



Brüssel, den 23. Juli 2026  
(OR. en)

12164/26  
ADD 1

DENLEG 82  
FOOD 110  
SAN 612

## ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

|                |                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Absender:      | Europäische Kommission                                                                                                                                                                                                               |
| Eingangsdatum: | 22. Juli 2026                                                                                                                                                                                                                        |
| Empfänger:     | Generalsekretariat des Rates                                                                                                                                                                                                         |
| Nr. Komm.dok.: | D114902/02 annexes                                                                                                                                                                                                                   |
| Betr.:         | ANHÄNGE der VERORDNUNG DER KOMMISSION zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan |

---

Die Delegationen erhalten als Anlage das Dokument D114902/02 annexes.

Anl.: D114902/02 annexes



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den **XXX**  
PLAN/2025/2946 ANNEX  
[POOL/E2/2025/2946/2946 EN  
ANNEX.docx] D114902/02  
**[...]**(2026) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

## **ANHÄNGE**

**der**

### **VERORDNUNG DER KOMMISSION**

**zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan**

## ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

1. In Teil B Nummer 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 423 (Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum) folgender Eintrag eingefügt:

”

|       |         |
|-------|---------|
| E 424 | Curdlan |
|-------|---------|

“.

2. Teil E wird wie folgt geändert:

- a) In der Kategorie 01.7.5 (Schmelzkäse) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 40 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- b) in der Kategorie 02.2.2 (Andere Fett- und Ölemulsionen, einschließlich Streichfetten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates und flüssige Emulsionen) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- c) In der Kategorie 03 (Speiseeis) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- d) In der Kategorie 04.2.1 (Obst und Gemüse, getrocknet) wird vor dem Eintrag für E 907 (Hydriertes Poly-1-decen) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                                |
|--|-------|---------|--------|--|----------------------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  | Darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel |
|--|-------|---------|--------|--|----------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |  |                                                              |
|--|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | verwendet werden, die<br>beim Verzeehr<br>aufquellen sollen. |
|--|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------|

“.

- e) In der Kategorie 04.2.2 (Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake) wird vor dem Eintrag für E 579 (Eisen(II)-gluconat) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- f) In der Kategorie 04.2.3 (Obst- und Gemüsekonserven) wird nach dem Eintrag für E 415 (Xanthan) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                 |
|--|-------|---------|--------|--|---------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  | Nur Kastanien in<br>Flüssigkeit |
|--|-------|---------|--------|--|---------------------------------|

“.

- g) In der Kategorie 04.2.4.1 (Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- h) In der Kategorie 04.2.5.3 (Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse) wird nach dem Eintrag für E 418 (Gellan) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |      |  |
|--|-------|---------|--------|------|--|
|  | E 424 | Curdlan | 10 000 | (32) |  |
|--|-------|---------|--------|------|--|

“.

- i) In der Kategorie 04.2.5.4 (Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- j) In der Kategorie 04.2.6 (Verarbeitete Kartoffelprodukte) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- k) In der Kategorie 05.1 (Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG) wird nach dem Eintrag für E 422 (Glycerin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                                       |
|--|-------|---------|--------|--|-----------------------------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  | Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte |
|--|-------|---------|--------|--|-----------------------------------------------------------------------|

“.

- l) In der Kategorie 05.2 (Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|-------|---------|--------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 50 000 |  | Darf in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden; im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck „Gelee-Süßwaren in Minibechern“ in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen |
|--|-------|---------|--------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | aufgenommen zu werden. Darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen. |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“.

- m) In der Kategorie 05.3 (Kaugummi) wird nach dem Eintrag für E 416 (Karayagummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 10 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- n) In der Kategorie 05.4 (Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4) wird nach dem Eintrag für E 423 (Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |       |  |  |
|--|-------|---------|-------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 5 000 |  |  |
|--|-------|---------|-------|--|--|

“.

- o) In der Kategorie 06.3 (Frühstücksgetreidekost) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- p) In der Kategorie 06.4.2 (Trockene Teigwaren) wird nach dem Eintrag für „Gruppe I Zusatzstoffe“ folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                                                                                     |
|--|-------|---------|--------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  | Nur glutenfreie Teigwaren (als Lebensmittel, die eigens dazu produziert werden, den Glutengehalt der glutenhaltigen |
|--|-------|---------|--------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  | Zutaten zu verringern<br>oder die<br>glutenhaltigen<br>Zutaten zu ersetzen)<br>und/oder Teigwaren,<br>die für eine<br>eiweißarme<br>Ernährung bestimmt<br>sind |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“.

- q) In der Kategorie 06.4.4 (Kartoffelgnocchi) wird nach dem Eintrag für E 330 (Citronensäure) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                     |
|--|-------|---------|--------|--|-----------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  | Ausgenommen<br>frische gekühlte<br>Kartoffelgnocchi |
|--|-------|---------|--------|--|-----------------------------------------------------|

“.

- r) In der Kategorie 06.4.5 (Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- s) In der Kategorie 06.5 (Noodles (Nudeln asiatischer Art)) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- t) In der Kategorie 06.6 (Rührteig) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |       |  |  |
|--|-------|---------|-------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 5 000 |  |  |
|--|-------|---------|-------|--|--|

“.

- u) In der Kategorie 07.1 (Brot und Brötchen) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                |
|--|-------|---------|--------|--|------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  | Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2 |
|--|-------|---------|--------|--|------------------------------------------------|

“.

- v) In der Kategorie 07.2 (Feine Backwaren) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

- w) In der Kategorie 08.2 (Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) wird nach dem Eintrag für E 415 (Xanthan) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-------|---------|--------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  | Nur vor dem Verzehr wärmebehandelte Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; vor dem Verzehr wärmebehandelte Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros</i> und <i>souvlaki</i> |
|--|-------|---------|--------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“.

- x) In der Kategorie 08.3.2 (Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse) wird vor dem Eintrag für E 427 (Cassia-Gummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |                                                                                                                |
|--|-------|---------|--------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  | Ausgenommen <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> |
|--|-------|---------|--------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

“.

aa) In der Kategorie 08.3.3 (Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch) wird nach dem Eintrag für E 339 (Natriumphosphate) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

bb) In der Kategorie 09.2 (Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet) wird nach dem Eintrag für E 450 (Diphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

cc) In der Kategorie 10.2 (Eier und Eiprodukte, verarbeitet) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 20 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

dd) In der Kategorie 12.4 (Senf) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

ee) In der Kategorie 12.5 (Suppen und Brühen) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 10 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

ff) In der Kategorie 12.6 (Soßen) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

gg) In der Kategorie 12.7 (Salate und würzige Brotaufstriche) wird nach dem Eintrag für E 334-337 und E 354 (Weinsäure — Tartrate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

hh) In der Kategorie 12.9 (Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 80 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

ii) In der Kategorie 15.1 (Knabberereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis) wird nach dem Eintrag für E 416 (Karayagummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 10 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

jj) In der Kategorie 16 (Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4) wird nach dem Eintrag für E 416 (Karayagummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

”

|  |       |         |        |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|
|  | E 424 | Curdlan | 30 000 |  |  |
|--|-------|---------|--------|--|--|

“.

## ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 423 (OCTENYLBERNSTEINSÄUREMODIFIZIERTES GUMMI ARABICUM) folgender Eintrag eingefügt:

”

| <b>E 424 CURDLAN</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Synonyme</b>                            | (1 → 3)-β-d-Glucan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Definition</b>                          | Bei Curdlan handelt es sich um ein Polysaccharid mit hoher Molmasse, bestehend aus mit β-(1,3)-Bindungen verknüpften Glucoseeinheiten, das durch Fermentation mit einer Reinkultur von nicht pathogenem und nicht toxikogenem <i>Rhizobium radiobacter</i> , Biovar 1, Stamm NTK-u, erzeugt wird. Curdlan besteht aus β-1-3-verknüpften Glucosereisten und hat die ungewöhnliche Eigenschaft, beim Erhitzen in seiner wässrigen Suspension ein elastisches Gel zu bilden. Rohes Curdlan wird in mehreren Schritten gereinigt, u. a. durch alkalisches Lösen und Kristallisieren in Methanol. Die kristallisierte Lösung durchläuft mehrere Reinigungsschritte, d. h. sie wird zentrifugiert, gewaschen und erneut zentrifugiert. Anschließend wird das Erzeugnis getrocknet, gemahlen und gesiebt, bis das Enderzeugnis entsteht. |
| CAS-Nummer                                 | 54724-00-4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Chemische Formel                           | $H \cdot (C_6H_{10}O_5)_n \cdot OH$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Durchschnittliche Molmasse                 | mindestens $1,4 \times 10^6$ Da                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Gehalt (berechnet als wasserfreie Glucose) | mindestens 80 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Beschreibung</b>                        | geruchloses oder nahezu geruchloses, fast weißes bis weißes Pulver                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Merkmale</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Löslichkeit                                | nicht löslich in Wasser und Ethanol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Alkalilöslichkeit                          | besteht Test<br>0,2 g der Probe in 5 ml Wasser suspendieren, 1 ml 3-N-Natronlauge zugeben und schütteln. Die Probe löst sich auf.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Gel-Bildung                                | Eine 2 %ige wässrige Suspension der Probe in einem kochenden Wasserbad 10 min lang erhitzen und abkühlen. Es bildet sich ein Gel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ausfällung mit Kupfertartrat               | besteht Test                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| pH-Wert                           | 6,0—7,5 (1 %ige wässrige Lösung) |
| Gallertfestigkeit                 | Mindestens 600 g/cm <sup>2</sup> |
| <b>Reinheit</b>                   |                                  |
| Trocknungsverlust                 | höchstens 10 %                   |
| Glührückstand                     | höchstens 6 %                    |
| Sulfatasche                       | höchstens 6 %                    |
| Stickstoff                        | höchstens 0,3 %                  |
| Arsen                             | höchstens 0,05 mg/kg             |
| Blei                              | höchstens 0,2 mg/kg              |
| Methanol                          | höchstens 10 mg/kg               |
| <b>Mikrobiologische Kriterien</b> |                                  |
| Gesamtkeimzahl                    | höchstens 1 000 KBE/g            |
| Coliforme                         | in 1 g nicht nachweisbar         |
| <i>Escherichia coli</i> ;         | in 1 g nicht nachweisbar         |

“.