicerici ai acizilor grași	Produse fine de panificație	10000
	Licheururi emulsionate; guma de mestecat; emulsii de grăsimi; analogi de lapte și frișcă; alimente dietetice cu destinație specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)	5000
	Produse de ouă	1000
	Decoloranți pentru băuturi	500
	Produse din zahăr, deserturi	2000
	Suplimente alimentare dietetice	q.s.
E 476 Poliricinolat de poliglicerol	Paste pentru tartine și umpluturi cu conținut foarte mic în grăsimi	4000
	Produse de cofetărie în bază de cacao, inclusiv ciocolată	5000
E 477 Esteri ai propilenglicolului cu acizii grași	Produse de panificație fine; produse similare laptelui și frișcăi; produse din zahăr; deserturi	5000
	Emulsii de materii grase pentru patiserie	10000
	Decoloranți pentru băuturi; alimente dietetice cu destinație specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)	1000
	Înghețată	3000
	Garnituri pentru desert (altele decât crema)	30000
E 479 Ulei de soia oxidat prin încălzire amestecat cu mono- și digliceride de acizi grași	Emulsii de materii grase pentru prăjire	5000
E 481 Lactați de sodiu E 482 Lactați de calciu	Produse de panificație fine; cereale pentru micul dejun; deserturi; produse din zahăr; gustări în bază de cereale și cartofi	5000
	Orez de preparare rapidă; produse de carne tocată și tăiată conservate	4000
	Liqueruri emulsionate; băuturi alcoolice cu mai puțin de 15% de alcool în volum	8000
	Gustări în bază de cereale; gumă de mestecat; prafuri pentru prepararea băuturilor calde; alimente dietetice cu destinație	2000



	specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)	
	Emulsii de grăsimi	10000
	Decoloranți pentru băuturi; pâine cu excepția celei menționate în anexa 2	3000 ( <i>individual sau în combinație</i> )
E 483 Tartrat de stearoil	Produse de panificație (cu excepția pâinii specificate în anexa 2)	4000
	Deserturi	5000
E 484 Citrat de stearoil	Grăsimi și uleiuri fără apă	q.s.
	Margarine și produse similare	100 ( <i>în grăsimi</i> )
	Băuturi aromatizate în bază de apă	500
	Gumă de mestecat	15000
E 491 Monosterearat de sorbitan	Produse de panificație fine, emulsii de grăsimi	10000
E 492 Tristearat de sorbitan	Produse de cofetărie în bază de cacao, inclusiv ciocolată	10000 ( <i>numai E 492</i> )
E 493 Monolaurat de sorbitan	Cuverturi și decoruri pentru produse de panificație fine; produse similare laptelui și frișcăi; de coloranți pentru băuturi; deserturi; produse din zahăr; sosuri emulsionate; gumă de mestecat;	5000
E 494 Monooleat de sorbitan	Alimente dietetice cu destinație specială (formule dietetice destinate să substituie total consumul zilnic de alimente sau una din mese)	
E 495 Monopalmitat de sorbitan	Marmelade gelificate	25 ( <i>numai E 493</i> )
	Concentrate lichide de ceai și de infuzii de fructe și plante; gheață alimentară	500
	Suplimente alimentare dietetice; levuri pentru panificație	q.s. ( <i>individual sau în combinație</i> )
E 520 Sulfat de aluminiu	Albuș de ou	30
E 521 Sulfat de aluminiu sodic	Fructe și legume conservate, cristalizate sau glasate	200 individual sau în combinație, exprimat în AI
E 522 Sulfat de aluminiu potasic		
E 523 Sulfat de aluminiu amonic		
E 541 Fosfat de aluminiu sodic acid	Produse de panificație fine	1000 exprimat în AI
E 535 Ferocianură de sodiu	Sare și substituenți ai sării	20 ( <i>individual sau în combinație exprimat în ferocianură de potasiu anhidră</i> )
E 536 Ferocianură de potasiu		
E 538 Ferocianură de calciu		
E 551 Bioxid de siliciu amorf	Produse alimentare deshidratate pudră (inclusiv zahărul); sarea și substituenții ei; cașcaval tare și topit porționat	10000
E 552 Silicat de calciu	Suplimente alimentare; produse alimentare în comprimate și în comprimate acoperite	q.s.
E 553 Silicați de magneziu (i) silicat de magneziu (ii) trisilicat de magneziu (fără azbest) (iii) talc (fără azbest)	Gumă de mestecat; orez	q.s. numai E 553b
E 554 Silicat alumino-sodic	Salamuri; dulciuri cu structură gelificată (numai tratarea la suprafață)	q.s. numai E 553b individual sau în combinație
E 555 Silicat alumino-potasic		
E 556 Silicat alumino-calcic		
E 559 Silicat de aluminiu		
E 579 Gluconat feros	Măslina înnegrite prin oxidare	150 exprimat în Fe

E 585 Lactat feros		
E 620 Acid glutamic E 621 Glutamat monosodic E 622 Glutamat monopotasic E 623 Glutamat de calciu E 624 Glutamat monoamonic E 625 Glutamat de magneziu	Produse alimentare în general (cu excepția celor specificate în p.18 și anexa 2)  Condimente	10000 individual sau în combinație  q.s.
E 626 Acid guanilic E 627 5' guanilat disodic E 628 5' guanilat dipotasic E 629 5' guanilat de calciu E 630 Acid inozinic E 631 5' inozinat disodic E 632 5' inozinat dipotasic E 633 5' inozinat de calciu E 634 5'-ribonucleotide de calciu E 635 5'-ribonucleotide de sodiu	Produse alimentare în general  Condimente	500 individual sau în amestec, exprimat în acid guanilic  q.s.
E 900 Polidimetilsiloxan	Lapte și frișcă deshidratate; gemuri, jeleuri, marmelade și alte paste similare de fructe, inclusiv produsele cu valoare energetică redusă; supe și bulioane; uleiuri și grăsimi de prăjit; produse de cofetărie (excepțind ciocolata); băuturi nealcoolice aromatizate, suc de ananas; aluaturi nedospite  Fructe și legume conservate în oțet, ulei sau saramură Vinuri de fructe  Gumă de mestecat	10  10  100
E 901 Ceară de albine albă și galbenă E 902 Ceară de candelila E 903 Ceară de carnauba E 904 Șerlac	Ca agenți de glazurare numai pentru: • produse de cofetărie, inclusiv ciocolată • produse mici de panificație fine acoperite cu ciocolată • gustări • nuci • boabe de cafea Suplimente nutritive cu destinație specială; fructe proaspete de citrice, pepene, mere și pere (numai tratarea la suprafață)	q.s.
E 927a Azodicarbonamid	Făină și amidon	45
E 927b Carbamid	Gumă de mestecat fără zahăr	30000
E 950 Acesulfam-K E 951 Aspartam E 957 Thaumatină	Gumă de mestecat cu zahăr	800 2500 10 ( <i>numai ca potențiator de aromă</i> ) dacă E 950, E 951 și E 959 sunt utilizate în amestec, nivelurile lor sunt reduse proporțional
E 959 Neohesperidină	Gumă de mestecat cu zahăr  Margarină; minarină; produse de carne; jeleuri de fructe; proteine vegetale	150  5 ( <i>numai ca potențiator de aromă</i> )
E 999 Extract de quillaia	Băuturi nealcoolice aromatizate în bază de apă	200 calculat în extract anhidru
E 1101 Proteaze E 1201 Polivinilpirolidonă	Făină și amidon  Tratarea la suprafață a fructelor	q.s.  q.s.

E 1202 Polivinilpolipirolidonă	Suplimente alimentare dietetice în formă de tablete și tablete acoperite	q.s.
	Oțet	40
	Concentrate pentru băuturi lichide și solide	500
E 1505 Trietil de citrat	Albuș de ou uscat	2500 (în substanță uscată)

Anexa nr.7  
la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

## AROMATIZANȚII ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTE

### Partea A. Dozele maxime a componentelor aromelor alimentare

Denumirea substanțelor biologice active	Doza maximă în alimente și băuturi, mg/kg	Excepții sau restricții speciale
Acid agaric	20	100 mg/kg în băuturile alcoolice și în alimentele cu ciuperci
Aloin	0,1	50 mg/kg în băuturi alcoolice
B-Azaron	0,1	1 mg/kg în băuturi alcoolice și în condimentele utilizate pentru snacksuri
Berberină	0,1	10 mg/kg în băuturi alcoolice
Cumarină	2	10 mg/kg în produse de cofetărie cu caramel
		50 mg/kg în guma de mestecat
		10 mg/kg în băuturi alcoolice
Acid hidrocinamic	1	50 mg/kg în nuga, marțipan sau în produse similare
		5 mg/kg în fructe conservate
		1 mg per % volum alcool în băuturi alcoolice
Hipericin	0,1	10 mg/kg în băuturi alcoolice
		1 mg/kg în produse de cofetărie
Pulegone	25 în alimente	250 mg/kg în băuturi cu aromă de mentă
	100 în băuturi	350 în produsele de cofetărie cu aromă de mentă
Quassine	5	10 mg/kg în produsele dulci, pastilate
		50 mg/kg în băuturile alcoolice
Safrol și isosafrol	1	2 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mică de 25% vol.
		5 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol.
		15 mg/kg în produse cu nucșoară
Santonină	0,1	1 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol.
Thuionă (alfa și beta)	0,5	5 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mică de 25% vol.

		10 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol.
		25 mg/kg în alimente care conțin salvie
		35 mg/kg în bitter

### Partea B. Lista aromatizanților alimentari admiși pentru utilizare în alimente

Acetat de etil

Acetat de butil

Aldehidă benzoică

Aldehidă cinamică  $\alpha$  – și  $\beta$  – iononă

Esteri etilici: etil formiat, etil acetat, etil propionat, etil butirat, etil pentanoat, etil hexanoat, etil heptanoat, etil octanoat, etil nonanoat, etildecanoat, etil undecanoat, etil dodecanoat, etil tetradecanoat, etil hexadecanoat, etil octadecanoat

Izoamil alcool, izoamil formiat, izoamil acetat, izoamil propionat, izoamil butirat, izoamil hexanoat, izoamil octanoat, izoamil nonanoat, izoamil izobutirat, izoamil izovalerianat, izoamil 2-metil-butirat

Propionat de alil, butirat de alil, hexanoat de alil, izovalerianat de alil, octanoat de alil, nonanoat de alil, sorbat de alil, 10-undecanoat de alil, 2-etil butirat de alil, ciclohexan acetat de alil fenil acetat de alil, fenoxiacetat de alil, cinamat de alil, antranilat de alil, 2-fluorat de alil, ciclohexan butirat de alil, ciclohexan valeriat de alil, ciclohexanoat de alil, hexanoat de alil

Trans anetol, carvona, acetat de benzil, izobutirat de octat sucroză benzoat de benzil

Alfa metilcinam aldehidă, izopropilmiristat, citral, citronelol, D-carvonă, 6-metil cumarină

Anexa nr.8

la Normele și regulile sanitare  
privind aditivii alimentari

### ADITIVII ALIMENTARI

#### ADMIȘI PENTRU UTILIZARE ÎN ALIMENTELE PENTRU SUGARI ȘI COPII

##### Partea A. Aditivii alimentari admiși pentru utilizare în alimentele lactate adaptate pentru sugari sănătoși sub 6 luni

E nr., denumirea aditivilor alimentari	Doza maximă, mg/kg
E 270 Acid lactic (numai L(+)- forma)	q.s.
E 330 Acid citric	q.s.
E 306 Concentrat de amestec de tocoferoli	10 individual sau în amestec
E 307 Alfa tocoferol	
E 308 Gama tocoferol	
E 309 Delta tocoferol	
E 322 Lecitine	1000
E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași	4000

##### Partea B. Aditivii alimentari admiși pentru utilizare în alimentele lactate pentru sugari sănătoși peste 6 luni

E nr., denumirea aditivilor alimentari	Doza maximă, mg/kg
E 270 Acid lactic (numai L(+)- forma)	q.s.

E 330 Acid citric	q.s.
E 306 Concentrat de amestec de tocoferoli E 307 Alfa tocoferol E 308 Gama tocoferol E 309 Delta tocoferol E 338 Acid ortofosforic	10 individual sau în amestec
E 440 Pectine	5000 numai în formula acidulată
E 322 Lecitine	1000
E 471 Mono- și digliceride ale acizilor grași	4000
E 407 Carrageenan	3001
E 410 Gumă de carruba	1000
E 412 Gumă de guar	1000

**Partea C. Aditivii alimentari admiși pentru utilizare în alimentele  
pentru sugari și copii sănătoși sub 3 ani**

<b>E nr., denumirea aditivului alimentar</b>	<b>Denumirea alimentului</b>	<b>Doza maximă, mg/kg</b>
E 170 Carbonați de calciu E 260 Acid acetic glacial E 261 Acetat de potasiu E 262 Acetați de sodiu E 263 Acetați de calciu E 270 Acid lactic L(-) E 296 Acid malic L(+) E 325 Lactat de sodiu L(+) E 326 Lactat de potasiu L(+) E 327 Lactat de calciu L(+) E 330 Acid citric E 331 Citrați de sodiu E 332 Citrați de potasiu E 333 Citrați de calciu E 507 Acid clorhidric E 524 Hidroxid de sodiu E 525 Hidroxid de potasiu E 526 Hidroxid de calciu	Alimente gata pentru întrebuințare	q.s. (numai pentru ajustarea pH)
E 500 Carbonați de sodiu E 501 Carbonați de potasiu E 503 Carbonați de amoniu	Alimente gata pentru întrebuințare	q.s. (numai ca agenți de afinare)
E 300 Acid L-ascorbic E 301 L-ascorbat de sodiu E 302 L-ascorbat de calciu	Băuturi în bază de legume și Fructe, sucuri și alimente pentru sugari	300
	Alimente în bază de cereale care conțin grăsimi, inclusiv biscuiți și pesmeți	200 (Individual sau în combinație, exprimat în acid ascorbic)
E 304 Palmitat de ascorbil E 306 Concentrat de amestec de tocoferoli E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	Cereale care conțin grăsimi, biscuiți, pesmeți și produse alimentare pentru sugari	100 (individual sau în combinație)
E 338 Acid ortofosforic	Alimente gata pentru întrebuințare	1000 ca P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (numai pentru

		ajustarea pH)
E 339 Fosfați de sodiu E 340 Fosfați de potasiu E 341 Fosfați de calciu	Cereale	1000 (individual sau în combinație, exprimat în P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
E 322 Lecitine	Biscuiți și pesmeți	10000
	Alimente în bază de cereale	
	Produse pentru copii	
E 471 Mono și digliceride ale acizilor grași E 472a Esterii glicerici ai acidului acetic cu acizi grași E 472b Esterii glicerici ai acidului lactic cu acizi grași E 472c Esterii glicerici ai acidului citric cu acizi grași	Biscuiți și pesmeți	5000 (individual sau în combinație)
	Alimente în bază de cereale	
	Produse pentru copii	
E 400 Acid alginic E 401 Alginat de sodiu E 402 Alginat de potasiu E 404 Alginat de calciu	Deserturi	500 (individual sau în combinație)
	Pudinguri	
E 410 Gumă de carruba E 412 Gumă de guar E 414 Gumă arabică E 415 Gumă de xantan E 440 Pectine	Alimente gata pentru întrebuințare	1000 (individual sau în combinație)
	Alimente în bază de cereale fără gluten	20000 (individual sau în combinație)
E 551 Bioxid de siliciu amorf	Cereale deshidratate	2000
E 334 Acid tartric L(-) E 335 Tartrat de sodiu L(+) E 336 Tartrat de potasiu L(+) E 354 Tartrat de calciu L(+) E 450 (i) Difosfat disodic E 575 Glucono-delta-lactonă	Biscuiți și pesmeți	5000 (ca reziduu)
E 1404 Amidon oxidat E 1410 Fosfat de monoamidon E 1412 Fosfat de diamidon E 1413 Fosfat de diamidon fosfat E 1414 Fosfat de diamidon acetilat E 1420 Amidon acetilat E 1422 Diamidon acetilat de reticulație adipică E 1450 Amidon octenil succinat de sodiu	Alimente gata pentru întrebuințare	50000

**Partea D. Aditivii alimentari admiși pentru utilizare în alimentele pentru sugari și copii în scopuri medicale speciale**

Se aplică părțile A-C.

## ENZIMELE FOLOSITE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

### **Alfa amilază**

(Aspergillus oryzae)  
(Bacillus licheniformis)  
(Bacillus stearothermophilus)  
(Bacillus subtilis)

### **Carbohidrază**

(Aspergillus niger)  
(Bacillus licheniformis)  
(Rhizopus oryzae)  
(Saccharomyces species)

### **Catalază**

(Micrococcus lysodeiaticus)  
Celulază  
(Trihoderma reesei)  
Amiloglucozidază  
(Aspergillus niger)

### **Glucozo-izomerază**

(Actinoplanes missouriensis)  
(Bacillus coagulans)  
(Streptomyces olivaceos)  
(Streptomyces rubiginosus)  
(Streptomyces vioaceniger)

### **Glucozo-oxidază**

(Aspergillus niger)  
Hemicelulază  
(Aspergillus niger)

### **Lipază**

(Aspergillus niger)

### **Pectinază**

(Aspergillus niger)

### **Tripsin**