

# Att använda godkända tillsatser

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Vilka tillsatser som är tillåtna i vilka livsmedel och under vilka villkor de får användas framgår av bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 om livsmedelstillsatser. På den här sidan finns information om hur man hittar i, använder och tillämpar bilaga II.

## Tillsatsförordningens bilaga II består av flera delar

Detaljerade regler om vilka tillsatser som är godkända till vilka livsmedel och under vilka villkor hittar du i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Bilagan består av delarna A-E. Nedan finns information om varje del och vad de omfattar. Se tabell 1.

I del A står att unionsförteckningen i bilaga II omfattar tillsatsernas namn och E-nummer, vilka livsmedel som tillsatserna får användas till, hur tillsatserna får användas och begränsningar som gäller när tillsatser säljas direkt till konsument. Se del A punkt 1, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Tabell 1. Beskrivning av del A - E i bilaga II

Del A - E i bilaga II	Information som finns i de olika delarna
A	Begränsningar för färgämnen innehållande substratpigment Färgämnen som inte får säljas direkt till konsument Tillsatser som får standardiseras med sockerarter Särskilda villkor vid försäljning av nitrit När överföringsprincipen inte får tillämpas
B	Lista över samtliga godkända tillsatser med E-nummer och namn
C	Gruppering av tillsatser
D	Livsmedelskategorier där tillsatser får ingå
E	Lista över vilka tillsatser som är godkända i varje livsmedelskategori

## Tillsatser som även används på andra sätt

Det kan vara bra att känna till att vissa godkända tillsatser som räknas upp i bilaga II även kan vara godkända för annan användning, till exempel som vitamin (askorbinsyra) eller nya livsmedel (lykopen).

Exempelvis kan ämnet lykopen dels användas som färgämne och klassas då som en livsmedelstillsats, dels användas som antioxidant i till exempel kosttillskott och ses då som ett nytt livsmedel. När ämnen används för annat syfte än som en tillsats omfattas de av annan lagstiftning och kan vara begränsade på olika sätt. För att veta vad som gäller behöver du gå in i respektive lagstiftning. Det som avgör hur ett ämne ska klassificeras beror på hur ämnet är tänkt att användas.

Nya livsmedel – för företagare

Nya livsmedel - för konsument

## Färgämnen som får användas i form av substratpigment av aluminium

Idag finns vissa färgämnen som innehåller aluminium i form av så kallade substratpigment. Genom att förena vissa färgämnen med aluminium så ger det stabilare färgämnen till exempel vid behandling med värme. I förordning (EU) nr 231/2012 med specifikationer för tillsatser finns en definition på vad som menas med substratpigment av aluminium.

Eftersom EU vill minska användningen av aluminium i livsmedel finns begränsningar för hur färgämnen som innehåller ämnet får användas. I del A, tabell 3 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 framgår vilka sådana färgämnen som får användas. Dessutom är de bara tillåtna att använda i de livsmedelskategorier för vilka det finns angivna maximihalter för aluminium från substratpigment i del E i bilaga II. Se del A, punkt 2.4 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

## Får alla godkända tillsatser säljas direkt till konsument?

De flesta tillsatser som finns uppräknade i bilaga II får säljas direkt till konsument med undantag av vissa färgämnen (E 123, E 127, E 160 b, E 161 g, E 173 och E 180). Se del A punkt 2.5, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Märkning av livsmedelstillsatser när de säljs som sådana

## Standardisering med sockerarter

Tillsatserna E 407, 407 a och E 440 får standardiseras med sockerarter om detta anges som tillägg till E-numret och tillsatsens beteckning. Se del A punkt 2.6, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

## Nitrit blandat med salt

När nitrit är märkt "för användning i livsmedel" får det endast säljas blandat med salt eller saltersättning. Se del A punkt 2.7, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

## När får överföringsprincipen inte tillämpas?

Den så kallade överföringsprincipen får användas för de flesta livsmedel men i vissa fall finns begränsningar. I tabell 1 i del A, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 framgår till vilka livsmedel tillsatser inte får förekomma genom tillämpning av överföringsprincipen. I tabell 2 i förordningen listas till vilka livsmedel färgämnen inte får överföras. Se även artikel 18 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Överföringsprincipen

## Förteckning över samtliga tillsatser

I del B i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 finns en lista över samtliga godkända tillsatser med E-nummer och namn. Tillsatserna anges i E-nummerordning. Listan är uppdelad i tre olika förteckningar:

1. Färgämnen
2. Sötningsmedel
3. Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel

I förteckningarna finns ett antal fotnoter som behöver observeras.

### **Exempel på fotnoter till del B, förteckning 1, Bilaga II. Färgämnen.**

Fotnot (1) förtydligar vad som avses med färgämnet E150 a, sockerkulör, utöver vad som framgår av dess specifikation.

Fotnot (\*) förklarar varför kantaxantin, som inte är tillåtet i livsmedel, ändå finns med i förteckningen. Det är för att de tillsatser som är tillåtna i läkemedel hänvisar till denna förteckning.

I lagstiftningen anges maximihalt på olika sätt

## Synonymer

Om du inte hittar den tillsats du söker i del B är det bra att komma ihåg att tillsatserna kan ha andra namn, i form av synonymer, som inte framgår av listan i del B. Om en synonym motsvarar en specifik tillsats hittar du den i specifikationer för identitet och renhet som finns framtagna för alla godkända tillsatser. I specifikationerna framgår bland annat synonymer men även Einecs-nummer, kemisk formel och kemiskt namn som kan användas för att identifiera tillsatsen i fråga.

Krav på identitet och renhet för tillsatser (Specifikationer)

## Vilka tillsatser ingår i olika grupper?

I del E i bilaga II hänvisas ibland till grupper, till exempel grupp I, grupp II och så vidare. Vissa tillsatser är nämligen uppdelade i grupp I-IV samt en femte grupp. Den femte gruppen "andra tillsatser som får regleras tillsammans" är i sin tur uppdelad i undergrupperna 5 a) –u).

Vilka tillsatser som ingår i respektive grupp hittar du i del C i bilaga II. Där finns även villkor för hur tillsatserna får användas.

Här kommer några kommentarer om respektive grupp.

### Grupp I

I grupp I listas de tillsatser som i allmänhet får användas enligt *quantum satis*-principen. Men observera att några av de tillsatser som räknas upp i grupp I har en numerisk maximihalt som till exempel glutaminsyra (E 620) och guanylsyra (E 626). Se del C.1, Grupp I, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Till listan i del C.1, Grupp I, finns tre fotnoter. Fotnot 1 och 3 rör förbud mot att använda vissa tillsatser i gelékonfektyr i minibägare och geléprodukter. Bakgrunden till begränsningen är kvävningstillbud. Fotnot 2 handlar om förbud mot att använda vissa tillsatser i torkade livsmedel som ska återföras vätska – rehydreras - direkt vid intag. Bakgrunden till begränsningen i fotnot 2 är att det funnits produkter som ska rehydreras direkt vid intag och som, om de innehåller tillsatserna i fråga, kan svälla i matstruben med stor skada som följd. För att avgöra vilken typ av produkter som ska omfattas av begränsningen i fotnot 2 behöver du först bedöma om det finns en risk att slutprodukten kan svälla i matstruben eller inte.

Till vilka livsmedel tillsatserna i grupp I får användas framgår av del E i bilaga II.

### Grupp II. Färgämnen som är godkända att användas enligt quantum satis

I grupp II listas de färgämnen som får användas enligt *quantum satis*-principen. Se del C, punkt 2, Grupp II, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008. Till vilka livsmedel färgämnena i grupp II får användas hittar du i del E i bilaga II.

I lagstiftningen anges maximihalt på olika sätt

### Grupp III. Färgämnen med kombinerad maximihalt

I grupp III listas de färgämnen som har en kombinerad maximihalt. Sådana färgämnen får användas var för sig eller i kombination i vissa livsmedel. I vilka livsmedel som denna grupp av färgämnen får användas och vilka maximihalter som är tillåtna hittar du i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Dessutom finns ytterligare begränsningar för vissa av färgämnena i grupp III, när det gäller hur mycket av dem som får tillsättas. Det framgår av en fotnot under varje livsmedelskategori i del E, bilaga II där färgämnen enligt grupp III är godkända. Se del C.3, grupp III, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Maximihalterna för färgämnen gäller i regel mängden aktivt färgande pigment, om inget annat anges. Se artikel 11.4 i förordning (EG) nr 1333/2008.

### Grupp IV. Polyoler

I grupp IV listas de polyoler, även kallade sockeralkoholer, som är godkända att användas i livsmedel. Till vilka livsmedel tillsatserna i grupp IV får användas framgår av del E i bilaga II. Se del C punkt 4 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

### Andra tillsatser som får regleras tillsammans

Det finns en femte grupp sist i del C i bilaga II "andra tillsatser som får regleras tillsammans", som är uppdelad i undergrupper numrerade a)-u). Listorna visar andra tillsatser som regleras tillsammans, till exempel undergrupp a) E 200-E 203 Sorbinsyra – sorbater. Här framgår att tillsatserna sorbinsyra, kaliumsorbat och kalciumsorbat omfattas av denna grupp. Till vilka livsmedel och under vilka villkor de får användas framgår av del E i bilaga II. Se del C, lista 5 i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

## Livsmedel där tillsatser får ingå är indelade i kategorier

För att lättare kunna se vilka tillsatser som får användas i olika livsmedel har kommissionen valt att dela upp livsmedlen i olika kategorier. Du hittar kategorierna i del D i bilaga II. Vilka tillsatser som är godkända för de olika kategorierna hittar du sedan i bilaga II i del E.

Del D, är uppdelad i 19 livsmedelskategorier, nummer 0-18 som i sin tur är uppdelade i en eller flera underkategorier. I del D framgår nummer och namn på de olika livsmedelskategorierna. Det finns till exempel en kategori för mjölkprodukter och motsvarande icke mjölkbaserade produkter (01) och en kategori för glassvaror (03).

## Hur vet man om en tillsats är tillåten i ett specifikt livsmedel?

Godkända tillsatser och villkor för hur de får användas i olika livsmedelskategorier hittar du i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Del E är uppdelad i 19 livsmedelskategorier numrerade 0-18 som sedan är uppdelade i en eller flera underkategorier.

För att veta vilka tillsatser som är godkända för ett visst livsmedel behöver du titta under den livsmedelskategori som gäller för det aktuella livsmedlet. Om du till exempel vill ta reda på vilka tillsatser som är godkända i glass finns de tillsatserna och deras villkor uppräknade i livsmedelskategori Glassvaror med kategorinummer 03. I den kategorin kan det finnas vissa tillsatser som endast är godkända för en viss typ av glass. E 405 är till exempel endast godkänt i vattenbaserad glass.

## Tillsatser som är tillåtna i alla livsmedel

I del E, kategori nummer 0 i bilaga II listas de tillsatser som är tillåtna att användas till alla livsmedelskategorier. Det gäller däremot inte för livsmedel till spädbarn och småbarn om det inte står att det är tillåtet i sådana livsmedel.

## När det finns en hänvisning till grupp av tillsatser

På de första raderna under en livsmedelskategori i del E i bilaga II finns ibland en hänvisning till de grupper av tillsatser som definieras i del C i bilaga II. Observera att det i del C i vissa fall finns begränsningar.

Exempel: Glutaminsyra (E 620) finns med bland tillsatserna i del C punkt 1 grupp I. I de livsmedel den få ingå är den tillåtna maximihalten 10 g/kg. Om flera typer av glutaminsyror eller glutamater (E 620 – E 625) används i kombination är den tillåtna maximihalten för alla tillsammans 10 g/kg.

Vilka tillsatser ingår i olika grupper?

## Hänvisning till tillsatser med E-nummer och namn

Under varje kategori hittar du vilka livsmedelstillsatser som är godkända med E-nummer och namn. Här framgår också i vilken mängd de olika tillsatserna får användas och under vilka villkor. Villkoren står dels under rubriken Begränsningar/undantag men finns även som fotnoter i kolumnen Fotnoter. Du hittar dem i slutet av varje livsmedelskategoris undergrupp. Det är viktigt att även läsa de fotnoter som gäller för en viss tillsats. Där kan till exempel stå att den angivna maximihalten är uttryckt som fri syra eller att tillsatserna i en tillsatsgrupp får tillföras var för sig eller i kombination.

**Exempel på användning av tillsats i form av dess salt**

Bensoesyra och bensoater (E 210 – E 213) får exempelvis användas i sylt med låg sockerhalt. Se del E, kategori nummer 04.2.5.1. bilaga II. Tillsatserna får tillföras var och en för sig eller i kombination. Maximihalten som är 500 mg/kg gäller för summan av tillsatt bensoesyra och bensoater och är uttryckta som fri syra. Det innebär, att om företagaren väljer att använda sig av tillsatsen i form av dess salt (till exempel natriumbensoat), måste hen räkna ut hur mycket syra det motsvarar (bensoesyra).

Att räkna om från syra till salt och vice versa

För kategorinummer 13.1, Livsmedel för spädbarn och småbarn, finns även begränsningar i en inledande del. Begränsningarna gäller alla underkategorier till 13.1.

Kategori nummer 18 omfattar bearbetade livsmedel som inte omfattas av kategorierna 1-17, utom livsmedel för spädbarn och småbarn.

## Hänvisningar till annan EU-lagstiftning

I del E i bilaga II hänvisas ibland, till annan EU-lagstiftning som direktiv eller förordningar, som rör den grupp av livsmedel som omfattas av livsmedelskategorin. Hänvisningen finns då anslutning till namnet på livsmedelskategorin.

Ett sådant exempel är kategori 04.2.5.1 Extra sylt, extra marmelad och extra gelé enligt direktiv 2001/113/EG. Här hänvisas till exempel till det direktiv som reglerar vilka produkter som får kallas för extra sylt. EG-direktiv är i de flesta fall införlivade i svensk lagstiftning i form av Livsmedelsverkets föreskrifter. I det här fallet motsvarar direktivet Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVFS 2003:17) om sylt, gelé och marmelad.

## Maximihalt

Där det finns särskilda villkor för maximihalter framgår de oftast som fotnoter i själva listan vid respektive tillsats. Maximihalterna gäller oftast halterna i livsmedlet så som det säljs men kan även anges på annat sätt, se nedan.

I lagstiftningen anges maximihalt på olika sätt

## Exempel på andra sätt att ange maximihalt

### Mängd vid tillverkning

I vissa fall anges maximihalten som tillsatt mängd under tillverkningen. Exempel är när det är tillåtet att använda nitriter, E 249-250. Då anges halten som maximimängd som får tillföras vid tillverkningen. Ytterligare ett exempel är E 242 som används till smaksatta drycker. Då framgår att mängdangivelsen gäller tillsatt mängd och att resthalterna inte får vara påvisbara.

### Omräkning syra/salt eller vice versa

I vissa fall är maximihalterna uttryckta i form av fri syra, som för gruppen sorbinsyra och sorbater. Om man i det fallet väljer att använda kaliumsorbat i stället för sorbinsyra måste man räkna ut hur mycket kaliumsorbat som får användas. Se fotnot 2

Att räkna om från syra till salt och vice versa

### Omräkning av fosfater

För fosforsyra och fosfater är maximihalten uttryckt som  $P_2O_5$ . Se fotnot 4 i del E, bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Att räkna om från en tillsatsform till en annan (se under rubriken Tabell för hjälp med att räkna om fosfater)

### Omräkning av sulfiter

För svaveldioxid och sulfiter är maximihalten uttryckt som SO<sub>2</sub>. Se fotnot 3 i förordningens bilaga II, del E. I lagstiftningen anges maximihalt på olika sätt

Att räkna om från en tillsatsform till en annan (se under rubriken Tabell för hjälp med att räkna om sulfiter)

För att underlätta uträkningarna finns även andra omräkningstabeller och räkneexempel.

Att räkna om från en tillsatsform till en annan

Se även artikel 11 i förordning (EG) nr 1333/2008.

## Övriga villkor och begränsningar

Utöver maximihalten finns andra typer av villkor och begränsningar i del E i bilaga II. Det kan vara att sötningsmedel endast får tillsättas en produkt som är energireducerad eller att en tillsats endast får användas till en viss typ av livsmedel inom gruppen.

Särskilda villkor när sötningsmedel används i livsmedel

## Hur vet jag till vilken livsmedelskategori ett livsmedel hör?

I de flesta fall är det lätt att placera in livsmedel i rätt livsmedelskategori.

Livsmedelskategorier och underkategorier finns listade i del D i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

Livsmedelverket har valt att göra en lista med exempel på vår tolkning av till vilka kategorier olika livsmedel hör. Till exempel hör matbröd till livsmedelskategori 07.1, ostkaka till kategori 16.

Placering i livsmedelskategorier

Det finns även en vägledning som EU-kommissionen tagit fram med beskrivningar av livsmedelskategorierna i del E. Den kan användas som stöd för att underlätta inplaceringen av olika livsmedel.

EU- kommissionens vägledningar om livsmedelstillsatser (se under rubriken Guidance documents)

## I vilken livsmedelskategori hamnar färdiglagade rätter?

I systemet med kategorisering av livsmedel i del D i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008, hittar du inte färdiglagade, hela rätter. Färdiglagade rätter får innehålla de tillsatser som varje ingrediens får innehålla.

### **Exempel på användning av tillsatser i färdiga rätter**

En rätt består av panerad kycklingfilé och potatiskroetter.

Kycklingen får innehålla tillsatser enligt kategorinummer 08.3.2, paneringen 06.6 och potatiskroetterna 04.2.6.

## Databas för tillsatser

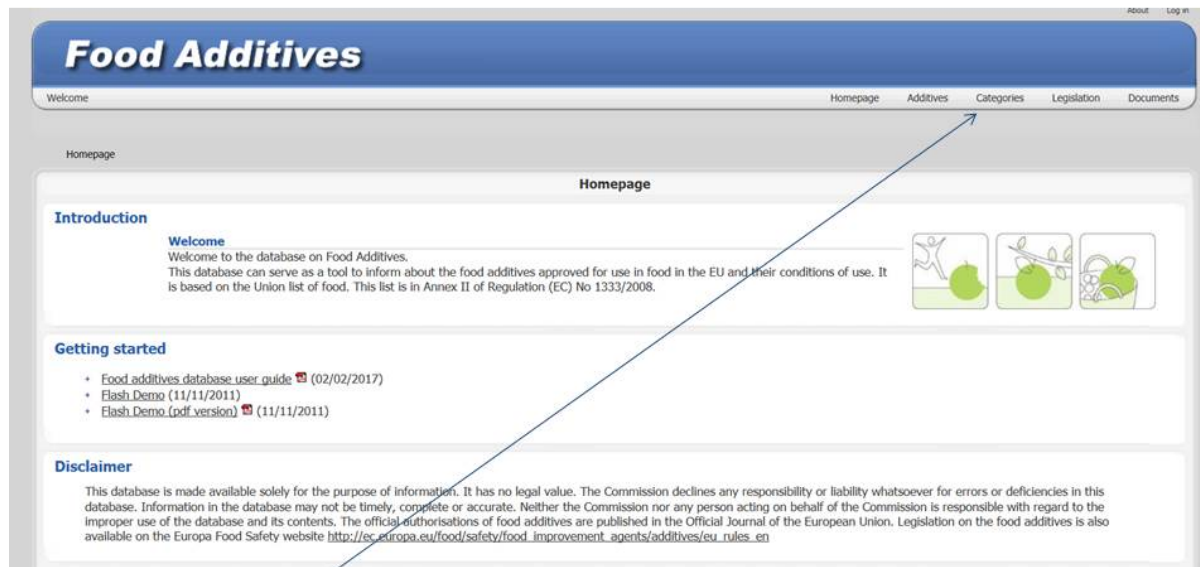
För att underlätta att hitta rätt i del E i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 har EU-kommissionen tagit fram en databas för del E med information om vilka tillsatser som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor. I databasen går det att söka på en livsmedelskategori eller en tillsats för att få fram hur den får användas. Där går även att hitta den lagstiftning som gäller för tillsatser och vissa tolkningar som gjorts på EU-nivå under rubriken dokument.

Om det är första gången du använder dig av databasen kan det vara bra att gå igenom den instruktion om hur man söker i databasen som du hittar på databasens första sida. Databasen finns idag endast på engelska.

Det är viktigt att komma ihåg att databasen bara har tagits fram i informationssyfte, vilket innebär att den inte är lagligt bindande. Det innebär att du även behöver jämföra informationen med de publicerade förordningarna.

EU-kommissionens databas om tillsatser

Så här ser det ut när du kommer in i databasen.



Välj Categories. Klicka på önskad kategori, till exempel Meat och sedan Meat products

Välj rätt kategori under categories. Nu får du fram samma information som i den konsoliderade versionen av förordning (EG) nr 1333/2008. Men i databasen kan du enkelt klicka på till exempel Grupp 1 och få fram vilka tillsatser som ingår i denna grupp.

#### Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» Group I	Group I, Additives	except foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben ML = quantum salts, except E 425 ML = 10000 mg/kg; E 620 to E 625, ML = 10000 mg/kg individually or in combination, expressed as glutamic acid; E 626 to E 635, ML = 500 mg/kg individually or in combination, expressed as quanylic acid.
» E 100	Curcumin	ML = 20 mg/kg , only sausages, patés and terrines
» E 120	Cochineal, Carmine, Carmines	ML = 100 mg/kg , only sausages, patés and terrines
» E 129	Allura Red AC	ML = 25 mg/kg , only luncheon meat
» E 150a-d	Caramels	quantum salts only sausages, patés and terrines
» E 160a	Carotenes	ML = 20 mg/kg , only sausages, patés and terrines
» E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsoubin	ML = 10 mg/kg , only sausages, patés and terrines
» E 162	Beetroot Red, betanin	quantum salts only sausages, patés and terrines
» E 200 - 203	Sorbic acid - sorbates	ML = 1000 mg/kg , only aspic
» E 200 - 203; 214 - 219	Sorbic acid - sorbates; p-hydroxybenzoates	ML = 1000 mg/kg , only pâté
» E 200 - 219	Sorbic acid - sorbates; Benzoic acid - benzoates; p-hydroxybenzoates	quantum salts only surface treatment of dried meat products
» E 210 - 213	Benzoic acid - benzoates	ML = 500 mg/kg , only aspic
» E 235	Natamycin	ML = 1 mg/kg , only surface treatment of dried cured sausages
» E 249 - 250	Nitrites	ML = 150 mg/kg , except sterilised meat products (Fo > 3.00) ML = 100 mg/kg , only sterilised meat products (Fo > 3.00)
» E 300	Ascorbic acid	quantum salts only foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben
» E 301	Sodium ascorbate	quantum salts only foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben
» E 310 - 320	Gallates, TBHQ and BHA	ML = 200 only dehydrated meat
» E 315	Erythorbic acid	ML = 500 mg/kg , only cured meat products and preserved meat products
» E 316	Sodium erythorbate	ML = 500 mg/kg , only cured meat products and preserved meat products
» E 338 - 341, E 343 and E 450 - 452	Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates	ML = 5000 mg/kg , except foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészszen, libamáj tömbben

Om du klickar på punkterna under villkoret för exempelvis nitriter får du fram ytterligare villkor som gäller, förutom maximihalten.

Om du klickar på punkterna under villkoren får du fram ytterligare villkor som gäller, utöver maximihalt.

Steg för steg hur du tar reda på om tillsatser som används är godkända i fiskrom - exempel



Ingredienser:  
Stenbitsrom 80%, vatten, rapsolja,  
salt, färgämne (E 160 a, E 120),  
konserveringsmedel (E 211, E 202),  
stabiliserings-medel E 415,  
lökpulver, surhetsreglerande medel  
E 330

Här har vi en fiskrom i form av kylkonserv. Av produktens ingrediensförteckning framgår vilka ingredienser som ingår i produkten.

Om inget annat anges så syftar hänvisningar i texten till förordning (EG) nr 1333/2008. Kontroll av tillsatser beskrivs närmare på sidan Kontroll av tillsatser.

Kontroll av tillsatser

### Steg 1. Vilka tillsatser ingår i produkten?

Det framgår av ingrediensförteckningen. Jämför, om möjligheten finns, med receptet.



Färgämnen: E 160a Karotener E 120 Karmin	Stabiliseringsmedel: E 415 Xantangummi
Konserveringsmedel: E 211 Natriumbensoat E 202 Kaliumsorbit	Surhetsreglerande medel: E 330 Citronsyra

## Steg 2. Till vilken livsmedelskategori hör produkten?

I del D i bilaga II hittar du en lista över alla livsmedelskategorier.

Nummer	Namn
0.	Alla livsmedelskategorier
01.	Mjölk och motsvarande icke mjölkbaserade produkter
02.	Fetter och oljor samt fett- och oljeemulsioner
03.	Glassvaror
04.	Frukt, bär och grönsaker
05.	Konfektyrvaror
06.	Spannmål och spannmålsprodukter
07.	Bageriprodukter
08.	Kött
09.	Fisk och fiskeriprodukter
	osv

Fiskrom går in under kategori nummer 09. Fisk och fiskeriprodukter. Varje grupp är sedan indelad i undergrupper. Kategori 09 är uppdelad i 5 undergrupper. Se nedan.

Kategori 09. Fisk och fiskeriprodukter

Kategorinummer	
09.1	Obearbetad fisk och obearbetade fiskeriprodukter
09.1.1	Oberarbetad fisk
09.1.2	Obearbetade blöt- och kräftdjur
09.2	Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur
09.3	Fiskrom

Fiskrom går in under underkategori nummer 09.3.

Livsmedel där tillsatser får ingå är indelade i kategorier

### Steg 3. Är tillsatserna godkända att använda i produkten?

I del E i bilaga II, under kategori 09.3 Fiskrom finns de tillsatser listade som är godkänd att använda i fiskrom. Titta i del C i bilaga II för att se vilka tillsatser som ingår i de olika grupperna och vilka eventuella begränsningar som finns.

Listan över godkända tillsatser är längre i verkligheten. Denna har gjorts endast för att illustrera hur listan är uppbyggd.

09.3	Fiskrom			
E-nummer	Namn	Maximihalt (mg/l resp. mg/kg)	Fotnoter	Begränsningar/ undantag
Grupp I				Endast bearbetad fiskrom
Grupp II	Färgämnen i quantum satis	q.s		Utom störröm (kaviar)
Grupp III	Färgämnen med kombinerad maximihalt	300		Utom störröm (kaviar)
E 123	Amarant	30		Utom störröm (kaviar)
E 160 d	Lykopen	30		Utom störröm (kaviar)
E 200-213	Sorbinsyra-sorbater, bensoesyra -bensoater	2000	(1) (2)	Endast till halvkonserver av fiskprodukter inklusive produkter av fiskrom
	o.s.v			
	(1): Tillsatserna får tillföras var för sig eller i kombination			
	(2): Maximihalterna gäller för summan och halterna uttryckt i fri syra			

Observera att fotnot 2 anger att maximihalten gäller för summan av halterna uttryckt som fri syra. Detta innebär att använder man sig till exempel av kaliumsorbat måste den räknas om till sorbinsyra för att veta att maximihalten inte överskrids.

Hur vet man om en tillsats är tillåten i ett specifikt livsmedel?

Vilka tillsatser ingår i olika grupper?

Maximihalt

Att räkna om från en tillsatsform till en annan

#### Slutsats:

Tillsatserna i denna produkt är godkända att användas under förutsättning att de eventuella maximihalter som gäller inte överskrids.

Stabiliseringsmedel E 415 och surhetsreglerande medel E 330 finns med i Grupp I. Färgämne E 160a finns med i Grupp II och färgämne E 120 finns med i Grupp III. Konserveringsmedlen natriumbensoat (E 211) och kaliumsorbat (E 202) ingår i gruppen Sorbinsyra-sorbater-bensoesyra-bensoater.

#### Tänk på

Det kan finnas villkor i början av bilaga II som kan påverka användningen.

Vissa tillsatser är grupperade, till exempel i grupp I, grupp II o.s.v.

Vissa villkor står i fotnoter.

Senast uppdaterad 8 juni 2021 Ansvarig grupp SV\_FMS