

Bruksela, 23 października 2025 r.
(OR. en)

14386/25
ADD 1

DENLEG 55
FOOD 93
SAN 664

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Sekretarz generalna Komisji Europejskiej (podpisała dyrektor Martine DEPREZ)
Data otrzymania:	22 października 2025 r.
Do:	Thérèse BLANCHET, sekretarz generalna Rady Unii Europejskiej
Nr dok. Kom.:	D(2025) 109690 annex
Dotyczy:	ZAŁĄCZNIKI do ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (UE) .../... zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania karagenu (E 407), mączki chleba świętojańskiego (E 410), gumy guar (E 412), gumy arabskiej (gumy akacjowej) (E 414), gumy ksantanowej (E 415), pektyn (E 440) i soli sodowej oktenylobursztynianu skrobiowego (E 1450) oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do specyfikacji dla mączki chleba świętojańskiego (E 410), gumy guar (E 412), gumy arabskiej (gumy akacjowej) (E 414), gumy ksantanowej (E 415), pektyn (E 440) i soli sodowej oktenylobursztynianu skrobiowego (E 1450)

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument D(2025) 109690 annex.

Załącznik: D(2025) 109690 annex



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia XXX r.
PLAN/2024/2042 ANNEX REV.1
(POOL/E2/2024/2042/2042 R1-EN
ANNEX.docx) D109690/02
[...] (2025) XXX draft

ANNEXES 1 to 2

ZAŁĄCZNIKI

do

ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (UE) .../...

zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania karagenu (E 407), mączki chleba świętojańskiego (E 410), gumy guar (E 412), gumy arabskiej (gumy akacjowej) (E 414), gumy ksantanowej (E 415), pektyn (E 440) i soli sodowej oktenylobursztynianu skrobiowego (E 1450) oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do specyfikacji dla mączki chleba świętojańskiego (E 410), gumy guar (E 412), gumy arabskiej (gumy akacjowej) (E 414), gumy ksantanowej (E 415), pektyn (E 440) i soli sodowej oktenylobursztynianu skrobiowego (E 1450)

ZAŁĄCZNIK I

W części E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w kategorii 01.10 („Napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci”):

- a) pozycja E 407 Karagen otrzymuje brzmienie:

	„E 407	Karagen	300	(X)”	
--	--------	---------	-----	------	--

;

- b) pozycja E 410 Mączka chleba świętojańskiego otrzymuje brzmienie:

	„E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(X)”	
--	--------	-------------------------------	--------	------	--

;

- c) pozycja E 412 Guma guar otrzymuje brzmienie:

	„E 412	Guma guar	10 000	(X)”	
--	--------	-----------	--------	------	--

;

- d) pozycja E 414 Guma arabska (guma akacjowa) otrzymuje brzmienie:

	„E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	10 000	(X)”	
--	--------	------------------------------	--------	------	--

;

- e) pozycja E 415 Guma ksantanowa otrzymuje brzmienie:

	„E 415	Guma ksantanowa	10 000	(X)”	
--	--------	-----------------	--------	------	--

;

- f) pozycja E 440 Pektyny otrzymuje brzmienie:

			„E 440	Pektyny	5 000	(X)”	
--	--	--	--------	---------	-------	------	--

;

- g) skreśla się przypis 21;

- h) po przypisie 44 dodaje się nowy przypis X w brzmieniu:

„(X): Jeżeli do środka spożywczego dodaje się więcej niż jedną z następujących substancji: E 407, E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440, to najwyższy dopuszczalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżany proporcjonalnie do występowania wszystkich pozostałych substancji razem w tym środku spożywczym.”;

- 2) w kategorii 13.1.1 („Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013”) skreśla się pozycję E 412 Guma guar;

- 3) w kategorii 13.1.5.1 („Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013 przeznaczona dla niemowląt”):

- a) zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„Zastosowanie mają dodatki z kategorii 13.1.1 oraz 13.1.2, z wyjątkiem E 412.”;

b) pozycja E 410 Mączka chleba świętojańskiego otrzymuje brzmienie:

„E 410	Mączka chleba świętojańskiego	5 300	Począwszy od urodzenia, w produktach zmniejszających refluks żołądkowo-przelykowy”
--------	-------------------------------	-------	--

;

c) skreśla się pozycję E 412 Guma guar;

d) pozycja E 440 Pektyny otrzymuje brzmienie:

„E 440	Pektyny	4 000	Począwszy od urodzenia, w produktach używanych w przypadku zaburzeń żołądkowo-jelitowych”
--------	---------	-------	---

;

e) pozycja E 1450 Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego otrzymuje brzmienie:

„E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	20 000	Tylko w preparatach do początkowego żywienia i dalszego żywienia niemowląt Okres stosowania: do dnia [24 miesiące po dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia] r.
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	10 000	Tylko w preparatach do początkowego żywienia i dalszego żywienia niemowląt Okres stosowania: od

				dnia [24 miesiące po dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia] r.”
--	--	--	--	---

;

- 4) w kategorii 13.1.5.2 („Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 609/2013 przeznaczona dla niemowląt w wieku od czterech miesięcy i małych dzieci”):

- a) zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„Zastosowanie mają dodatki z kategorii 13.1.2 oraz 13.1.3, z wyjątkiem E 270, E 333, E 341 i E 412.”;

- b) pozycja E 410 Mączka chleba świętojańskiego otrzymuje brzmienie:

„E 410	Mączka chleba świętojańskiego	5 300	Począwszy od urodzenia, w produktach zmniejszających refluks żołądkowo-przełykowy”
--------	-------------------------------	-------	--

;

- c) pozycja E 412 Guma guar otrzymuje brzmienie:

„E 412	Guma guar	10 000	Począwszy od urodzenia, w produktach w postaci płynnej zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy Okres stosowania: do dnia 27 kwietnia 2027 r.”
--------	-----------	--------	---

;

- d) pozycja E 440 Pektyny otrzymuje brzmienie:

„E 440	Pektyny	4 000	Począwszy od urodzenia, w produktach używanych w przypadku zaburzeń żołądkowo-jelitowych”
--------	---------	-------	---

;

- e) pozycja E 1450 Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego otrzymuje brzmienie:

„E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	20 000	Okres stosowania: do dnia [24 miesiące po
---------	---	--------	--

				<i>dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia]</i> r.
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	10 000	Okres stosowania: od dnia [24 <i>miesiące po</i> <i>dnia wejścia</i> <i>w życie</i> <i>niniejszego</i> <i>rozporządzenia]</i> r.”

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się następujące zmiany:

1) pozycja E 410 MĄCZKA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO otrzymuje brzmienie:

„E 410 MĄCZKA CHLEBA ŚWIĘTOJAŃSKIEGO

Nazwy synonimowe	Guma z ziaren szarańczyna strąkowego; guma Algaroba
Definicja	Mączkę chleba świętojańskiego otrzymuje się przez zmielenie bielma nasion odmian szarańczyna strąkowego <i>Cerastionia siliqua</i> (L.) Taub. (rodzina <i>Leguminosae</i>). Ziarna są obłuskiwane poprzez obróbkę rozcieńczonym kwasem siarkowym lub termiczną obróbkę mechaniczną, po czym następuje eliminacja zarodków, a następnie mielenie i przesiewanie bielma w celu uzyskania naturalnej mączki chleba świętojańskiego. Mączka chleba świętojańskiego zawiera głównie polisacharydy o dużej masie cząsteczkowej o charakterze hydrokoloidów, składające się z jednostek galaktopiranozy i mannopiranozy połączonych wiązaniami glikozydowymi, które mogą zostać chemicznie określone jako galaktomanny.
Numer wg EINECS	232-541-5
Numer CAS	9000-40-2
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Masa cząsteczkowa	50 000–3 000 000
Oznaczenie zawartości	Zawartość galaktomannanu: nie mniej niż 75 %
Opis	Proszek o barwie białej do żółtawobiałej, prawie bezwonny
Identyfikacja	
Próba na obecność galaktozy	Wynik dodatni
Próba na obecność mannozy	Wynik dodatni
Badanie mikroskopowe	Niewielką część zmielonej próbki umieścić na szkiełku w roztworze wodnym zawierającym 0,5 % jodu oraz 1 % jodku potasu i zbadać pod mikroskopem. Mączka chleba świętojańskiego zawiera długie, rozciągnięte komórki w kształcie rurek, oddzielone lub tworzące niewielkie szczeliny. Ich brązowa zawartość jest znacznie mniej regularnie ukształtowana niż w przypadku gumy guar. Guma guar składa się ze ściśle przylegających do siebie grup komórek

	o kształcie od kulistego do przypominającego gruszkę. Ich zawartość ma zabarwienie żółte do brązowego.
Rozpuszczalność	Całkowicie dyspergowalna w gorącej wodzie, nierozpuszczalna w etanolu
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 15 % (105 °C, 5 godzin)
Popiół	Nie więcej niż 1,2 % oznaczone w temperaturze 800 °C
Białka (N × 6,25)	Nie więcej niż 7 %
Substancje nierozpuszczalne w kwasach	Nie więcej niż 4 %
Skrobia	Niewykrywalna przy zastosowaniu następującej metody: do dyspersji próbki 1:10 dodać kilka kropel roztworu jodu. Nie powstaje niebieskie zabarwienie.
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,4 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Zawartość etanolu i 2-propanolu	Nie więcej niż 1 %, pojedynczo lub łącznie
Kryteria mikrobiologiczne	
Ogólna liczba drobnoustrojów	Nie więcej niż 5 000 jtk/g
Drożdże i pleśń	Nie więcej niż 500 jtk/g
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g
<i>Cronobacter</i> spp.	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów

(<i>Enterobacter sakazakii</i>)	w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy)”
-----------------------------------	---

;

2) pozycja E 412 GUMA GUAR otrzymuje brzmienie:

„E 412 GUMA GUAR

Nazwy synonimowe	Guma cyamopsis; mączka guar
Definicja	Gumę guar otrzymuje się przez zmielenie bielma nasion naturalnie występujących odmian drzewa guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (rodzina <i>Leguminosae</i>). Zarodki i bielma są oddzielane poprzez mielenie i przesiewanie. Łuskę usuwa się poprzez obróbkę wilgotnym lub suchym, gorącym powietrzem i przesiewanie. Produkt zawiera głównie polisacharydy o dużej masie cząsteczkowej o charakterze hydrokoloidów, składające się z jednostek galaktopiranozy i mannopiranozy połączonych wiązaniami glikozydowymi, które mogą zostać chemicznie określone jako galaktomanny. Guma może być częściowo hydrolizowana przez obróbkę cieplną, łagodną obróbkę kwasem lub oksydację alkaliczną w celu dostosowania lepkości.
Numer wg EINECS	232-536-0
Numer CAS	9000-30-0
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Masa cząsteczkowa	50 000–8 000 000
Oznaczenie zawartości	Zawartość galaktomannanu: nie mniej niż 75 %
Opis	Proszek barwy białej lub żółtawobiałej, prawie bezwonny
Identyfikacja	
Próba na obecność galaktozy	Wynik dodatni
Próba na obecność mannozy	Wynik dodatni
Rozpuszczalność	Dyspergowalna w zimnej wodzie
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 15 % (105 °C, 5 godzin)

Popiół	Nie więcej niż 5,5 % oznaczone w temperaturze 800 °C
Substancje nierozpuszczalne w kwasach	Nie więcej niż 7 %
Białka	Nie więcej niż 10 % (współczynnik N x 6,25) (metoda Kjeldahla)
Skrobia	Niewykrywalna przy zastosowaniu następującej metody: do dyspersji próbki 1:10 dodać kilka kropel roztworu jodu. Nie powstaje niebieskie zabarwienie.
Nadtlenki organiczne	Nie więcej niż 0,7 meq aktywnego tlenu/kg próbki
Furfural	Nie więcej niż 1 mg/kg
Pentachlorofenol	Nie więcej niż 0,01 mg/kg
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,2 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Kryteria mikrobiologiczne	
Ogólna liczba drobnoustrojów	Nie więcej niż 5 000 jtk/g
Drożdże i pleśń	Nie więcej niż 500 jtk/g
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g”

;

- 3) pozycja E 414 GUMA AKACJOWA otrzymuje brzmienie:
„E 414 GUMA ARABSKA (GUMA AKACJOWA)

Nazwy synonimowe	
Definicja	Guma arabska jest wysuszoną wydzieliną otrzymywaną z pni

	i gałęzi odmian <i>Acacia senegal</i> (L) Willdenow lub blisko spokrewnionych gatunków <i>Acacia</i> (rodzina <i>Leguminosae</i>). Produkt zawiera głównie polisacharydy o dużej masie cząsteczkowej oraz ich sole wapniowe, magnezowe i potasowe, które po hydrolizie dają arabinozę, galaktozę, ramnozę i kwas glukuronowy.
Numer wg EINECS	232-519-5
Numer CAS	9000-01-5
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Masa cząsteczkowa	Około 350 000
Oznaczenie zawartości	
Opis	Guma arabska w postaci niezmielonej występuje w formie białych lub żółtawobiałych sferoidalnych kropeł o zróżnicowanej wielkości lub w formie nieregularnych okruców niekiedy wymieszanych z ciemniejszymi odłamkami. Jest również dostępna w postaci białych lub jasnożółtych płatków, ziaren, proszku lub materiału suszonego metodą rozpyłową.
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	1 g substancji rozpuszcza się w 2 ml zimnej wody, tworząc dyspersję, która łatwo płynie i w badaniu papierkiem lakmusowym wykazuje odczyn kwaśny, nie rozpuszcza się w etanolu.
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 17 % (105 °C, 5 godz.) dla produktu w postaci ziaren i nie więcej niż 10 % (105 °C, 4 godz.) w przypadku produktu suszonego metodą rozpyłową
Popiół całkowity	Nie więcej niż 4 %
Popiół nierozpuszczalny w kwasach	Nie więcej niż 0,5 %
Substancje nierozpuszczalne w kwasach	Nie więcej niż 1 %
Skrobia lub dekstryna	Dyspersję gumy arabskiej sporządzoną w stosunku 1:50 ogrzać do wrzenia i ostudzić. Do 5 ml dyspersji dodać 1 kroplę roztworu jodu. Nie powstaje niebieskawe ani czerwone zabarwienie.

Garbniki	Do 10 ml dyspersji gumy arabskiej sporządzonej w stosunku 1:50 dodać około 0,1 ml roztworu chlorku żelaza(III) (9 g FeCl ₃ ·6H ₂ O uzupełnione wodą do 100 ml). Nie powstaje czarne zabarwienie ani nie wytrąca się czarny osad.
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,05 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,05 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,05 mg/kg
Glin	Nie więcej niż 100 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 200 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Produkty hydrolizy	Nie stwierdza się obecności mannozy, ksylozy ani kwasu galakturonowego (oznaczenie metodą chromatograficzną).
Białka	Nie więcej niż 3,5 % Oksydazy i peroksydazy występujące w gumie arabskiej naturalnie lub w wyniku przetwarzania powinny być inaktywowane podczas procesu wytwarzania gumy akacjowej stosowanej w żywności dla niemowląt i małych dzieci.
Kryteria mikrobiologiczne	
Ogólna liczba drobnoustrojów	Nie więcej niż 10 000 jtk/g
Drożdże i pleśń	Nie więcej niż 10 000 jtk/g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 5 g
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy)”

;

4) pozycja E 415 GUMA KSANTANOWA otrzymuje brzmienie:

„E 415 GUMA KSANTANOWA

Nazwy synonimowe	
Definicja	Guma ksantanowa jest zbudowana z polisacharydów o dużej masie cząsteczkowej, wytwarzana na drodze fermentacji węglowodanu przy zastosowaniu czystej kultury bakterii ze szczepów <i>Xanthomonas campestris</i> , które są jednoznacznie zidentyfikowane i spełniają kryteria kwalifikacji do statusu QPS (tj. brak genów nabytej oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe), oczyszczana przez wytrącenie etanolem lub 2-propanolem, wysuszona i zmielona. Zawiera jako dominujące jednostki heksozy D-glukozę i D-mannozę, którym towarzyszy kwas D-glukuronowy, kwas pirogronowy i kwas octowy. Jest produkowana w postaci soli sodu, potasu lub wapnia. Jej dyspersje w wodzie są neutralne. Produkt końcowy nie może wykazywać oznak pozostałości aktywności enzymów.
Numer wg EINECS	234-394-2
Numer CAS	11138-66-2
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Masa cząsteczkowa	Okolo 1 000 000
Oznaczenie zawartości	Z suchej substancji wydziela się nie mniej niż 4,2 % i nie więcej niż 5 % CO ₂ , co odpowiada 91 % do 108 % gumy ksantanowej.
Opis	Kremowy proszek
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Dyspergowalna w wodzie. nierozpuszczalna w etanolu.
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 15 % (105 °C, 2,5 godziny)
Popiół całkowity	Nie więcej niż 16 % w przeliczeniu na bezwodną masę oznaczone w temperaturze 650 °C, po suszeniu przez cztery godziny w temperaturze 105 °C
Kwas pirogronowy	Nie mniej niż 1,5 %
Azot	Nie więcej niż 1,5 % (metoda Kjeldahla)
Zawartość etanolu i 2-	Nie więcej niż 500 mg/kg pojedynczo lub łącznie

propanolu	
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,5 mg/kg
Rtęć	Nie więcej niż 0,05 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,3 mg/kg
Kryteria mikrobiologiczne	
Ogólna liczba drobnoustrojów	Nie więcej niż 5 000 jtk/g
Drożdże i pleśń	Nie więcej niż 300 jtk/g
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 5 g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy)
<i>Xanthomonas campestris</i>	Komórki żywotne nieobecne w 1 g”

;

5) pozycja E 440 (i) PEKTYNA otrzymuje brzmienie:

„E 440 (i) PEKTYNA

Nazwy synonimowe	
Definicja	Pektyna składa się głównie z częściowych estrów metylowych kwasu poligalakturonowego oraz jego soli amonowych, sodowych, potasowych i wapniowych. Otrzymywana przez ekstrakcję wodną odmian odpowiednich jadalnych części roślin, zwykle owoców cytrusowych lub jabłek. Produkt końcowy nie może wykazywać oznak pozostałości aktywności enzymów. Nie stosuje się innych organicznych środków strącających poza metanolem, etanolem i 2-propanolem.

Numer wg EINECS	232-553-0
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Masa cząsteczkowa	
Oznaczenie zawartości	Po przemyciu kwasem i alkoholem zawiera nie mniej niż 65 % kwasu galakturonowego w przeliczeniu na masę bezwodną i wolną od popiołu.
Opis	Proszek o barwie białej, jasnożółtej, jasnoszarej lub jasnobrązowej
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Dyspergowalna w wodzie, tworzy koloidalną, opalizującą dyspersję. Nierozpuszczalna w etanolu.
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 12 % (105 °C, 2 godziny)
Popiół nierozpuszczalny w kwasach	Nie więcej niż 1 % (nierozpuszczalny w około 3N kwasie chlorowodorowym)
Dwutlenek siarki	Nie więcej niż 50 mg/kg w przeliczeniu na bezwodną masę
Zawartość azotu	Nie więcej niż 1,0 % po przemyciu kwasem i etanolem
Substancje nierozpuszczalne ogółem	Nie więcej niż 3 %
Pozostałości rozpuszczalników	Nie więcej niż 1 % wolnego metanolu, etanolu i 2-propanolu, pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na masę wolną od substancji lotnych
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,3 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 1 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Rtęć	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,1 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 0,5 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem

	żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Glin	Nie więcej niż 120 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 200 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Kryteria mikrobiologiczne	
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 10 g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy)”

;

6) pozycja E 440 (ii) PEKTYNA AMIDOWANA otrzymuje brzmienie:

„E 440 (ii) PEKTYNA AMIDOWANA

Nazwy synonimowe	
Definicja	Pektyna amidowana składa się głównie z częściowych estrów metylowych i amidów kwasu poligalakturonowego oraz jego soli amonowych, sodowych, potasowych i wapniowych. Jest otrzymywana przez ekstrakcję wodną odmian odpowiednich jadalnych części roślin, zwykle owoców cytrusowych lub jabłek, i reakcję z amoniakiem w środowisku zasadowym. Produkt końcowy nie może wykazywać oznak pozostałości aktywności enzymów. Nie stosuje się innych organicznych środków strącających poza metanolem, etanolem i 2-propanolem.
Numer wg EINECS	
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	

Masa cząsteczkowa	
Oznaczenie zawartości	Po przemyciu kwasem i alkoholem zawiera nie mniej niż 65 % kwasu galakturonowego w przeliczeniu na masę bezwodną i wolną od popiołu.
Opis	Proszek o barwie białej, jasnożółtej, jasnoszarej lub jasnobrązowej
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Dyspergowalna w wodzie, tworzy koloidalną, opalizującą dyspersję. Nierozpuszczalna w etanolu.
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 12 % (105 °C, 2 godziny)
Popiół nierozpuszczalny w kwasach	Nie więcej niż 1 % (nierozpuszczalny w około 3N kwasie chlorowodorowym)
Stopień amidacji	Nie więcej niż 25 % grup karboksylowych łącznie
Dwutlenek siarki	Nie więcej niż 50 mg/kg w przeliczeniu na bezwodną masę
Zawartość azotu	Nie więcej niż 2,5 % po przemyciu kwasem i etanolem
Substancje nierozpuszczalne ogółem	Nie więcej niż 3 %
Pozostałości rozpuszczalników	Nie więcej niż 1 % metanolu, etanolu i 2-propanolu, pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na masę wolną od substancji lotnych
Arsen	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,3 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 1 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Rtęć	Nie więcej niż 0,1 mg/kg
Kadm	Nie więcej niż 0,1 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 0,5 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Glin	Nie więcej niż 120 mg/kg (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci)

	Nie więcej niż 200 mg/kg (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Kryteria mikrobiologiczne	
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 10 g
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy)”

;

- 7) pozycja E 1450 SÓL SODOWA OKTENYLOBURSZTYNIANU SKROBIOWEGO otrzymuje brzmienie:

„E 1450 SÓL SODOWA OKTENYLOBURSZTYNIANU SKROBIOWEGO

Nazwy synonimowe	SSOS
Definicja	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego jest skrobią modyfikowaną. Jest wytwarzana przez obróbkę zawiesiny skrobi spożywczej bezwodnikiem oktenylobursztynowym. Po osiągnięciu odpowiedniego stopnia estryfikacji skrobia modyfikowana jest odzyskiwana przez neutralizację kwasem, przemywanie wodą, odwadnianie i suszenie.
Numer wg EINECS	
Nazwa chemiczna	
Wzór chemiczny	
Masa cząsteczkowa	
Oznaczenie zawartości	
Opis	Biały lub prawie biały proszek lub granulki albo płatki (jeśli poddano wstępnemu żelowaniu), amorficzny proszek lub cząstki

	gruboziarniste
Identyfikacja	
Obserwacja pod mikroskopem	Wynik dodatni (jeśli nie poddano wstępnemu żelowaniu)
Zmiana zabarwienia jodyny	Wynik dodatni (barwa ciemnoniebieska do jasnoczerwonej)
Czystość	
Strata przy suszeniu	Nie więcej niż 15,0 % w przypadku skrobi zbożowych Nie więcej niż 21,0 % w przypadku skrobi ziemniaczanych Nie więcej niż 18,0 % w przypadku innych skrobi
Grupy oktenylobursztynowe	Nie więcej niż 3 % (w przeliczeniu na bezwodną masę)
Pozostałość kwasu oktenylobursztynowego	Nie więcej niż 0,3 % (w przeliczeniu na bezwodną masę)
Dwutlenek siarki	Nie więcej niż 10 mg/kg w przeliczeniu na bezwodną masę
Arsen	Nie więcej niż 0,05 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę) (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 0,1 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę) (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Ołów	Nie więcej niż 0,03 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę) (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 0,2 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę) (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Rtęć	Nie więcej niż 0,05 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę)
Kadm	Nie więcej niż 0,01 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę) (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt i małych dzieci) Nie więcej niż 0,1 mg/kg (w przeliczeniu na bezwodną masę) (do wszystkich zastosowań z wyjątkiem żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci)
Gluten	Bezglutenowa, wyłącznie w preparatach do początkowego żywienia niemowląt i preparatach do dalszego żywienia niemowląt, zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2016/127

	z dnia 25 września 2015 r.
Kryteria mikrobiologiczne	
Enterobakterie	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Escherichia coli</i>	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do żywności dla niemowląt)
<i>Salmonella</i> spp.	Nieobecne w 25 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt, żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy oraz preparatów w proszku do dalszego żywienia niemowląt)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	Nieobecne w 10 g (jedynie w przypadku dodawania do preparatów w proszku do początkowego żywienia niemowląt i żywności w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt w wieku poniżej 6 miesięcy)”