

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

---

**ALINORM 97/12A**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**  
**22º período de sesiones**  
**Ginebra, Suiza, 23-28 de junio de 1997**

**INFORME DE LA 29ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX**  
**SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**  
**La Haya, Países Bajos 17-21 de marzo de 1997**

**NOTA:** Este informe incluye la circular del Codex CL 1997/6-FAC.



# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 52251 Télax: 625852-625853 FAO I Cables: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

**CX 4/30.2**

**CL 1997/6-FAC**  
**Abril 1997**

- A**
- Puntos de contacto del Codex
  - Organismos internacionales interesados
  - Participantes en la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

**DE:** Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

**ASUNTO:** Distribución del informe de la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (ALINORM 97/12A)

Se adjunta el informe de la 29ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Será examinado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º período de sesiones en Ginebra, del 23 al 28 de junio de 1997.

## **CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA APROBACION DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS**

1. **Anteproyecto de Preámbulo Revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en el Trámite 8; ALINORM 97/12A, párr. 28 y Apéndice III.**
2. **Aditivos con IDA no numéricas y categorías de alimentos o alimentos individuales en que no se permite el uso de estos aditivos en el Trámite 8; ALINORM 97/12A, párr. 36 y Apéndice IV).**
3. **Especificaciones consultivas del Codex en el Trámite 8; ALINORM 97/12A, párrs. 39-40 y Apéndice VI).**
4. **Proyectos de Anexos IV y V de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos en el Trámite 8; ALINORM 97/12A, párrs. 51-53 y Apéndice VII.**
5. **Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de la Aflatoxina B<sub>1</sub> en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche en el Trámite 8; ALINORM 97/12A, párrs. 60-61 y Apéndice IX.**

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre dichas cuestiones deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el Examen de las Normas del Codex en el Trámite 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex, incluido el examen de declaraciones relativas a consecuencias económicas (*Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius*,

novena edición, págs. 35-37) y enviarlas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 30 de mayo de 1997.**

1. **Anteproyectos de listas de antioxidantes, conservantes, estabilizadores/espesantes y edulcorantes con IDA numérica en el Trámite 5;** ALINORM 97/12A, párrs. 29-30 y Apéndice V.
2. **Anteproyectos de niveles máximos para el plomo en el Trámite 5;** ALINORM 97/12A, párrs. 69-70 y Apéndice X.

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre las consecuencias que las antedichas cuestiones o cualquier otra disposición al respecto pueden tener para sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas y Textos Afines del Codex (en el Trámite 5) (*Manual de Procedimiento del Codex*, Novena edición, págs. 29-32) remitiéndolas al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, **para el 30 de mayo de 1997.**

## **PETICION DE OBSERVACIONES E INFORMACION**

1. **Métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos;** ALINORM 97/12A, párrs. 9-11.

El Comité confirmó la decisión adoptada en su última reunión de pedir observaciones sobre métodos de análisis adicionales para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos sobre la base de criterios específicos (véase párr. 28 de ALINORM 97/12).

2. **Examen de la justificación y la necesidad tecnológicas del uso de los aditivos alimentarios;** ALINORM 97/12A, párr. 35.

El Comité pidió que se hicieran observaciones sobre el antedicho documento tal como estaba redactado (CX/FAC 97/10) para examinarlo en su próximo reunión.

3. **Enmiendas propuestas al Sistema Internacional de Numeración;** ALINORM 97/12A, párrs. 41-43.

El Comité propuso que los números 425 y 960 del SIN se asignaran a la harina konjac y a la esteviosida respectivamente para hacerlo circular y formular observaciones en el Trámite 3. El Comité decidió también que se pidieran con carácter permanente enmiendas al Sistema Internacional de Numeración.

4. **Enmiendas propuestas al inventario de coadyuvantes de elaboración;** ALINORM 97/12A, párr. 44.

El Comité convino en que se pidieran observaciones con carácter permanente.

5. **Proyecto de nivel máximo para la aflatoxina M<sub>1</sub> en la leche;** ALINORM 97/12A, párr. 55.

El Comité acordó recoger más información sobre las consecuencias, para la salud pública, de establecer un nivel más elevado, y los posibles problemas económicos que derivarían de un nivel más bajo del propuesto.

6. **Proyecto de niveles de referencia y planes de muestreo para el maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración;** ALINORM 97/12A, párrs. 56-59.

El Comité acordó recoger más información sobre posibles problemas económicos que derivarían de un nivel de 10  $\mu$ /kg y las consecuencias, para la salud pública, de establecer un nivel de 15, en vez de 10  $\mu$ /kg.

7. **Documento de posición sobre la patulina;** ALINORM 97/12A, párrs. 75-77.

El Comité pidió información adicional sobre la patulina para presentarlo directamente a Francia.

8. **Documento de posición sobre el estaño;** ALINORM 97/12A, párrs. 78-80.

El Comité pidió a los gobiernos que enviaran información adicional a los países autores (es decir, Australia) para permitir la preparación de una versión actualizada del documento.

9. **Propuestas para la evaluación prioritaria de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos por el JECFA;** ALINORM 97/12A, párrs. 81-82 y Apéndice VIII.

Se piden propuestas adicionales de enmiendas y/o adiciones a la antedicha lista.

Se invita a los gobiernos y los organismos internacionales que deseen formular observaciones o facilitar información sobre las antedichas cuestiones a que lo hagan para **el 1º de noviembre de 1997**, enviándolas a la dirección siguiente: Mr. E.F.F. Hecker, Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries, P.O. Box 20401, 2500 EK La Haya, Países Bajos, (Telefax N° 0031.70.347.7552) remitiendo una copia al Jefe del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en su 29ª reunión, llegó a las conclusiones siguientes:

### CUESTIONES QUE SE SOMETEN AL EXAMEN DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS:

- Acordó remitir el anteproyecto revisado del **Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios** a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo adoptara en el Trámite 8 (párr. 28);
- Acordó remitir las disposiciones para **antioxidantes, conservantes, estabilizadores/espesantes y edulcorantes con IDA numérica** a la Comisión para que fueran adoptadas en el Trámite 5 (párr. 30);
- Ratificó y remitió una lista de **aditivos con IDA no numéricas** y un Anexo de **categorías de alimentos o alimentos individuales en que el uso de estos aditivos no estaba permitido** a la Comisión para que los adoptara en el Trámite 8 (párr. 36);
- Acordó remitir las especificaciones para la identidad y pureza de los aditivos alimentarios a la Comisión para que las adoptara como **especificaciones consultivas del Codex** (párr. 39);
- Remitió la sección de la Introducción del **Anexo IV** y todo el **Anexo V** de la **Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos** a la Comisión para que los adoptara en el Trámite 8 (párr. 53);
- Acordó remitir el **Proyecto de Código de Prácticas para la Reducción de la Aflatoxina B<sub>1</sub> en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche** a la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 8 (párr. 61);
- Remitió la versión revisada de los anteproyectos de **niveles máximos para el plomo** a la Comisión para que los adoptara en el Trámite 5 (párr. 70), y;
- Se mostró de acuerdo respecto de la **Lista de prioridades de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos propuestos para evaluación por el JECFA** (párr. 81).

### OTROS ASUNTOS DE INTERES PARA LA COMISION:

- Acordó aplazar toda decisión sobre **niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado** hasta que el JECFA hubiera realizado la evaluación de riesgos correspondiente (párr. 5);
- Acordó examinar en su siguiente reunión una propuesta para incluir disposiciones de envasado destinadas a mantener la estabilidad de la sal yodada en la **Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria** (párr. 6);
- Confirmó la decisión adoptada en su última reunión de invitar a que se formularan observaciones sobre **métodos de análisis adicionales para la determinación de aditivos y contaminantes de los alimentos** que se basaran en criterios específicos (pár. 11);
- Ratificó y/o revisó las **disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex** tal como se

habían propuesto (párrs. 12-24);

- Convino en que se utilizara el método presupuestario para clasificar **los aditivos que requerían una evaluación ulterior de su exposición**, y en que un número apropiado de estos aditivos se remitieran al JECFA para la evaluación de los datos sobre la exposición humana probable (párr. 26);
- Pidió a la delegación de los Estados Unidos de América que resumiera la información sobre **colores/agentes de retención del color, aumentadores del volumen y emulsionantes** para formular propuestas que se hicieran circular para recabar observaciones y someterlas luego al examen del Comité en su siguiente reunión (párr. 31);
- Aceptó el ofrecimiento de Dinamarca de preparar, con la asistencia de Francia y el Reino Unido, **el Anexo A Revisado a la Norma General para los Aditivos Alimentarios**, para hacerlo circular y recabar observaciones antes de su siguiente reunión (párr. 35);
- Pidió que se facilitaran observaciones sobre un documento relativo a la **justificación y la necesidad tecnológicas del uso de aditivos alimentarios** para que fuera examinadas en su siguiente reunión (párr. 35);
- Convino en distribuir una circular pidiendo información sobre los **aditivos restantes con ingestión diaria admisible numérica** tal como se había hecho en relación con las peticiones anteriores (párr. 37);
- Propuso que los números SIN 425 y 960 fueran asignados a la **harina Konjac** y a la **esteviosida** respectivamente y se hicieran circular para recabar observaciones en el Trámite 3 (párr. 41). El Comité decidió además que las enmiendas al **Sistema Internacional de Numeración para los Aditivos Alimentarios** se mantuvieran como tema permanente del programa (párr. 43);
- Acordó que se pidieran observaciones sobre las enmiendas al **Inventario de Coadyuvantes de Elaboración** con carácter permanente (párr. 44);
- Ratificó y/o revisó **disposiciones sobre contaminantes en las normas del Codex** tal como se había propuesto (párrs. 45-49);
- Decidió aplazar el examen de la **Metodología y principios para la evaluación de la exposición en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos** a su siguiente reunión (párr. 50);
- Aceptó el ofrecimiento de Noruega de preparar un **documento de posición sobre la zearalenona** para hacerlo circular y recabar observaciones y examinarlo en su siguiente reunión (párr. 52);
- Acordó mantener el proyecto de **nivel máximo para la aflatoxina M<sub>1</sub> en la leche** en el Trámite 7 con el fin de recabar más información (párr. 55);
- Acordó mantener el proyecto de **niveles de referencia y planes de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) destinado a elaboración ulterior** en espera de la próxima evaluación de las aflatoxinas por el JECFA y la recopilación de información adicional (párr. 58);
- Aceptó el ofrecimiento de la delegación de Suecia de revisar el **documento de posición sobre la ocratoxina A** para someterlo a examen en su siguiente reunión (párr. 66);
- Decidió mantener el proyecto de **nivel de referencia para el cadmio en cereales, legumbres y leguminosas** en el Trámite 7 en espera de la próxima evaluación por el JECFA (párr. 67);

- Suspendió el examen del proyecto de **nivel de referencia para el plomo en cereales, legumbres y leguminosas** en el Trámite 7 (párr. 68);
- Aceptó el ofrecimiento de Dinamarca de preparar, con la asistencia de Francia y los Países Bajos una **recopilación de los datos existentes sobre el cadmio** para someterlos a examen en su siguiente reunión (párrs. 67 y 71);
- Aceptó el ofrecimiento de Dinamarca de revisar el **documento de posición sobre el arsénico** para hacerlo circular, recabar observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión (párr. 74);
- Aceptó el ofrecimiento de Francia de revisar el **documento de posición sobre la patulina** para hacerlo circular antes de su siguiente reunión (párr. 77);
- Aceptó el ofrecimiento de Australia de preparar una versión revisada del **documento de posición sobre el estaño** para someterlo a examen en su siguiente reunión (párr. 80);
- Decidió comunicar al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros que no se disponía de información adicional sobre la **transferencia del dióxido de azufre** (párr. 83);
- Decidió mantener el nivel máximo vigente para el dióxido de azufre en la **Norma del Codex para los Albaricoques (damascos) Desecados** (párr. 84), y;

Aceptó el ofrecimiento de Suecia de elaborar un anteproyecto de **Código de Prácticas sobre Medidas Dirigidas a la Fuente para Reducir la Contaminación de los Productos Alimenticios** para hacerlo circular, recabar observaciones y someterlo a examen en su siguiente reunión (párr. 85).

## INDICE

	<b>Párrafos</b>
INTRODUCCIÓN Y APERTURA DE LA REUNIÓN.....	1 - 2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	3
NOMBRAMIENTO DEL RELATOR.....	4
CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	5 - 6
INFORMES DE LAS CONSULTAS FAO/OMS DE EXPERTOS SOBRE LA GESTIÓN DE RIESGOS.....	7 - 8
ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS MÉTODOS DE ANALISIS PARA LA DETERMINACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS.....	9 - 11
RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX.....	12 - 24
EVALUACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DE RIESGOS: MÉTODOS PROPUESTOS DE EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN EN APOYO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS.....	25 - 26
EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS.....	27
Anteproyecto Revisado del Preámbulo.....	28
Anteproyectos de Listas para Antioxidantes, Conservantes, Estabilizadores/Espesantes y Edulcorantes.....	29 - 30
Hojas de Trabajo para Colores, Agentes de Retención del Color, Aumentadores del Volumen y Emulsionantes.....	31
Anteproyecto Revisado del Anexo A.....	32 - 34
Justificación y Necesidad Tecnológicas.....	35
Aditivos con IDA no Numérica.....	36
Categorías de Aditivos Alimentarios que han de Examinarse Próximamente.....	37 - 38
EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS.....	39 - 40
ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACIÓN.....	41 - 43
ENMIENDAS PROPUESTAS AL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACIÓN.....	44
RATIFICACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE CONTAMINANTES EN LAS NORMAS DEL CODEX.....	45 - 49
METODOLOGÍA Y PRINCIPIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.....	50
ANEXOS IV Y V DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS.....	51 - 53
MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS	

Documento de Posición sobre las Aflatoxinas.....	54 - 55
Proyectos de Niveles de Referencia y Planes de Muestreo del Codex para el Contenido Total de Aflatoxinas en el Maní (Cacahuete).....	56 - 59
Código de Prácticas del Codex para Reducir el Contenido de Aflatoxinas en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche.....	60 - 61
Documento de Posición sobre la Ocratoxina A.....	62 - 66
<b>CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y MEDIOAMBIENTALES EN LOS ALIMENTOS</b>	
Proyectos de Niveles de Referencia para el Cadmio y el Plomo en Cereales, Legumbres y Leguminosas.....	67 - 68
Anteproyectos de Niveles Máximos para el Plomo.....	69 - 70
Observaciones sobre el Cadmio.....	71
Documento de Posición sobre el Arsénico.....	72 - 74
Documento de Posición sobre la Patulina.....	75 - 77
Documento de Posición sobre el Estaño.....	78 - 80
<b>INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE PRIORIDADES.....</b>	<b>81 - 82</b>
<b>OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS</b>	
Transferencia del Dióxido de Azufre.....	83
Nivel Máximo para el Dióxido de Azufre en la Norma del Codex para los Albaricoques (Damascos) Desecados.....	84
Medidas Dirigidas a la Fuente para Reducir la Contaminación de los Productos Alimenticios.....	85
<b>FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN.....</b>	<b>86</b>

### LISTA DE APENDICES

	<b>Páginas</b>
<b>Apéndice I</b> LISTA DE PARTICIPANTES.....	19
<b>Apéndice II</b> APROBACIÓN DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX.....	45
<b>Apéndice III</b> PREÁMBULO REVISADO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN EL TRÁMITE 8.....	60
<b>Apéndice IV</b> NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS: PROYECTO DE LISTA DE ADITIVOS CUYO USO SE PERMITE EN LOS ALIMENTOS EN GENERAL, A NO SER QUE SE ESPECIFIQUE OTRA COSA, DE CONFORMIDAD CON LAS BPF.....	66
<b>Anexo al Apéndice IV</b> CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS INDIVIDUALES EN LOS QUE NO SE PERMITE O SE RESTRINGE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS.....	70

<b>Apéndice V</b> <b>(Inglés</b> <b>solamente)</b>	NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS: ANTEPROYECTOS DE LISTAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES Y EDULCORANTES) PERMITIDOS ESPECÍFICAMENTE EN LOS ALIMENTOS.....	71
<b>Apéndice VI</b>	PROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS.....	183
<b>Apéndice VII</b>	NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS: LISTA ANOTADA DE CONTAMINANTES Y TOXINAS Y SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	185
<b>Apéndice VIII</b>	ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES PROPUESTOS PARA SU EVALUACIÓN POR EL JECFA.....	194
<b>Apéndice IX</b>	ANTEPROYECTO DE CÓDIGO DE PRACTICAS PARA REDUCIR LA AFLATOXINA B <sub>1</sub> PRESENTE EN LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE.....	195
<b>Apéndice X</b>	ANTEPROYECTO DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL PLOMO.....	199



## **INTRODUCCION Y APERTURA DE LA REUNION** (Tema 1 del programa)

1. La 29ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) se celebró en La Haya, Países Bajos, del 17 al 21 de marzo de 1997 por amable invitación del Gobierno de los Países Bajos. Presidió la reunión el Sr. Hans van der Kooi, del Departamento de Agricultura, Ordenación de la Naturaleza y Pesca de los Países Bajos. Asistieron a la reunión 181 delegados, en representación de 45 Miembros de la Comisión y 62 participantes en representación de 38 organizaciones internacionales.

2. El Sr. J.F. de Leeuw, orador principal y Director General del Ministerio de Agricultura, Ordenación de la Naturaleza y Pesca subrayó la importancia del Codex Alimentarius y más específicamente la función destacada del CCFAC. El crecimiento del comercio mundial en el contexto de la aplicación de los Acuerdos sobre el Comercio Mundial repercutía enormemente en la labor y carácter del Codex. El Sr. De Leeuw subrayó la creciente importancia de aspectos como las preocupaciones de los consumidores en el proceso de toma de decisiones acerca de la inocuidad de los productos alimenticios.

## **APROBACION DEL PROGRAMA<sup>1</sup>** (Tema 2 del programa)

3. El Comité aprobó el programa provisional propuesto. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo oficioso bajo la presidencia del Sr. R. Top (Países Bajos) para examinar propuestas respecto de la evaluación prioritaria de los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, por el JECFA (tema 17 del programa).

## **NOMBRAMIENTO DEL RELATOR** (Tema 3 del programa)

4. El Comité, a propuesta del Presidente, acordó nombrar relator al Dr. Simon Brooke-Taylor de Australia.

## **CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX<sup>2</sup>** [Tema 4a) del programa]

5. El Comité tomó nota de que sobre la cuestión de los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado, el Comité Ejecutivo en su 43ª reunión había recomendado<sup>3</sup> que el CCFAC iniciara los trabajos necesarios para emprender un nuevo análisis de riesgos sobre el metilmercurio, incluida una evaluación de la nueva información disponible sobre inocuidad. Tal vez podía examinarse la conveniencia de recomendar nuevas opciones de gestión de riesgos. Aunque se propuso que los niveles de referencia para el metilmercurio se basaran en el contenido de mercurio solamente, el Comité acordó aplazar toda decisión sobre esta cuestión hasta que el JECFA hubiera realizado la evaluación de riesgos correspondiente.

6. El Comité acordó también examinar una propuesta para incluir disposiciones de envasado<sup>4</sup> para mantener la estabilidad de la sal yodada en la Norma Revisada para la Sal de Calidad Alimentaria. Malasia prepararía un proyecto para someterlo al examen del Comité en su siguiente reunión.

## **INFORMES DE LAS CONSULTAS FAO/OMS DE EXPERTOS SOBRE LA GESTION DE RIESGOS** [Tema 4b) del programa]

---

<sup>1</sup> CX/FAC 97/1.

<sup>2</sup> CX/FAC 97/2.

<sup>3</sup> ALINORM 97/3, párr. 25.

<sup>4</sup> ALINORM 97/26, párr. 29.

7. Se comunicó al Comité que la FAO y la OMS habían convocado las siguientes consultas de expertos:

- Consulta FAO/OMS de Expertos sobre la aplicación de la gestión de riesgos a cuestiones de inocuidad de los alimentos; Roma, 28-31 de enero de 1997; y
- Consulta FAO/OMS sobre consumo de alimentos y evaluación de la exposición a sustancias químicas; Ginebra, 10-14 de febrero de 1997.

El Dr. C. Fisher (Reino Unido) y el Dr. A. Rulis (Estados Unidos de América), Relator y Presidente de las respectivas consultas informaron sobre los resultados de las mismas.

8. La primera de las consultas se había ocupado de todos los aspectos de la gestión de riesgos en el marco del Codex, incluidos los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos y también de la gestión de riesgos microbiológicos. La Consulta había recomendado definiciones, formulado principios generales de evaluación de la gestión de riesgos, y resumido las prácticas utilizadas por los comités del Codex. Ambas consultas habían subrayado la necesidad de interacción entre la gestión y la evaluación de riesgos, manteniendo al mismo tiempo estos dos elementos de análisis de riesgos estructuralmente separados entre sí. Era necesario que los encargados de la gestión de riesgos, tales como los representados por el CCFAC, formularan preguntas claras y concisas a los evaluadores de riesgos con objeto de permitir a éstos responder eficazmente a las necesidades de aquéllos.

#### **ENMIENDAS PROPUESTAS A LOS METODOS DE ANALISIS PARA LA DETERMINACION DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS<sup>5</sup>** (Tema 5 del programa)

9. No se había recibido ninguna información adicional en respuesta a la circular CL 1996/11-FAC sobre los métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos.

10. El Comité tomó nota de que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había ratificado la lista de métodos de análisis (10-14 de marzo de 1997) acordada en la 28ª reunión del CCFAC (ALINORM 97/12, Apéndice IV) y sería remitida a la Comisión del Codex Alimentarius en su 22º período de sesiones para aprobación.

11. El Comité confirmó la decisión<sup>6</sup> adoptada en su última reunión de invitar a que se formularan observaciones sobre métodos de análisis adicionales para la determinación de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos que se basaran en criterios específicos, en el entendimiento de que esta cuestión fuera examinada en futuras reuniones en el marco del tema "otros asuntos".

---

<sup>5</sup> CX/FAC 97/3 (no publicado).

<sup>6</sup> ALINORM 97/12, párrs. 26 - 30.

## **RATIFICACION Y/O REVISION DE DOSIS MAXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX<sup>7</sup> (Tema 6 del programa)**

12. El Comité acordó que todas las propuestas sobre dosis de aditivos alimentarios remitidas para ratificación por otros comités del Codex fueran examinadas antes de incluirlas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). El Comité decidió ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en las normas del Codex tal como se habían propuesto, con las excepciones siguientes:

### Proyecto de Norma para Brotes de Bambú en Conserva

13. Se ratificó temporalmente el ácido tartárico (utilizado según las BPF) en espera de la terminación de la NGAA, puesto que esta sustancia tenía asignada una IDA numérica.

### Proyecto de Norma para Galletas a base de Pescado Marino y de Agua Dulce, Crustáceos y Moluscos

14. Se ratificó temporalmente la disposición para los "polifosfatos" en espera de la terminación de la NGAA, puesto que esta sustancia tenía asignada una IDA numérica. El Comité cambió la función de los polifosfatos de "acondicionador de los alimentos" a "secuestrantes", ya que aquélla función tecnológica no figuraba entre las funciones del grupo de los fosfatos.

### Norma para Filetes, Barritas y Porciones de Pescado, Empanados o Rebozados, Congelados Rápidamente

15. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que la IDA temporal para el fosfato de sodio y aluminio, básico y ácido (SIN 541), había sido sustituida por una ingestión semanal tolerable provisional de 7 mg/kg de peso corporal para el aluminio de todas las procedencias. El observador de la CE propuso, y el Comité acordó, que se añadieran disposiciones para otros espesantes, como la alga Eucheuma elaborada (SIN 407a), en todas las normas en que se hubieran incluido disposiciones para la carragenina en el documento CX/FAC 97/4.

### Norma para los Camarones Congelados Rápidamente

16. La delegación de Suecia expresó su reserva respecto al uso de Ponceau 4R (SIN 124). La delegación del Brasil propuso que se examinara la función tecnológica de "reguladores de la acidez" asignada a los fosfatos, ya que estos compuestos se utilizaban también como agentes de retención del agua en productos análogos.

### Norma para los Camarones

17. La delegación de los Estados Unidos de América y el observador de la CE formularon reservas respecto del uso del amaranto (SIN 123) y las delegaciones de Suecia, Noruega y Polonia formularon reservas sobre todos los colorantes.

### Proyecto de Norma Revisada para la Mantequilla

18. Se ratificó temporalmente el  $\beta$ -caroteno (SIN 160), debido a la diferencia en cuanto al carácter de la IDA del  $\beta$ -caroteno sintético y el natural. El Comité ratificó temporalmente las disposiciones para los reguladores de la acidez, al observar que varias de ellas tenían una IDA no especificada y como

---

<sup>7</sup> CX/FAC 97/4.

tales podían utilizarse a niveles conformes con las buenas prácticas de fabricación (BPF). La delegación de los Estados Unidos de América reservó su posición respecto al uso de los reguladores de la acidez en la mantequilla.

#### Proyecto de Norma Revisada para los Productos a base de Grasa de Leche

19. El Comité retiró las dosis propuestas para gama-tocoferol sintético (SIN 308) y delta-tocoferol sintético (SIN 309), porque no habían sido evaluados por el JECFA.

#### Proyecto de Norma Revisada para la Leche Condensada

20. No se ratificó el aspartamo (SIN 951), debido a que la Norma no contenía condiciones específicas para su uso, por ejemplo, si el uso se limitaba a determinados productos de energía reducida regulados por la Norma. Se pidió al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos que aclarara esta cuestión.

#### Proyecto de Norma Revisada para el Queso

21. La delegación de Francia propuso que se incluyera el carbón vegetal (SIN 153) en condiciones de BPF y se elevara el límite para el extracto de bija (SIN 160b) a una dosis máxima de 35 mg/kg referida a la bixina/norbixina para los quesos de color naranja y 15 mg/kg para los quesos de color normal, con el fin de tener en cuenta la deshidratación del queso durante la maduración. La delegación de Alemania propuso que se incluyeran el ácido sórbico (SIN 200) y los sorbatos (SIN 201, 202) para el tratamiento de superficie de los quesos maduros conforme a las BPF.

22. La delegación de Suiza reservó su opinión sobre el uso de curcumina y de clorofilas de cobre (SIN 141).

#### Proyectos de Normas para las Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales

23. Se ratificó temporalmente el  $\beta$ -caroteno debido a la diferencia del carácter de la IDA del  $\beta$ -caroteno sintético y el natural.

#### Otros productos

24. La delegación de Dinamarca pidió aclaraciones sobre los colores ratificados incluidos en la Norma del Codex para la Carne "Luncheon".

### **EVALUACIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DE RIESGOS: MÉTODOS PROPUESTOS DE EVALUACIÓN DE LA EXPOSICIÓN EN APOYO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>8</sup> (Tema 7 del programa)**

25. El Comité agradeció al Reino Unido por el documento de trabajo que había preparado, en que proporcionaba nuevas ideas sobre cómo abordar la evaluación de la exposición a los aditivos alimentarios. El Presidente del Grupo Especial de Trabajo subrayó la complejidad de elaborar métodos de evaluación de la exposición.

26. El Comité convino en que se utilizara el método presupuestario para clasificar los aditivos que requerían una evaluación ulterior de su exposición, y en que un número apropiado de estos aditivos se

---

<sup>8</sup> CX/FAC 97/5 y observaciones de los Estados Unidos de América, Uruguay, CEFIC, ISA, ISDC (CX/FAC 97/5 - Add.1); Canadá, Estados Unidos de América, ELC (CRD 3); Dinamarca, Noruega, IFCGA, Unión Internacional de Consumidores (CRD 5); y Filipinas y la CE (CRD 7).

remitieran al JECFA para la evaluación de los datos sobre exposición humana probable (véanse párrs. 32-34).

## **EXAMEN DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

### **Informe del Grupo de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios<sup>9</sup>** [Tema 8a) del programa]

27. La reunión del Grupo Especial de Trabajo sobre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios fue presidida por el Dr. Rulis (EE.UU.), actuando de relatora la Sra. B. Fabech (Dinamarca). El Presidente del Grupo de Trabajo presentó el informe del Grupo de Trabajo y agradeció a todas las delegaciones por su aportación constructiva. El Comité adoptó las siguientes decisiones basándose en las recomendaciones del Grupo de Trabajo:

### **Examen del anteproyecto revisado del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios<sup>10</sup>** [Tema 8b) del programa]

28. El Comité acordó remitir el anteproyecto revisado del Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (Apéndice III) a la Comisión del Codex Alimentarius para que lo adoptara en el Trámite 8 en junio de 1997. La delegación del Japón reservó su posición sobre esta decisión, habida cuenta de que la Norma suponía que todas las sustancias a las que se hubieran asignado un número SIN deberían considerarse aditivos alimentarios, mientras que algunas de tales sustancias en el Japón se consideraban alimentos.

### **Examen de los anteproyectos de listas para antioxidantes, conservantes, estabilizadores/espesantes y edulcorantes<sup>11</sup>** [Tema 8c) del programa]

29. Los Estados Unidos de América a petición del CCFAC<sup>12</sup>, habían elaborado los anteproyectos de listas utilizando datos anteriormente recopilados. El Comité convino en que se suprimiera la categoría "Alimentos en general" en las listas correspondientes para aditivos con IDA numérica. Se convino además en que se comprimieran las listas para estos aditivos o se simplificaran de algún otro modo para facilitar la elaboración de una propuesta que incluyera dosis máximas, para que fueran examinadas en la siguiente reunión del Comité. Al mismo tiempo deberían eliminarse también las incoherencias entre las listas y las normas del Codex para los productos, pero no debería modificarse el principio fundamental de la estructura.

30. El Comité acordó remitir las disposiciones revisadas sobre aditivos con IDA numérica incluidas las disposiciones presentadas por Tailandia a la Comisión para que fueran adoptadas en el Trámite 5 (véase el Apéndice V).

---

<sup>9</sup> CRD 1.

<sup>10</sup> CX/FAC 97/6 y observaciones del IFAC (CX/FAC 97/6 - Add. 1); Noruega (CRD 5); Canadá, Dinamarca, Francia, Noruega, España, Estados Unidos de América (CRD 6); CE (CRD 7).

<sup>11</sup> CX/FAC 97/7 y observaciones de Noruega y la Unión Internacional de Consumidores (CRD 5); Canadá, Francia, Noruega, España, Tailandia, Estados Unidos de América, IPPA (CRD 6); y la CE (CRD 7).

<sup>12</sup> ALINORM 97/12, párrs. 37 - 38 y 48.

**Examen de las hojas de trabajo para colores, agentes de retención del color, aumentadores del volumen y emulsionantes<sup>13</sup> [Tema 8d) del programa]**

31. El Comité pidió a la delegación de los Estados Unidos de América que resumiera la información ya contenida en el documento CX/FAC 97/8 para formular propuestas que se hicieran circular para recabar observaciones y someterlas luego al examen del Comité en su siguiente reunión.

**Examen del Anteproyecto Revisado del Anexo A<sup>14</sup> [Tema 8e) del programa]**

32. El CCFAC en su 28ª reunión había aceptado el ofrecimiento del Reino Unido de preparar un versión revisada del Anexo A (prevista en la versión inicial del Preámbulo a la NGAA) sobre la base de su documento sobre evaluación de la exposición<sup>15</sup>.

33. Tras examinar los métodos de evaluación de la exposición en apoyo de la NGAA (véanse párrs. 25 y 26), el Comité acordó que se preparara un nuevo Anexo A que contuviera solamente una descripción del método presupuestario y su uso, con el fin de establecer prioridades para los aditivos que habían de ser examinados por el JECFA a efectos de evaluación de la exposición. Se señaló también que el proyecto revisado del Preámbulo no contenía por el momento ninguna referencia al Anexo A. El Comité acordó suspender el examen del procedimiento de fases descrito en el documento CX/FAC 97/9.

34. El Comité aceptó el ofrecimiento de Dinamarca de preparar, con la asistencia de Francia y el Reino Unido, un Anexo A revisado que contuviera una nueva versión del método presupuestario, para hacerlo circular y recabar observaciones antes de su siguiente reunión.

**Examen de la justificación y necesidad tecnológicas del uso de aditivos alimentarios<sup>16</sup> [Tema 8f) del programa]**

35. Varios delegados expresaron su preocupación acerca de que algunas dosis máximas de uso indicadas en las listas eran superiores a las necesidades tecnológicas. El Comité examinó un documento preparado por Nueva Zelanda, Australia e Islandia sobre la justificación y necesidad tecnológicas. En el documento se establecía la posición de que la aprobación de un aditivo alimentario por un Estado Miembro debía adoptarse en primera instancia como prueba de la justificación y necesidad tecnológicas. Además, al decidir cómo incluir una disposición en la Norma General, el Comité tal vez tenga que examinar si un determinado uso sea necesario, por ejemplo, para un alimento específico o una región geográfica concreta. El Comité pidió que se facilitaran observaciones sobre el documento tal como estaba redactado, para que fueran examinadas en su siguiente reunión.

**Consideraciones generales**

**Aditivos con ingestión diaria admisible (IDA) no numérica**

36. Tras un largo debate, el Comité convino en ratificar el uso de aditivos con IDA no numéricas para uso en los alimentos en general según buenas practicas de fabricación (BPF) y sin referencia

---

<sup>13</sup> CX/FAC 97/8, y observaciones del Japón (CX/FAC 97/8 - Add.1); Noruega, Unión Internacional de Consumidores, IFCGA (CRD 5); Canadá, Noruega, España, CEFIC, CISDA, ELC, ICA, NATCOL (CRD 6); y la CE (CRD 7).

<sup>14</sup> CX/FAC 97/9 y observaciones del Japón (CX/FAC 97/9 - Add.1); Dinamarca, Noruega, IFCGA (CRD 5); Francia, Noruega, España, Estados Unidos de América (CRD 6); y la CE (CRD 7).

<sup>15</sup> ALINORM 97/12, párr. 39.

<sup>16</sup> CX/FAC 97/10 y CX/FAC 97/10 - Add. 1 (no publicado).

específica a su función tecnológica. Convino asimismo en adjuntar una lista de categorías de alimentos o de alimentos individuales en que el uso de estos aditivos no estaba permitido o estaba limitado, basándose en una lista análoga vigente en la Comunidad Europea. El Comité acordó remitir dichos aditivos y la lista a la Comisión, para que los adoptara en el Trámite 8 (véase Apéndice IV y el Anexo al Apéndice IV), quedando entendido que los gobiernos tendrían la oportunidad de presentar sus observaciones en este Trámite, de conformidad con las disposiciones del Manual de Procedimiento del Codex.

### **Categorías de aditivos alimentarios que han de examinarse próximamente**

37. El Comité convino en distribuir una circular pidiendo información sobre los aditivos restantes con IDA numérica, salvo los aromatizantes, tal como se había hecho en las peticiones anteriores.

38. El Comité decidió establecer antes de su siguiente reunión un grupo especial de trabajo bajo la presidencia de los Estados Unidos de América, para perfeccionar las propuestas sobre las listas 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

### **EXAMEN DE LAS ESPECIFICACIONES PARA LA IDENTIDAD Y PUREZA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>17</sup>** (Tema 9 del programa)

39. El Comité examinó las especificaciones formuladas por el JECFA en su 46ª reunión (FAO FNP 52 - Add. 4). El Comité acordó remitir a la Comisión las sustancias clasificadas en las categorías I y II (véase Apéndice VI), para que las adoptara como especificaciones consultativas del Codex.

40. El Comité expresó su aprecio al Grupo Especial de Trabajo que estuvo presidido por P. Kuznesof (EE.UU.); H. Wallin (Finlandia) y I. Meyland (Dinamarca) actuaron como relator y supervisor de categorías de especificaciones respectivamente. Volvió a establecer el Grupo Especial de Trabajo bajo la presidencia de los Estados Unidos de América con la tarea de examinar las especificaciones que formulara el JECFA en su 49ª reunión.

### **ENMIENDAS PROPUESTAS AL SISTEMA INTERNACIONAL DE NUMERACION<sup>18</sup>** (Tema 10 del programa)

41. El Comité convino en que el caseinato de sodio y la gelatina comestible se consideraban alimentos y no se les debería asignar por tanto un número SIN. Propuso que los números 425 y 960 fueran asignados a la harina Konjac y al esteviosida respectivamente y se hicieron circular para recabar observaciones en el Trámite 3. La delegación del Japón, apoyada por el observador de la CE, reservó su posición sobre la asignación de un número SIN a la harina Konjac, puesto que lo consideraban un alimento. Algunos delegados pusieron en duda la idoneidad de la denominación "harina Konjac".

42. El Comité examinó la propuesta de la Asociación Europea de Almidones de revisar la numeración de los almidones modificados. Como el JECFA tenía previsto evaluar los almidones modificados, en el ámbito de las especificaciones, en su 49ª reunión, se decidió aplazar la decisión sobre esta cuestión.

43. El Comité decidió además que las enmiendas al sistema SIN se mantuvieran como tema permanente del programa, pidiendo también observaciones con carácter permanente.

### **ENMIENDAS PROPUESTAS AL INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACION<sup>19</sup>** (Tema 11 del programa)

---

<sup>17</sup> Petición de observaciones (CL 1996/46 - FAC) e Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Especificaciones (CRD 2).

<sup>18</sup> Observaciones del Brasil (CRD 5) y la Asociación Europea de Almidones (CX/FAC 97/11).

<sup>19</sup> CX/FAC 97/12 (no publicado).

44. No se había recibido ninguna enmienda. Se acordó que se pidieran observaciones con carácter permanente para su futuro examen en el marco del tema "otros asuntos".

## **RATIFICACION DE DISPOSICIONES SOBRE CONTAMINANTES EN LAS NORMAS DEL CODEX<sup>20</sup> (Tema 12 del programa)**

### **Proyecto de Norma para Grasas Animales Especificadas**

### **Proyecto de Norma para Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales**

### **Proyecto de Norma para Aceites Vegetales Especificados**

45. El Comité ratificó la nota al pie de página que indicaba que "Los productos regulados por las disposiciones de esta norma se ajustarán a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius, pero entretanto se aplicarán los límites siguientes". Se ratificaron temporalmente los niveles máximos propuestos para el plomo y el arsénico, en espera de incluirlos en la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos.

### **Proyecto de Norma Revisada para la Mantequilla**

46. Se ratificó temporalmente el nivel máximo para el plomo, en espera de incluirlo en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos. No se ratificaron los niveles para el cobre y el hierro, por considerar que estas sustancias se encuadraban mejor en las disposiciones de calidad que en las de inocuidad.

### **Proyecto de Norma Revisada para los Productos a Base de Grasa de Leche**

47. No se ratificaron los niveles para el cobre y el hierro, por considerar que estas sustancias se encuadraban mejor en las disposiciones de calidad que en las de inocuidad.

### **Proyecto de Norma para los Brotes de Bambú en Conserva**

48. Los límites máximos propuestos para el estaño y el plomo se consideraron demasiado elevados. Se ratificaron temporalmente dichos niveles en espera de recabar más información del Comité Coordinador del Codex para Asia.

### **Proyecto de Norma Revisada para los Azúcares**

49. Se consideró que el nivel propuesto para el plomo era demasiado elevado y se basaba en datos obsoletos. El Comité puso en duda también la necesidad de un límite para el arsénico, ya que normalmente no se encontraba este contaminante en el azúcar. Se ratificó temporalmente el nivel para el cobre, porque el Comité estimó que, si era necesario establecer un valor, éste debía basarse en una cifra especificada. Por consiguiente, se ratificaron temporalmente los niveles para estas sustancias en espera de recabar más información del Presidente del Comité del Codex sobre Azúcares, cuyas reuniones se habían aplazado *sine die*.

---

<sup>20</sup> CX/FAC 97/13 (véase Apéndice II para la lista de ratificaciones).

## **METODOLOGIA Y PRINCIPIOS PARA LA EVALUACION DE LA EXPOSICION EN LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS<sup>21</sup> (Tema 13 del programa)**

50. Como el Comité no pudo disponer, para su examen, del documento CX/FAC 97/14, se decidió aplazar el examen de la metodología para la evaluación de la exposición en el contexto de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos a su siguiente reunión.

## **OBSERVACIONES DE LOS GOBIERNOS SOBRE LOS ANEXOS IV Y V DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS<sup>22</sup> (Tema 14 del programa)**

51. El Comité tomó nota de que el Comité Ejecutivo, en su 43ª reunión, había adoptado los anexos IV y V de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos en el Trámite 5. Se habían pedido observaciones en el Trámite 6 mediante la circular CL 1996/29 - FAC.

52. La delegación de Noruega informó al Comité acerca del proyecto de los países nórdicos sobre la zearalenona. El Comité decidió aceptar el ofrecimiento de Noruega de preparar un documento de posición sobre la zearalenona en estrecha cooperación con los países nórdicos, para hacerlo circular y recabar observaciones antes de la siguiente reunión.

53. El Comité remitió a la Comisión la sección de la Introducción del Anexo IV y todo el Anexo V a la Comisión para que los adoptara en el Trámite 8 (véase Apéndice VII).

## **MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y LOS PIENSOS**

### **Documento de posición sobre las aflatoxinas<sup>23</sup> [Tema 15a) del programa]**

54. El Reino Unido presentó brevemente el documento de posición, que había sido revisado conforme a las recomendaciones del CCFAC en su 28ª reunión<sup>24</sup>. Se señalaron a la atención de los presentes las conclusiones y recomendaciones, incluida la necesidad de planes de muestreo para productos a granel y envases pequeños para la venta al por menor, y de niveles máximos específicos para los productos tal como se comercializaban. Varias delegaciones expresaron la opinión de que las estimaciones de ingestión presentadas en el Cuadro 2 del documento de posición sobrestimaban abundantemente la ingestión potencial de aflatoxinas. El Comité acordó que las medidas preventivas eran un medio eficaz para reducir la contaminación.

55. El CCFAC, en su 28ª reunión, había retenido el proyecto de nivel máximo de 0,05 µg/kg para la aflatoxina M1 en la leche en el Trámite 7, en espera de la evaluación del JECFA<sup>25</sup>. Varias delegaciones expresaron su apoyo para el valor propuesto de 0,05 µg/kg. Otras delegaciones opinaron que era apropiado establecer un nivel diez veces mayor (0,5 µg/kg) para proteger la salud pública, sin

---

<sup>21</sup> CX/FAC 97/14 (no publicado).

<sup>22</sup> ALINORM 97/12, Apéndice VII y observaciones de Noruega, España y Suecia (CX/FAC 97/15).

<sup>23</sup> CX/FAC 97/16 y Corrigendum.

<sup>24</sup> ALINORM 97/12, párrs. 71 - 75.

<sup>25</sup> ALINORM 97/12, párrs. 76 - 79.

imponer limitaciones poco realistas a la producción. El Comité no pudo llegar a un consenso, por lo que acordó recoger más información sobre las consecuencias de un nivel más elevado para la salud pública y los posibles problemas económicos que derivarían de un nivel más bajo del propuesto.

**Observaciones de los gobiernos sobre los proyectos de niveles de referencia y planes de muestreo del Codex para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete)<sup>26</sup> [Tema 15b) del programa]**

56. El CCFAC, en su 28ª reunión, había aplazado su decisión sobre el proyecto de nivel de referencia y plan de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración, por falta de consenso<sup>27</sup>. El Comité había devuelto el nivel de referencia y plan de muestreo al Trámite 6 para que se formularan nuevas observaciones.

57. Varias delegaciones apoyaron la propuesta de adelantar el nivel de referencia y plan de muestreo para su adopción final en el Trámite 8. Como se refería al maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración, el nivel de 15 µg/kg se consideró suficiente para proteger la salud de los consumidores y que a la vez facilitaba el comercio internacional. No obstante, varias delegaciones opinaron que era necesario un nivel más bajo, de 10 µg/kg, para el maní (cacahuete) destinado a ulterior elaboración, para proteger a los consumidores.

58. El Comité no llegó a un consenso. Decidió mantener el proyecto de nivel de referencia y plan de muestreo en el Trámite 7 y, en espera de la próxima evaluación de las aflatoxinas por el JECFA, acordó recabar más información sobre los problemas económicos que derivarían de un nivel de 10 µg/kg, las consecuencias de salud pública de un nivel de 15 µg/kg en comparación con 10 µg/kg.

59. El Comité tomó nota de que el CCMAS había ratificado recientemente un método de análisis para las aflatoxinas en el maní (cacahuete) idóneo para un nivel de 15 µg/kg, es decir, en fechas en que todavía se estaban examinando posibles niveles de referencia más bajos. Si se adoptaba un nivel más bajo tal vez sería necesario que el CCMAS examinara un nuevo método, lo cual no constituiría un uso eficaz de su tiempo. Se señaló la necesidad de que el CCFAC decidiera con seguridad acerca de los niveles definitivos, antes de remitir al CCMAS el método de análisis para ratificación.

**Observaciones de los gobiernos sobre el Proyecto de Código de Prácticas del Codex para Reducir el Contenido de Aflatoxinas en las Materias Primas y los Piensos Suplementarios para Animales Productores de Leche<sup>28</sup> [Tema 15c) del programa]**

60. El Comité Ejecutivo, en su 43ª reunión, había adoptado el Proyecto de Código de Prácticas al Trámite 5. Se habían pedido observaciones en el Trámite 6 mediante la circular CL 1996/29-FAC.

61. El Comité agradeció al Canadá por su trabajo sobre el Código de Prácticas y acordó remitirlo con pequeñas enmiendas a la Comisión para que lo adoptara en el Trámite 8. El Proyecto de Código de Prácticas se adjunta como Apéndice IX.

**Observaciones de los gobiernos relativas al documento de posición sobre la ocratoxina A<sup>29</sup> [Tema 15d) del programa]**

---

<sup>26</sup> ALINORM 97/12, Apéndice VIII y observaciones de Suecia y Tailandia (CX/FAC) y de los Estados Unidos de América (CRD 4).

<sup>27</sup> ALINORM 97/12, párrs. 80 - 83.

<sup>28</sup> ALINORM 97/12, Apéndice IX y observaciones presentadas por Suecia (CX/FAC 97/18), la FIL (CRD 3) y Estados Unidos de América (CRD 4).

62. La delegación de Suecia presentó brevemente el documento de posición sobre la ocratoxina A, que había sido examinado anteriormente en la 28ª reunión del CCFAC<sup>30</sup>. La delegación señaló a la atención de los presentes los datos recientes relativos al vino y las uvas. Como los cereales eran la fuente principal de ingestión humana de ocratoxina A, se recomendó un nivel máximo de 5 µG/kg para este producto.

63. El Comité expresó su aprecio por la labor realizada por Suecia. Subrayó la necesidad de establecer métodos de muestreo y de análisis apropiados en apoyo del nivel máximo, así como el valor de un Código de Prácticas para el almacenamiento y la manipulación.

64. Se señaló que, si bien el JECFA había evaluado la ocratoxina A en 1995, su genotoxicidad era todavía objeto de examen, por lo que tal vez sería necesario en el futuro realizar una evaluación actualizada de riesgos.

65. Se destacó la necesidad de recabar más datos acerca de los efectos geográficos y estacionales de la presencia de ocratoxina A. Algunos delegados apoyaron el nivel máximo propuesto de 5 µG/kg para los cereales, mientras que otros prefirieron niveles más altos o más bajos. Se señaló a la atención de los presentes el principio estipulado en la Norma General de que el establecimiento de niveles estaba limitado al producto tal como se comercializaba internacionalmente.

66. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Suecia de revisar el documento de posición teniendo en cuenta las consideraciones anteriores y de incluir un nivel propuesto para someterlo a nuevo examen en su siguiente reunión.

## **CONTAMINANTES INDUSTRIALES Y MEDIOAMBIENTALES EN LOS ALIMENTOS**

### **Observaciones de los gobiernos sobre proyectos de niveles de referencia para el cadmio y el plomo en cereales, legumbres y leguminosas<sup>31</sup> [Tema 16a) del programa]**

#### Cadmio

67. El Comité tomó nota de que el JECFA volvería a evaluar el cadmio en su reunión de 1999 y, por consiguiente, decidió retener el proyecto de nivel de referencia de 0,1 mg/kg para cereales, legumbres y leguminosas en el Trámite 7. Aceptó el ofrecimiento de Dinamarca de preparar, con la asistencia de Francia y los Países Bajos, una recopilación de los datos existentes sobre el cadmio para someterlos a examen en su siguiente reunión. El Comité examinó la cuestión de si era necesario establecer un nivel máximo para productos como semillas de adormidera y semillas de girasol considerando su reducida aportación a la ingestión global de cadmio.

#### Plomo

68. El Comité suspendió el examen del nivel de referencia de 0,5 mg/kg para el plomo en cereales, legumbres y leguminosas (en el Trámite 7), habida cuenta de su decisión de incluir un nivel de

---

<sup>29</sup> CX/FAC 97/19 (observaciones presentadas por Tailandia).

<sup>30</sup> ALINORM 97/12, párrs. 88 - 90.

<sup>31</sup> ALINORM 97/12, Apéndice VIII y CX/FAC 97/20 (observaciones de España y Suecia).

0,2 mg/kg en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (véanse párrs. 69 y 70).

**Observaciones de los gobiernos sobre los anteproyectos de niveles máximos para el plomo**<sup>32</sup> [Tema 16b) del programa]

69. El Comité recordó que los anteproyectos de niveles máximos para el plomo se habían hecho circular después de su anterior reunión, para recabar observaciones en el Trámite 3, quedando entendido que los niveles se incluirían luego en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos. El Comité examinó la cuestión de si era necesario establecer un nivel máximo para productos como los champiñones considerando su reducida aportación a la ingestión global de plomo.

70. El Comité estuvo de acuerdo respecto a diversas variaciones y remitió la versión revisada del documento a la Comisión para que la adoptara en el Trámite 5 (véase Apéndice X). El Comité pidió que se facilitara la justificación científica cuando se hicieran propuestas para enmendar la lista.

**Observaciones de los gobiernos sobre el cadmio**<sup>33</sup> [Tema 16c) del programa]

71. El Comité reconfirmó su anterior decisión (véase párr. 67), de que Dinamarca preparara, con la asistencia de Francia y los Países Bajos, una recopilación de los datos existentes sobre el cadmio para someterlos a examen en su siguiente reunión.

**Documento de posición sobre el arsénico, la patulina y el estaño** [Tema 16d) del programa]

Arsénico<sup>34</sup>

72. La delegación de Dinamarca presentó el documento de posición sobre el arsénico. Se prestó particular atención a las conclusiones y recomendaciones relativas a las diferentes formas de arsénico presentes en los alimentos y en el medio ambiente, y las posibilidades de disminuir la contaminación mediante la aplicación de medidas dirigidas a la fuente. Se propuso que se siguiera trabajando solamente sobre las formas de arsénico que suscitaban preocupaciones toxicológicas, a saber, arsénico inorgánico As(III) y As(V). Se señaló el potencial de elevada ingestión de arsénico proveniente del agua potable, los mariscos y las algas.

73. Aunque hubo pleno acuerdo sobre que los niveles máximos debían aplicarse a formas específicas de arsénico, el Comité consideró prematuro suspender los niveles máximos vigentes referidos al contenido total de arsénico, recomendados por el Codex Alimentarius. El examen de esta cuestión se aplazó a la reunión siguiente del Comité.

74. El Comité agradeció a Dinamarca por la labor realizada y aceptó el ofrecimiento de dicha delegación de actualizar el documento de posición integrando todas las observaciones, para hacerlas circular, recabar observaciones y examinarlas en la siguiente reunión.

Patulina<sup>35</sup>

---

<sup>32</sup> ALINORM 97/12, Apéndice X y observaciones presentadas por Suecia, Tailandia (CX/FAC 97/21); la FIL (CRD 3); Estados Unidos de América (CRD 4) y Sudáfrica (CRD 7).

<sup>33</sup> Observaciones del Japón (CX/FAC 97/22 y CRD 5).

<sup>34</sup> CX/FAC 97/23 - Parte I y observaciones de Suecia, el Reino Unido y la AOAC (CX/FAC 97/23 - Parte I - Add.1); Canadá y Noruega (CRD 3) y Alemania (CRD 5).

75. Francia presentó el documento de posición sobre la patulina. Se habían incluido datos analíticos proporcionados por el Reino Unido y los Estados Unidos de América. La contaminación con patulina podía detectarse en las frutas, principalmente en las manzanas. La cantidad de zumo (jugo) de manzana consumido por los niños podía suscitar preocupación en algunos países. Los niveles podían reducirse mediante la aplicación de buenas prácticas agrícolas (BPA) y procedimientos de BPF (eliminación de frutas deterioradas). La fermentación alcohólica destruía la patulina. Se propuso un nivel máximo de 25 µG/kg para el zumo (jugo) de manzana para proteger a los consumidores.

76. Los debates se centraron en el elevado consumo de zumo (jugo) de manzana por lactantes y niños, en el método analítico, la clasificación carcinogénica del grupo 3 (CIIC) y las posibilidades de evitar la contaminación mediante aplicación de BPA y BPF. El Comité no llegó a un consenso sobre el nivel propuesto de 25 µg/kg. Varios países sugirieron que un nivel de 50 µg/kg sería suficiente para proteger la salud pública.

77. El Comité agradeció a Francia por la labor realizada y decidió pedir que se facilitara información adicional a Francia sobre la patulina. El Comité aceptó el ofrecimiento de la delegación de Francia de actualizar el documento de posición sobre la patulina para hacerla circular antes de la siguiente reunión. Se señaló la existencia de un proyecto de la CE, coordinado por el Reino Unido, para estudiar un nuevo método de análisis para la patulina. Se pidió que se compartiera el método con el CCFAC.

#### Estaño<sup>36</sup>

78. Australia presentó brevemente el documento de posición sobre el estaño, preparado por Australia, Indonesia y Tailandia. El documento se centraba en los problemas del estaño inorgánico. Los alimentos enlatados constituían la vía principal de exposición de los seres humanos al estaño. Los niveles más altos de estaño se registraban en alimentos agresivos como la piña, los zumos (jugos) de fruta y la pasta de tomate conservados en latas no revestidas. Si bien el estaño no era muy tóxico, los informes indicaban irritaciones gástricas en casos de exposición aguda, de 100ppm en los alimentos. En el documento de posición se proponía un límite superior de 250 mg/kg para el estaño en los alimentos enlatados.

79. Además de la cuestión de los alimentos enlatados se examinó la presencia e importancia del estaño orgánico en el pescado y otros alimentos de origen marino, así como el establecimiento de un nivel más bajo en los alimentos líquidos en comparación con los sólidos. La delegación de Alemania propuso que se estableciera un límite superior de 200 mg/kg para los alimentos enlatados líquidos y de 250 mg/kg para los demás alimentos enlatados. El Comité consideró prematuro examinar el límite superior propuesto de 250 mg/kg de estaño en los alimentos enlatados.

80. El Comité consideró el documento de posición un buen punto de partida y agradeció a Australia, Indonesia y Tailandia por su labor. El Comité pidió a los gobiernos que enviaran información adicional a los países autores para permitir la preparación de una versión actualizada del documento y someterla luego a nuevo examen en su siguiente reunión.

---

<sup>35</sup> CX/FAC 97/23 - Parte II.

<sup>36</sup> CX/FAC 97/23 - Parte III.

## **INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE PRIORIDADES<sup>37</sup>** (Tema 17 del programa)

81. El Sr. R.Top (Países Bajos) presentó el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Prioridades para el examen del JECFA en el que actuó de relator el Dr. J.Herman (JECFA). El Comité se mostró de acuerdo respecto a las prioridades propuestas por el Grupo de Trabajo, que figuran en el Apéndice VIII.

82. El Comité decidió que la petición de la Unión Internacional de Consumidores de que el JECFA reevaluara todos los aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos con posible actividad hormonal (trastornos endocrinos) no podía ser examinada hasta que la Unión Internacional de Consumidores proporcionara más información específica acerca de las sustancias que habían de evaluarse.

## **OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS** (Tema 18 del programa)

### **Transferencia del dióxido de azufre**

83. El Comité recordó su anterior decisión<sup>38</sup> de recabar información sobre la transferencia del dióxido de azufre de la materia prima al producto final en la Norma Revisada del Codex para los Camarones en Conserva y los productos afines, tal como había pedido el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros<sup>39</sup>. Como no se habían enviado observaciones de los gobiernos en respuesta a la petición del CCFAC mediante la circular CL 1996/11-FAC, se decidió comunicar al CCFFP que no se disponía de información adicional.

### **Nivel máximo para el dióxido de azufre en la Norma del Codex para los Albaricoques (damascos) Desecados**

84. El Comité, en su 28ª reunión, había acordado recabar información adicional sobre la petición de la delegación de Turquía de elevar de 2.000 a 2.500 mg/kg<sup>40</sup> el límite para el dióxido de azufre en la Norma del Codex para los Albaricoques (damascos) Desecados. No se habían recibido observaciones de los gobiernos en respuesta a la petición posterior de información por el CCFAC mediante la circular CL 1996/11-FAC, por lo que se decidió mantener el nivel máximo vigente de 2.000 mg/kg de dióxido de azufre en la Norma del Codex para los Albaricoques (damascos) Desecados.

### **Código de Prácticas sobre Medidas Dirigidas a la Fuente para Reducir la Contaminación de los Productos Alimenticios**

85. El Comité recordó su anterior decisión de suspender el examen del antedicho Código. Se tomó nota de que en los Principios Generales del Codex de Higiene de los Alimentos se abordaba la cuestión de las medidas dirigidas a la fuente para reducir la contaminación de los productos alimenticios en general<sup>41</sup>. El Comité decidió examinar si se necesitaban medidas más específicas y aceptó, en consecuencia, el ofrecimiento de Suecia de elaborar un Código de Prácticas sobre Medidas Dirigidas a la Fuente para Reducir la Contaminación de los Productos Alimenticios, para hacerlo circular y recabar observaciones y someterlo luego al examen del Comité en su siguiente reunión.

---

<sup>37</sup> Informe del Grupo Especial sobre Prioridades (CRD 8) y observaciones presentadas por Suecia (CX/FAC 97/24) y de la Unión Internacional de Consumidores (CRD 5).

<sup>38</sup> ALINORM 97/12, párr. 7.

<sup>39</sup> ALINORM 95/18, párr. 93.

<sup>40</sup> ALINORM 97/12, párr. 8.

<sup>41</sup> ALINORM 97/12, párrs. 91 - 92.

**FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION** (Tema 19 del programa)

86. Se informó al Comité de que la fecha y el lugar de la 30ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se fijaban provisionalmente para celebración en La Haya del 9 al 13 de marzo de 1998.

**COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS  
Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS  
SITUACIÓN DE LOS TRABAJOS**

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Documento</b>
Anteproyecto de Preámbulo Revisado de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios	8	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/112A, Apéndice III
Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios: Lista de aditivos permitidos para uso en los alimentos en general, mientras no se especifique otra cosa, de conformidad con las BPF; categorías de alimentos o alimentos individuales en que el uso de aditivos con limitaciones de BPF sobre el uso no está permitido o está limitado	8	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12A, Apéndice IV y Anexo al Apéndice IV
Anexos I, II y III a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	8	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12A Apéndice VI
Anexos IV y V a la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	8	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12A Apéndice VII
Código de Prácticas para la Reducción de la Aflatoxina B <sub>1</sub> en las materias primas y en los piensos suplementarios para animales productores de leche	8	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12A, Apéndice IX
Especificaciones del Codex	8	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12, Apéndice V y ALINORM 97/12A Apéndice VI
Enmiendas al Sistema Internacional de Numeración	8	22° p.s. Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12, párr. 54 y ALINORM 97/12A párrs. 41-43
Norma General para los Aditivos Alimentarios: Listas para antioxidantes, conservantes, estabilizadores/espesantes y edulcorantes con ingestión diaria admisible numérica	5	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12A, Apéndice V
Anteproyectos de niveles máximos para el plomo	5	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/12A, Apéndice X

<b>Asunto</b>	<b>Trámite</b>	<b>Encomendado a:</b>	<b>Documento</b>
Enmiendas al Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius (Directrices para los Comités del Codex)	---	22° p.s. Comisión	ALINORM 97/33, Apéndice IV
Métodos de Análisis para la Determinación de Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos	---	22° p.s. Comisión Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12, Apéndice IV y ALINORM 97/12A, párrs. 9-11
Colores, agentes de retención del color, aumentadores del volumen y emulsionantes	2/3	EE.UU./ Secretaría Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 31
Anexo A Revisado a la Norma General para los Aditivos Alimentarios	2/3	DIN/FRA/UK Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 32-34
Justificación y necesidad tecnológicas para el uso de aditivos alimentarios	2/3	Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 35
Acidos, reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antiespumantes, sales emulsionantes, reforzadores de la textura, acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, espumantes, gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, propulsores y gasificantes	2/3	EE.UU. Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 37
Enmiendas al Inventario de Coadyuvantes de Elaboración	3	Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 44
Metodología y principios para la evaluación de la exposición en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos	2/3	UK Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 50
Nivel máximo para la aflatoxina M <sub>1</sub> en la leche	7	Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 55
Niveles de referencia y planes de muestreo para el contenido total de aflatoxinas en el maní (cacahuete)	7	Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 56-59
Documento de posición sobre la ocratoxina A	---	Suecia 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 62-66
Proyectos de niveles de referencia para el cadmio en cereales, legumbres y leguminosas	7	30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 67
Documento de posición sobre el cadmio	---	DIN/FRA/ PAISES BAJOS 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 67 y 71

Asunto	Trámite	Encomendado a:	Documento
Documento de posición sobre el arsénico	---	Dinamarca Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 75-74
Documento de posición sobre la patulina	---	Gobiernos Francia 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 75-77
Documento de posición sobre el estaño	---	Gobiernos Australia 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 78-80
Documento de posición sobre la zearalenona	---	Noruega Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 52
Código de Prácticas sobre Medidas Dirigidas a la Fuente para Reducir la Contaminación de los Productos Alimenticios	2/3	Suecia Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párr. 85
Aditivos alimentarios y contaminantes para evaluación prioritaria por el JECFA	---	Gobiernos 30ª CCFAC	ALINORM 97/12A, párrs. 81-82

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman of the Session:** H. van der Kooi  
**Président de la Session:** Ministry of Agriculture, Nature  
**Presidente de la Reunión:** Management and Fisheries  
International Agricultural Centre  
P.O. Box 88  
6700 AB Wageningen  
The Netherlands  
Tel.: + 31.317.490.223  
Fax: + 31.317.418.552  
E-mail: h.van.der.kooi@iac.agro.nl

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

Mrs G. Palma  
Embassy of Argentina  
Javastraat 20  
2585 AN The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3654836  
Fax: +31 70 3924900

Dra J. Colangelo  
Jefe de Departamento  
INAL-ANMAT  
Ministerio de Salud  
Estados Unidos 25  
Buenos Aires  
Tel.: +54 340 0800  
Fax: +54 340 0800

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

Dr Simon Brook-Taylor  
Program Manager, Product Standards  
Australia New Zealand  
Food Authority (ANZFA)  
PO Box 7186  
Canberra MC ACT 2610  
Tel: + 61 6 271 2225  
Fax: + 61 6 271 2278  
E-mail: simon\_brooke-taylor@anzfa.gov.au

**AUSTRIA**

A. Zilberszac  
Civil Servant  
Ministry of Consumer Protection  
A-1031 Vienna  
Tel.: +43 1 71172/4617  
Fax: +43 1 7137952

**BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA**

Ch. Crémer  
Inspecteur Principal Chef de Service  
Ministère de la Santé  
CAE, Quartier Esplanade  
B-1010 Brussels  
Tel: +32 2 210 48 43  
Fax: +32 2 210 48 16  
E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

W. Cools  
Director, Public Affairs  
PURATOS  
Industrielaan 25  
1702 Dilbeek  
Tel: +32 2 481 4444  
Fax: +32 2 466 2581

Dr G. Kayaert  
Nestlé Coordination Centre  
Birminghamstraat 221  
B-1070 Brussels  
Tel: +32 2 529 5330  
Fax: +32 2 529 5620

G. Morelle  
Regulatory Affairs Expert  
AMYLUM Group  
Burchtstraat 10  
9300 Aalst  
Tel: +32 53 733454  
Fax: +32 53 733070

Mrs C. Vinkx  
Food Inspector  
Ministerie van Sociale Zaken  
Volksgezondheid en Leefmilieu  
RAC 11<sup>th</sup> Floor  
B 1010 Brussels  
Tel: +32 2 210 4843  
Fax: +32 2 210 4816  
E-mail: christine.vinkx@health.fgov.be

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Mrs M.C. Figueiredo Toledo  
Representative of the Ministry of Health  
Faculty of Food Engineering  
State University of Campinas-Unicamp  
P.O. Box 6121  
13081-970 Campinas SP  
Tel.: +55 192 398653  
Fax: +55 192 397890  
E-mail: macecil@fea.unicamp.br

**CANADA**

Dr B.L. Huston  
Chief, Chemical Health Hazard Assessment  
Division, Food Directorate  
Health Protection Branch, Health Canada  
Ottawa, Ontario K1A 0LZ  
Tel.: +1 613 957 1826  
Fax: +1 613 990 1543  
E-mail: bev.huston@isdtcp3.hwc.ca

J.A. Drum  
Adviser, Canadian Food Industry  
42 Overlea Blvd. Suite 100  
Toronto, Ontario M4H 1B8  
Tel.: +1 416 467 2210  
Fax: +1 416 467 2223

J.W. Salminen  
Head, Food Additives and Contaminants Section  
Chemical Health Hazard Assessment Division  
Health Protection Branch  
Health Canada  
1<sup>st</sup> Floor E., Banting Building  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario K1A 0L2  
Tel.: +1 613 957 1700  
Fax: +1 613 990 1543  
E-mail: john\_salminen@isdtcp3.hwc.ca

**CHILE**  
**CHILI**

S. Díaz Torreblanca SAG  
Medico Veterinario  
Ministerio de Agricultura  
Las Encinas 3353  
Nunoa  
Santiago  
Tel: +56 2 9682244  
Fax: +56 2 6716184

Jorge Carvajal  
First Secretary, Embassy of Chile  
Mauritskade 51  
2514 HG The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3639884  
Fax: +31 70 3616227

**CHINA**  
**CHINE**

Liu Shengming  
Director, China Imp./Exp. Commodity Inspection  
Technology Institute  
No. 3A, GaoBeiDian BeiLu  
Chao Yang District, Beijing 100025  
Tel: +86 10 65062630  
Fax: +86 10 65005968

Ms Cai Chun  
Senior Engineer and Deputy Director of  
Guangzhou Imp./Exp. Food Inspection Center  
Building 15-1, no. 100 XianLie ZhongLu  
Guangzhou 510070  
Tel: +86 20 87668260  
Fax: +86 20 87786962

Lin Liming  
Senior Engineer of Shandong Import and Export  
Commodity Inspection Bureau  
70 QutangXiaLu  
Qingdao 266002, Shan Dong  
Tel: +86 532 2879567  
Fax: +86 532 2862731

### **COLOMBIA**

José I. Villegas  
Minister Plenipotentiary  
Embassy of Colombia  
Groot Hertoginnelaan  
2517 EG The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3614545  
Fax: +31 70 3614636

### **CZECH REPUBLIC REPUBLIQUE TCHEQUE REPUBLICA CHECA**

Turek  
Head of National Reference Centre for Toxic  
Substances in Food  
National Institute of Public Health  
Srobarova 48  
10042 Prague 10  
Tel.: +420 2 67310596  
Fax: +420 2 67310291

Kodl  
Head of National Reference Laboratory on Food  
Additives  
National Institute of Public Health  
Srobarova 48  
10042 Prague 10  
Tel.: +420 2 67082318  
Fax: +420 2 67310291

### **DENMARK DANEMARK DINAMARCA**

Mrs B. Fabech  
Scientific Adviser, National Food Agency  
Mørkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg  
Tel: +45 396 96600  
Fax: +45 396 60100  
E-mail: bfa@lst.min.dk

Dr T. Berg  
Ministry for Food, Agriculture and Fisheries  
Deputy Head of Division  
National Food Agency  
Mørkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg  
Tel: +45 396 96600  
Fax: +45 396 60100  
E-mail: tb@lst.min.dk

Ms K. Jacobsen  
Head of Department, M.Sc. Food Science  
Confederation of Danish Industries  
DK-1787 Copenhagen V  
Tel: +45 33 773377  
Fax: +45 33 773300

Ms L. Lundby  
Food Scientist  
Danish Dairy Board  
Frederiks Allé 22  
DK-8000 Aarhus C  
Tel: +45 87 312000  
Fax: +45 87 312001  
E-mail: llu@mejeri.dk

Mrs I. Meyland  
Senior Scientific Adviser  
National Food Agency of Denmark  
Mørkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg  
Tel: +45 39 696600  
Fax: +45 39 660100  
E-mail: ime@lst.min.dk

Ms A. C. Spork  
Consultant  
Confederation of Danish Industries  
DK-1787 Copenhagen V  
Tel: +45 33 773377  
Fax: +45 33 773300

**EGYPT**  
**EGYPTE**  
**EGIPTO**

Dr Abdel Azim Abdel Razek Bayoumy  
Assistant Director  
Food Safety Department  
Ministry of Health  
Magles El Shaab Street  
Cairo  
Tel: +20 2 354 9696  
Fax: +20 2 354 8152

Dr Said Abd El Moniem Hassan Mohamed  
Researcher  
Central Laboratory for Food and Feed  
9 Gaama Street  
Giza, Cairo  
Tel.: +20 2 5732280  
Fax: +20 2 5732280

Ahmed Gaballa  
Scientific Regulatory Affairs Manager  
Atlantic Industries Ltd.  
P.O. Box 7052  
Nasr City, Free Zone  
Cairo 11471  
Tel.: +20 2 271 8820  
Fax: +20 2 271 8828

**FINLAND**  
**FINLANDE**  
**FINLANDIA**

Mrs L. Rajakangas  
Senior Adviser  
Ministry of Trade and Industry  
P.O. Box 230  
FIN-00171 Helsinki  
Tel: +358 9 160 3730  
Fax: +358 9 160 2648  
internet: liisa.rajakangas@ktm.vn.mailnet.fi

S. Heiskanen  
Assistant Manager  
Finnish Food and Drink Industries' Federation  
P.O. Box 115  
FIN-00241 Helsinki  
Tel: +358 9 148871  
Fax: +358 9 14887201

Mrs E-R Venäläinen  
Chemist  
National Veterinary and Food Research Institute  
P.O. Box 368  
FIN-00231 Helsinki  
Tel: +358 9 3931903  
Fax: +358 9 3931920  
E-mail: eija-riitta.venalainen@eela.elisa.fi

Mrs H. Wallin  
Senior Research Scientist  
VTT Biotechnology and Food Research  
Technical Research Centre of Finland  
P.O. Box 1500  
FIN-02044 VTT  
Tel: +358 9 4565193  
Fax: +358 9 4552103  
E-mail: harriet.wallin@vtt.fi

**FRANCE**  
**FRANCIA**

Ms C. Servoz  
DGCCRF  
Ministère de l'Economie et des Finances  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris Cedex 13  
Tel: +33 1 44 97 32 04  
Fax: +33 1 44 97 30 43

H. Ferry-Wilczek  
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche  
et de l'Alimentation  
Direction générale de l'Alimentation  
175, Rue de Chevaleret  
75013 Paris cedex 13  
Tel: +33 1 49 55 58 72  
Fax: +33 1 49 55 83 14

B. Andre  
DGCCRF  
Ministère de l'Economie et des Finances  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris cedex 13  
Tel: +33 1 44 97 32 01  
Fax: +33 1 44 97 3037

J.C. Attale  
Regulatory Affairs Manager, SBI  
4, Place des Ailes  
92641 Boulogne-Billancourt  
Tel: +33 1 4712 2698  
Fax: +33 1 4712 2700

Mrs Dr S. Coulon  
Ministère de l' Agriculture, de la Pêche  
et de l' Alimentation  
DGAL - SDSPA Bureau Pharmacie  
175, Rue de Chevaleret  
75013 Paris cedex 13  
Tel: +33 1 49 55 81 21  
Fax: +33 1 49 55 43 98

Mrs N. Delfaut  
ATLA  
34, Rue de Saint-Petersbourg  
75382 Paris cedex 08  
Tel: +33 1 49707272  
Fax: +33 1 42806362

Mr J.P. Doussin  
DGCCRF  
Ministère de l'Economie et des Finances  
59, Boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris cedex 13  
Tel: +33 1 44973470  
Fax: +33 1 44973037  
E-mail: jean-pierre.doussin@pa.finances.gouv.fr

J.M. Heintz  
Nestlé-France  
7, Boulevard Pierre Carle, BP. 900 Noisiel  
77446 Marne-la-Vallée cedex 2  
Tel: +33 1 60 53 20 78  
Fax: +33 1 60 53 54 65

H. Lafforgue  
Danone  
7, Rue de Téhéran  
75381 Paris cedex 08  
Tel: +33 1 44 35 20 20  
Fax: +33 1 44 35 25 99

Mrs V. Legros  
Nestlé-France  
7, Boulevard Pierre Carle, BP. 900 Noisiel  
77446 Marne-la-Vallée cedex 02  
Tel: +33 1 6053 2116  
Fax: +33 1 6053 5465

Mrs A. Loc'h  
Affaires Reglementaires  
Danone Branche Biscuits  
6, Rue Edouard Vaillant, BP 16  
91201 Athis-Mons  
Tel: +33 1 69541230  
Fax: +33 1 69541309

Mrs N. Josien  
Regulatory Affairs Department  
Roquette Frères  
62136 Lestrem  
Tel.: +33 3 21633747  
Fax: +33 3 21273505

Dr H. Nordmann  
Director Regulatory Affairs EU/Africa/M.East  
c/o NutraSweet AG  
Innere Gueterstrasse 2-4  
Zurich 6300  
Switzerland  
Tel.: +41 41 728 6666  
Fax: +41 41 728 6565

Mrs A. Venant  
CNEVA Paris  
43, Rue de Dantzig  
75015 Paris  
Tel: +33 1 55762174  
Fax: +33 1 55762706

Verger  
Director, Foch Research Centre  
University René Descartes  
45, Rue des Saints-Pères  
75006 Paris  
Tel: +33 1 42968421  
Fax: +33 1 40209685  
E-mail: foch@mail.club-internet.fr

Mrs C. Vigreux  
Regulatory Affairs Department Manager  
Roquette Frères  
62136 Lestrem  
Tel: +33 3 21633763  
Fax: +33 3 21273505

**GERMANY**  
**ALLEMAGNE**  
**ALEMANIA**

P. Kuhnert  
Bundesministerium für Gesundheit  
Am Probsthof 78D  
53801 Bonn  
Tel: +49 228 941 4142  
Fax: +49 228 941 4941

Dr F. Frosch  
BASF AG  
Ludwigshafen  
Tel.: +49 621 6046167

Mrs B. Grothe  
Referent Lebensmittel Recht  
Südzucker AG  
Winkelsweg 2  
53175 Bonn  
Tel: +49 228 376 555  
Fax: +49 228 373 874

Dr R. Langlais  
Director Scientific and Regulatory Affairs  
Coca-Cola GmbH  
Frankenstrasse 348  
45133 Essen  
Tel.: +49 201 8211361  
Fax: +49 201 8211773

H-E. Muermann  
Secretary, Verband der Deutschen  
Essenzenindustrie e.v.  
Meckenheimer Allee 87  
53115 Bonn  
Tel.: +49 228 653711  
Fax: +49 228 637940

Mrs B. Muermann  
Adviser  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde e.v.  
Godesbergen Allee 157  
53175 Bonn  
Tel.: +49 228 8195337  
Fax: +49 228 375069

Dr D. Müller  
Principal Scientist  
Procter & Gamble GmbH  
Sulzbahnstrasse 40  
D-65823 Schwalbach  
Tel: +49 6196 894398  
Fax: +49 6196 894476

Dr H. Rosner  
Federal Institute for Health  
Protection of Consumers and Veterinary  
Medicine  
Naumburgerstr. 96a  
07743 Jena  
Tel.: +49 3641 804265  
Fax: +49 3641 804228

Dr G.W. von Rymon Lipinski  
Hoechst AG  
Director Scientific & Regulatory Affairs  
D-65926 Frankfurt  
Tel: +49 69 305 3569  
Fax: +49 69 305 83520

Mrs A. Sentko  
Palahuit Süßungsmittel GmbH  
Manager Regulatory Affairs  
Gottlieb-Daimlerstrasse 12A  
68165 Mannheim  
Tel: +49 621 421 144  
Fax: +49 621 421 165

Mrs J. Schaub  
Bundesministerium für Ernährung  
Landwirtschaft und Forsten  
Rochusstrasse 1  
53123 Bonn  
Tel.: +49 228 5293329  
Fax: +49 228 5294404

F.J. Schüller  
Bundesministerium für Wirtschaft  
Postfach  
53123 Bonn  
Tel.: +49 228 615 4221  
Fax: +49 228 615 3468

Willenbrock  
Ministry for the Environment  
Nature Conservation & Nuclear Safety  
Tel.: +49 228 3052721  
Fax: +49 228 3053524

**GREECE**  
**GREQUE**  
**GRECIA**

Gerakopoulos  
Head, Food Safety and Inspection Division  
Directorate of Food Processing,  
Standardization and Quality Control  
Ministry of Agriculture  
2, Acharnon Street  
Gr- 101 76 Athens  
Tel: +30 1 5246364  
Fax: +30 1 5238337

**HUNGARY**  
**HONGRIE**  
**HUNGRIA**

Dr J. Sohar  
Head, Department of Toxicological Chemistry  
National Institute of Food Hygiene and  
Nutrition  
Gya'li u 3/a  
1097 Budapest  
Tel: +36 1 215 5293  
Fax: +36 1 215 1545

**ICELAND**  
**ISLANDE**  
**ISLANDIA**

J. Gislason  
Director of Office  
Office of Food and Hygiene  
Environmental and Food Agency Armul I 1A  
P.O. Box 8080  
128 Reykjavik  
Tel: +354 568 8848  
Fax: +354 568 1896  
E-mail: jong@hollver.is

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Gunawan  
Deputy Assistant to the Minister of Food Affairs  
Bulog II, Gatot Subroto 49  
Jakarta  
Tel.: +62 21 5210285  
Fax: +62 21 5210292

Marsudi  
First Secretary  
Embassy of Indonesia  
Tobias Asserlaan 8  
2517 KC The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3108123

**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

J.J. Fleming  
Department of Agriculture, Food and Forestry  
6 East, Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin 2  
Tel.: +353 1 607 2603

J. Quigley  
Senior Chemist, State Laboratory  
Abbotstown, Castleknock  
Dublin 15  
Tel: +353 1 8217700  
Fax: +353 1 8217320

## **ISRAEL**

E. A. Ziv  
Ministry of Health  
Food Control Administration  
P.O. Box 20301  
Tel Aviv 61203  
Tel: +972 3 5634815  
Fax: +972 3 5619549

## **ITALY ITALIE ITALIA**

Mrs A. Bocca  
Direttore Reparto Alimenti Lipidici  
Istituto Superiore della Sanità  
Viale Regina Elena 299  
00161 Rome  
Tel: +39 6 49902397  
Fax: +39 6 49902377

Porcelli  
Dirigente Superiore Chimico  
Ministero della Sanità  
Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità  
Pubblica Veterinaria  
Piazza G.Marconi 25  
00144 Rome  
Tel: + 39 6 59943238  
Fax: + 39 6 59943676

Lo Turco  
Segretario Generale Comitato Nazionale Codex  
Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e  
Forestali  
Via Sallustiana 10  
Roma  
Tel: + 39 6 4880273  
Fax: + 39 6 4880273

F. Filippini  
Funzionario Federchimica  
Via Accademia 33  
20131 Milano  
Tel: +39 2 26810354  
Fax: +39 2 26810349

## **JAPAN JAPON**

Toshihito Ikeda  
Deputy Director  
Ministry of Health and Welfare  
Food Sanitation Division  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-45  
Tel: +81 3 3595 2326  
Fax: +81 3 3503 7965  
E-mail: TI-JAA@mhw.go.jp

Kazuyoshi Hiramatsu  
Dep. Director  
Ministry of Health and Welfare  
Food Chemistry Division  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: +81 3 3503 1711  
Fax: +81 3 3501 4868  
E-mail: KH-IGG@mhw.go.jp

Takashi Yamada  
National Institute of Health Sciences  
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku  
Tokyo  
Tel: +81 3 3700 1141  
Fax: +81 3 3707 6950  
E-mail: yamada@nihs.go.jp

Jun Koide  
Chief, Standard and Labelling Division  
Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Tel: +81 3 3501 4094  
Fax: +81 3 3502 0438

Osamu Kasugai  
Director, Office of Quality Evaluation  
Food Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
1-2-1 Shiohama, Koutou-ku  
Tokyo 135  
Tel: +81 3 5683 5850  
Fax: +81 3 5683 5871

Kenji Ishii  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150  
Tel: +81 3 3403 2111  
Fax: +81 3 3478 0059

Kohei Kojima  
Professor Emeritus  
Azabu University  
Fuchinobe  
Sagamihara-shi 229  
Tel: +81 427 547111  
Fax: +81 427 547661

Fumitake Fukutomi  
Technical Advisor  
Japan Food Industry Centre  
6-18 Kamimeguro 3-chome  
Meguro-ku, Tokyo 153  
Tel: +81 3 3716 2152  
Fax: +81 3 3716 2700

#### **KENYA**

J.K. Keeru  
Principal Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974  
Nairobi  
Tel.: +254 2 502210  
Fax: +254 2 503293

L.W. Wayamba  
Senior Public Health Officer  
Ministry of Health  
P.O. Box 30016  
Nairobi  
Tel.: +254 2 717077

#### **KOREA (REPUBLIC OF) COREE (REPUBLIQUE DE) COREA (REPUBLICA DE)**

Tal Soo Lee  
Senior Researcher  
Korea Food and Drug Administration  
Division of Food Additives  
5, Nokbun-dong Eunpyung-Ku  
Seoul  
Tel: +82 2 380 1688  
Fax: +82 2 382 4892  
E-mail: kifh@nownuri.nowcom.co.kr

Young-Ja Lee  
Senior Researcher  
Korea Food and Drug Administration  
Division of Natural Food Additives  
5, Nokbun-dong, Eunpyung-Ku  
Seoul  
Tel: +82 2 380 1692  
Fax: +82 2 382 4892  
E-mail: kifh@nownuri.nowcom.co.kr

Yang-Hee Cho  
Korea Institute of Food Hygiene  
Food Hygiene Research Department  
Noryangin Dong 57-1 Dongjak-ku  
Seoul  
Tel: +82 2 826 2100  
Fax: +82 2 824 1762  
E-mail: kifh@nownuri.nowcom.co.kr

#### **LESOTHO**

Mrs Maphutheho Ranooe  
First Secretary  
Lesotho Embassy  
Via Serchio, 8  
00198 Roma  
Italy  
Tel: +39 6 8542496  
Fax: +39 6 8542527

**MALAYSIA**  
**MALAISIE**  
**MALASIA**

Dr Wan Mahmud Othman  
Deputy Director General  
Ministry of Health, Block E Office Complex  
Jalan Dungun, Bukit Damansara  
50490 Kuala Lumpur  
Tel: +60 3 2542488  
Fax: +60 3 2539345  
E-mail: mahmud@dph.gov.my

Ms Shamsinar Abdul Talib  
Principal Assistant Director  
Food Quality Control Division  
Ministry of Health, Block E Office Complex  
Jalan Dungun, Bukit Damansara  
50490 Kuala Lumpur  
Tel: +60 3 2540088  
Fax: +60 3 2537804  
E-mail: sat@dph.gov.my

Ms Rahman Ali  
Scientific Officer/Chemist  
Department of Chemistry Malaysia  
Jalan Sultan  
46661 Petaling Jaya  
Selangor  
Tel: +60 3 7569522  
Fax: +60 3 7556764  
E-mail: rahmah@jkpj.kimia.gov.my

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

M.M. Adade  
Technical Advisor  
Productos Roche SA de CV  
Av. Universidad 902  
Col. Santa Cruz Atoyac  
Mexico DF  
Tel.: +52 5 726 9648  
Fax: +52 5 726 9792  
E-mail: mauricio.adade@roche.com

Arriazola  
Embassy of Mexico  
Nassauplein 17  
2585 EB The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 364 3844  
Fax: +31 70 356 0543

**MOROCCO**

Dr A. Dahmani  
Ingenieur en Industrie Agro-Alimentaires  
Division de la Repression des Fraudes  
Station Dbagh - Avenue Hassan II  
B.P. 4495  
Rabat  
Tel.: +212 7 298150  
Fax: +212 7 298150

Najib Doubiani  
Directeur Technique  
The Coca-Cola Company  
B.P. 8062  
Casablanca  
Tel.: +212 2 335053  
Fax: +212 2 335105

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES-BAJOS**

R. Top  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
Food and Nutrition Section  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel: +31 70 340 6963  
Fax: +31 70 340 5177

Dr C.A.L. Bercht  
Head, Legislation and Quality Affairs  
Dutch Dairy Association  
P.O. Box 165  
2700 AD Zoetermeer  
Tel: +31 79 3430304  
Fax: +31 79 3426185

A. Huisman  
Saralee - DE  
Food Legal Department  
P.O. Box 3  
8500 AA Joure  
Tel.: +31 513 488593  
Fax: +31 513 488840

G. Kleter  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel: +31 70 3406933  
Fax: +31 70 3405435

D.G. Kloet  
Scientific Adviser on Contaminants in Food  
RIKILT-DLO  
P.O. Box 230  
6700 AE Wageningen  
Tel.: +31 317 475562  
Fax: +31 317 417717

W. de Koe  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
General Inspectorate for Health Protection  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel: +31 70 3406960  
Fax: +31 70 3405435  
E-mail: wjdekoe@bird.nl

G.M. Koornneef  
General Commodity Board for  
Arable Products  
P.O. Box 29739  
2502 LS The Hague  
Tel: +31 70 370 8323  
Fax: +31 70 370 8444

N. Lucas Luijckx  
Ministry of Health, Welfare and Sport  
Department for Public Health  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk  
Tel: +31 70 340 6875  
Fax: +31 70 340 5177

**NEW ZEALAND**  
**NOUVELLE-ZELANDE**  
**NUEVA ZELANDIA**

Mrs M. J. Riordan  
Senior Advisor  
Ministry of Health  
Food and Nutrition Section  
P.O. Box 5013  
Wellington  
Tel: +64 4 496 2257  
Fax: +64 4 496 2340  
E-mail: marion-riordan@moh.govt.nz

**NORWAY**  
**NORVEGE**  
**NORVEGA**

Ms K. Faerden  
Head, Food Chemistry and Toxicology Section  
Norwegian Food Control Authority SNT  
P.O. Box 8187 DEP  
N-0034 Oslo 1  
Tel: +47 22 246650  
Fax: +47 22 246699  
E-mail: kirstin.ferden@snt.dep.telemax.no

G.S. Eriksen  
Norwegian Food Control Authority  
P.O. Box 8187  
0034 Oslo  
Tel: +47 22 246650  
Fax: +47 22 246699  
E-mail: gunnar.eriksen@snt.dep.telemax.no

**PHILIPPINES**  
**FILIPINAS**

Dr A. Lustre  
Director, Food Development Centre  
National Food Authority  
Department of Agriculture  
FII Complex, Taguig  
Metro Manila  
Tel: +63 2 818 7110  
Fax: +63 2 817 5262  
E-mail: aolustre@mnl.sequel.net

Dr H.J. Bixler  
Technical Advisor to the Philippine Delegation  
Brown's Head Ventures  
P.O. Box 252  
33 Mt Ephraim Road  
Searsport ME 04974  
USA  
Tel: +1 207 548 2636  
Fax: +1 207 548 2921  
E-mail: shemberg@agate.com

Mr R.G. Borillo  
Commercial Attache  
Philippine Trade and Investment Office  
Embassy of the Philippines  
Avenue Louise 207, bte 5  
7<sup>th</sup> Floor Coté Chatelain  
1050 Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 6494400  
Fax: +32 2 6498940

Mr S. Buban  
Trade and Industry Development Specialist  
357 Sen. Gil Puyat Street  
Makati City  
Tel: +63 2 8904669  
Fax: +63 2 8904812  
E-mail: bitr@dti.gov.ph

Mrs A.G. Collado  
Manager I  
Sugar Regulatory Administration  
Sugar Centre Building  
North Avenue  
Diliman, Quezon City  
Tel: +63 2 926 4878  
Fax: +63 2 920 4325

Dr D.S. Salting  
Agricultural Attache  
Embassy of the Philippines  
85 Rue Washington  
Brussels 1050  
Belgium  
Tel: +32 2 538 3917  
Fax: +32 2 538 3917

**POLAND**  
**POLOGNE**  
**POLONIA**

Dr K. Karlowski  
Head, Department of Food Research  
National Institute of Hygiene  
Chocimska 24  
00-791 Warsaw  
Tel: +48 22 497445  
Fax: +48 22 497445

Mrs Dr B. Szteke  
Head, Department of Food Analysis  
Institute of Agricultural and Food Biotechnology  
ul. Rakowiecka 36  
02-532 Warsaw  
Tel: +48 22 499167  
Fax: +48 22 490426

**PORTUGAL**

Mrs L. M. Pegado Mendes de Oliveira  
Instituto Nacional de Saude  
Departamento de Nutricão e Higiene dos  
Alimentos  
Av. Padre Cruz  
1699 Lisboa Codex  
Tel.: +351 1 7519313  
Fax: +351 1 7590441

**RUSSIA**  
**RUSSIE**  
**RUSIA**

Dr A. Monissov  
Chief, Department of Sanitary and  
Epidemiological Surveillance  
Ministry of Health  
18/20 Vadkovskiper  
Moscow  
Tel: +7 95 973 2666  
Fax: +7 95 973 1398

Dr K. Eller  
Head, Institute of Nutrition  
2/14 Ustinsky Proezd  
Moscow 109 240  
Tel: +7 95 298 1879  
Fax: +7 95 298 1883  
E-mail: keller@bsd.ropnet.ru

Dr M. Volgarev  
Director, Institute of Nutrition  
2/14 Ustinsky Proezd  
Moscow  
Tel: +7 95 298 1864  
Fax: +7 95 298 1859

**SLOVAK REPUBLIC**  
**REPUBLIQUE SLOVAQUIE**  
**REPUBLICA ESLOVAQUIA**

Mr M.C. A. Szokolay Ph.D.  
Scientific Adviser  
State Institute of Health  
Ministry of Health  
Trnavska 52  
82645 Bratislava  
Tel: +42 1 7 272743  
Fax: +42 1 7 5261417

Mrs I. Truskova, M.D.  
Department of Hygiene and Nutrition  
State Institute of Health  
Ministry of Health  
Trnavska 52  
82645 Bratislava  
Tel: +42 1 7 272743  
Fax: +42 1 7 5261417

**SPAIN**  
**ESPANA**  
**ESPAGNE**

Mrs A. Carbajo Sanchez  
Jefe de Servicio  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Dir. General de Salud Publica  
P. Del Prado 18-20  
28014 Madrid  
Tel: +34 1 5961977  
Fax: +34 1 5964409

J. Campos Amado  
Consejero Tecnico, Dirección General  
De Planificacion A.c.I.A.  
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion  
Paseo. Infanta Isabel 1  
28014 Madrid  
Tel: +34 1 3495120  
Fax: +34 1 3495728

Dra Cl. Fernandez Sanchez  
Tecnico Superior  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Dirección General de Salud Publica  
Po. Del Prado 18-20  
28071 Madrid  
Tel: +34 1 5961980  
Fax: +34 1 5964409

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs A. Janelm  
Acting Head of Food Standards Division  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Tel: +46 18 175603  
Fax: +46 18 105848  
E-mail: anja@slv.se

Mrs I. Bergman  
Principle Administrative Officer  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Tel.: +46 18 175611  
Fax: +46 18 105848  
E-mail: inbe@slv.se

Mrs Dr M. Olsen  
Biologist  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Tel: +46 18 171451  
Fax: +46 18 105848  
E-mail: mool@slv.se

A. Larsson  
Principal Administrative Officer  
National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Tel: +46 18 175500  
Fax: +46 18 175848  
E-mail: andl@slv.se

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Ms E. Zbinden  
Head International Standards  
Federal Office of Public Health  
Hasslerstrasse 16  
3003 Bern 14  
Tel: +41 31 322 9572  
Fax: +41 31 322 9574  
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Dr B. Gubler  
Givaudan-Roure Aromen AG  
Überlandstrasse 124  
8600 Dübendorf  
Tel: +41 1 824 2592  
Fax: +41 1 824 2920

Mrs D. Magnolato  
Regulatory Affairs Manager.  
Nestec Ltd.  
55 Avenue Henri Nestlé  
1800 Vevey  
Tel: +41 21 924 4441  
Fax: +41 21 924 4547  
E-mail: dmagnol@nestec.ch

Steiner  
MGB Zentrallabor  
Postfach 266  
8031 Zurich  
Tel.: +41 1 277 31 80  
Fax: +41 1 277 31 70

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Ms S. Pruengkarn  
Department of Science Service  
Ministry of Sciences, Technology and  
Environment  
Rama VI Road, Phaya-Tai  
Bangkok 10400  
Tel: +66 2 248 0116  
Fax: +66 2 245 8993

Ms A. Akepanidaworn  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Road, Ratchataewee  
Bangkok 10400  
Tel: + 66 2 202 3443  
Fax: + 66 2 247 8741

Ch. Atthakor  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Laan Copes van Cattenburch 123  
The Hague  
The Netherlands  
Tel: + 31 70 3450632  
Fax: + 31 70 3451929  
E-mail: atthakor@euronet.nl

Dr K. Intrapichet  
Assistant Professor  
Suranaree University of Technology  
Institute of Agricultural Technology  
School of Food Technology  
Nakhon Ratchasima 30000  
Tel: +66 44 216 1918  
Fax: +66 44 216 102  
E-mail: kanokorn@ccs.sut.ac.th

N. Onsri  
233 M4 Bangpoo Industrial Estate  
Samutprakal 10280  
Tel: +66 2 3240617  
Fax: +66 2 3240624

Ms L. Pongphasuk  
Pineapple Specialist  
170/22 Ocean Tower I  
Rachadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok 10900  
Tel: +66 2 2612684  
Fax: +66 2 2612996

Mrs O. Silapanaporn  
Standards Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI Road  
Bangkok 10400  
Tel.: +66 2 2023444  
Fax: +66 2 2478741

Somchit  
Executive Manager  
170/22 Ocean Tower 1, 9<sup>th</sup> Floor  
New Rachadapisek Road, Klongtoey  
Bangkok  
Tel: +66 2 261 2684  
Fax: +66 2 261 2996

Mrs N. Thongtan  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Department of Agriculture  
Agricultural Chemistry Division  
Bangkok 0900  
Tel: +66 2 5797549  
Fax: +66 2 5615034  
E-mail: nongyowt@mozart.inet.co.th

Thubthimthai  
Department of Agriculture  
Agricultural Chemistry Division  
Chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel.: +66 2 5790159  
Fax: +66 2 5615034

Dr P. Virulhakul  
Fishery Technological Development Institute  
Department of Fisheries  
Kasetklang, Chattuchak  
Bangkok 10900  
Tel: +66 2 5620600  
Fax: +66 2 5796687

Mrs S. Wongpiyachon  
Ministry of Public Health  
Department of Health  
Food Sanitation Division  
Tiwanon Street  
Nontaburi 11000  
Tel: +66 2 5904174  
Fax: +66 2 5918174  
E-mail: suree@anamai.moph.go.th

**TURKEY**  
**TURQUIE**  
**TURQUIA**

Dr K. Sandik  
Division Director  
Food Codex and Nutrition, Ministry of  
Agriculture and Rural Affairs  
General Directorate of Protection and Control  
Akay Cad No. 3  
Bakanliklar  
Ankara  
Tel.: +90 312 4185834

Ataman  
Food Engineer  
Ministry of Agriculture & Rural Affairs  
General Directorate of Protection and Control  
Akay Cad No. 3  
Bakanliklar  
Ankara  
Tel.: +90 312 4461046

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Dr D. Watson  
MAFF, Head of Branch B  
Additives and Novel Foods Division  
Room 212 Ergon House  
Nobel House, 17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel: +44 171 238 6250

Crimes  
Technical Manager - Food Contaminants  
UNILEVER Research  
Colworth House  
Sharnbrook  
Bedford MK44 1LQ  
Tel.: +44 1234 22 2328  
Fax: +44 1234 22 2599

M. Day  
MAFF, Senior Scientific Officer  
Consumers and Nutrition Policy Division  
Room 328 Ergon House  
c/o Nobel House, 17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel: +44 171 238 6169  
Fax: +44 171 238 6330  
E-mail: m.day@fsci.maff.gov.uk

Dr C.E. Fisher  
MAFF, Head Risk Assessment Management  
Branch  
Ergon House c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel: +44 171 238 6196  
Fax: +44 171 238 5337  
E-mail: c.fisher@fsci.maff.gov.uk

Mrs A.J. Hardinge  
Regulatory Affairs Manager  
Quest International Ashford  
c/o 43 Mountbatten Way  
Brabourne Lees  
Near Ashford, Kent  
Tel.: +44 1233 644062  
Fax: +44 1233 644484

Dr N. Harrison  
Head, Environmental Contaminants in Food  
MAFF, Food Contaminants Division  
234 Ergon House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel.: +44 171 238 6235  
Fax: +44 171 238 5331  
E-mail: n.harrison@fsci.maff.gov.uk

Mrs Dr N. Rees  
MAFF, Senior Scientific Officer  
Risk Assessment, Management and  
International Co-ordination Branch  
Room 306 E, Ergon House  
c/o Nobel House, 17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel: + 44 171 238 6230  
Fax: + 44 171 238 5337  
E-mail: n.rees@fsci.maff.gov.uk

Mrs Dr W. Matthews  
MAFF, Senior Scientific Officer  
Branch B, Additives and Novel Foods Division,  
Room 228, Ergon House  
c/o Nobel House, 17 Smith Square  
London SW1P 3JR  
Tel: +44 171 238 6227  
Fax: +44 171 238 6237

Mrs I. Schaller  
Food Legislation Department  
Randalls Road, Leatherhead  
Surrey KT22 7RY  
Tel.: + 44.1372.822.356  
Fax: + 44.1372.386.228

**UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr A.M. Rulis  
Director, Office of Pre-Market Approval Center  
for Food Safety and Applied Nutrition (HFS-200)  
US Food and Drug Administration  
200 C Street SW  
Washington DC 20204  
Tel: + 1 202 418 3100  
Fax: + 1 202 418 3131  
E-mail: arulis@bangate.fda.gov

Dr M.H. Auerbach  
Scientific Services, Regulatory Affairs  
Cultor Food Science Inc.  
Eastern Point Road  
Groton CT 06430-5196  
Tel: +1 860 441 4461  
Fax: +1 860 441 4228  
E-mail: mauerbach@cultorfs.com

R.H. Barrett  
Central European Region  
Office of Food Safety  
Foreign Agricultural Service  
US Department of Agriculture  
1400 Independence Ave. SW  
Washington DC 20250  
Tel: +1 202 720 7054  
Fax: +1 202 690 0677  
E-mail: barrettr@fas.usda.gov

K.D. Brenner  
Vice President  
Corn Refiners Association Inc.  
1701 Pennsylvania Ave., NW  
Washington DC 20006  
Tel: +1 202 331 1634  
Fax: +1 202 331 2054  
E-mail: kbrenner@corn.org

Mrs Dr H. Butchko M.D.  
Director, Clinical Research  
Monsanto Company  
1751 Lake Cook Road  
Deerfield, Il. 60015  
Tel: +1 847 405 6765  
Fax: +1 847 940 9805  
E-mail: butchko@nspcr.monsanto.com

Mrs Dr S.E. Carberry  
Review Chemist  
Division of Product Manufacture and Use  
(HFS-247)  
US Food and Drug Administration  
200 C Street SW  
Washington DC 20204  
Tel: +1 202 418 3002  
Fax: +1 202 418 3030  
E-mail: scarberr@bangate.fda.gov

Dr M. Dixon  
Manager, International Nutrition & Scientific  
Regulatory Affairs  
Nabisco Inc.  
200 DeForest Ave.  
East Hanover NJ 07936-1944  
Tel: +1 201 503 3025  
Fax: +1 201 503 2471  
E-mail: dixonm@nabisco.com

D.F. Dodgen  
Food Additives Adviser  
Office of Food Safety  
Foreign Agricultural Service  
5902 Mt. Eagle Dr #909  
Alexandria VA 22303  
Tel: +1 703 960 4647  
Fax: +1 703 960 0473  
E-mail: dodgendf@aal.com

Dr G.E. Dunaif  
Director, Nutrition and Chemical Safety  
Campbell Soup Co.  
Campbell PL  
P.O. Box 48-K  
Camden NJ 08103-1799  
Tel: +1 609 342 6022  
Fax: +1 609 342 4745

Dr O.D. Easterday  
International Flavours and Fragrances Inc.  
Research and Development Centre  
1515 State Highway 36  
Union Beach NJ 07735-3597  
Tel: +1 908 888 2249  
Fax: +1 908 888 2589  
Internet: otho-easterday@iff.ccmil.compuserve.com

Mr G.T. Ford Jr.  
Principal Technical Representative Eastman  
Chemical Company  
P.O. Box 431  
Kingsport TN 37660  
Tel: +1 423 229 5848  
Fax: +1 423 229 1064  
E-mail: gford@eastman.com

Dr J. Heimbach  
Chief Operating Officer  
Technical Assessment Systems Inc.  
The Flour Mill  
1000 Potomac St. NW  
Washington DC 20007  
Tel: +1 202 337 2625  
Fax: +1 202 337 1744  
E-mail: jth@tasinc.com

Ms C. Hofland  
Marketing Director  
National Sunflower Association  
4023 State Street  
Bismarck, ND 58501  
Tel: +1 701 328 5104  
Fax: +1 701 328 5101  
E-mail: chofland@sunflowernsa.com

Mrs J.C. Howell  
Director, Regulatory Submissions  
The Coca Cola Company  
1 Coca Cola Plaza  
Drawer 1734  
Atlanta, Georgia 30301  
Tel: +1 404 676 4224  
Fax: +1 404 676 7166

Mrs F. Johnson  
Project Director  
Food Chemicals Codex  
National Academy of Sciences  
2101 Constitution Avenue  
Washington DC 20418  
Tel: +1 202 334 3807  
Fax: +1 202 334 2316  
E-mail: fjohnson@nas.edu

Dr D.M. Keefe  
Manager International, Office of  
Pre-market Approval (HFS-200)  
US Food and Drug Administration  
200 C Street SW  
Washington DC 20204  
Tel: +1 202 418 3113  
Fax: +1 202 418 3131  
E-mail: dkeefe@bangate.fda.gov

Dr P.M. Kuznesof  
Acting Deputy Director  
Division of Product Manufacture and Use  
Office of Pre-market Approval  
US Food and Drug Administration  
200 C Street SW  
Washington DC 20204  
Tel.: +1 202 418 3009  
Fax: +1 202 418 3030  
E-mail: pkuzneso@bangate.fda.gov

Dr A. Matthys  
Vice President - Regulatory Affairs  
National Food Processors Assn. Inc.  
1401 New York Ave. NW  
Washington DC 20005  
Tel: +1 202 639 5960  
Fax: +1 202 637 8068  
E-mail: amatthy@nfpa-food.org

Dr J.P. Modderman  
International Federation of Chewing Gum  
Association (IFCGA)  
Keller & Heckman  
1001 G.Street NW  
Washington DC 20001  
Tel.: + 1 202 434 4132  
Fax: + 1 202 434 4646  
E-mail: modderman@khlaw.com

Mrs Dr B. Petersen  
Novigen Sciences Inc.  
1730 Rhode Island Ave. NW 1700  
Washington DC 20007  
Tel: +1 202 293 5374  
Fax: +1 202 293 5377  
E-mail: petersen@novigen.com

Dr R. Post  
Dep. Director, Office of Policy, Programme  
Development and Evaluation, FSIS/USDA  
West End Court Building, Rm. 329  
Washington DC 20250-3700  
Tel: +1 202 418 8900  
Fax: +1 202 418 8834  
E-mail: robert.post@usda.gov

Mr R.J. Ronk  
Food Safety Adviser  
US Department of Agriculture  
Office of Food Safety  
Foreign Agricultural Service (FAS)  
14<sup>th</sup> Independence Avenue (Rm 525)  
Washington DC 20250  
Tel: +1 703 323 6661  
E-mail: rronk.97420@aol.com

Dr D. Rosenfield  
Corporate Director, Scientific Affairs  
MARS, Inc.  
6885 Elm Street  
McLean, VA 22101-3883  
Tel.: +1 703 821 4900  
Fax: +1 703 448 9678

Dr K.R. Schrankel  
International Flavors and Fragrances  
1515 Route 36  
Union Beach NJ 07735  
Tel: +1 908 888 2305  
Fax: +1 908 888 2599  
E-mail:ken-schrankel@iff.ccmail.compuserve.com

Dr T.C. Troxell  
Director, Division of Programmes and  
Enforcement Policy  
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages  
Centre for Food Safety and Applied Nutrition  
FDA (HFS-305)  
200 C St S.W.  
Washington DC 20204  
Tel.: +1 202 205 5321  
Fax: +1 202 205 4422  
E-mail: ttroxell@bangate.fda.gov

## **URUGUAY**

Dra M. Illa  
Directora del Departamento de Nutrición  
y Alimentación, Ministerio de Salud Pública  
18 de Julio #1892 3-A  
11200 Montevideo  
Tel.: +598 2 409022  
Fax: +598 2 409022

## **INTERNATIONAL ORGANISATIONS** **ORGANISATIONS INTERNATIONALES** **ORGANIZACIONES** **INTERNACIONALES**

### **International Association of Bouillon and Soup Industries (AIIBP)**

E.G. Rapp  
Ernest Claeslaan 4  
3080 Tervuren-Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 767 6545

### **Association of Manufacturers of Fermentation Enzyme Products (AMFEP)**

J.L. Mahler  
Chairman of AMFEP  
Roodebeeklaan 30  
1030 Brussels  
Belgium  
Tel. +32 2 735 8170/8730  
Fax +32 2 736 8175

Mrs D. Praaning  
Gist-Brocades BV  
Postbus 1  
2600 MA Delft  
The Netherlands  
Tel.: + 31.152.793.960  
Fax: + 31.152.793.614  
E-mail: danielle.praaning@gist-brocades.infonet.com

### **Association of Official Analytical Chemists (AOAC)**

Mrs M. Lauwaars  
European Representative  
P.O. Box 153  
6720 AD Bennekom  
The Netherlands  
Tel.: + 31.318.418.359  
Fax: + 31.318.418.725

## **BIOPOLYMER**

Mrs A. Hadjiyianni  
Regulatory Affairs Manager Europe  
FMC Europe NV  
Food Ingredients Division  
480 Avenue Louise  
1050 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 645 9600  
Fax: +32 2 645 9416  
Email: alexandra\_hadjiyianni@fmc.com

### **Confédération des industries agro- alimentaires de la CEE (CIAA)**

Dr D. Taeymans  
Director Scientific & Reg. Affairs  
Ave. des Arts 43  
1040 Brussels  
Belgium  
Tel.: + 32.2.514.1111  
Fax: + 32.2.511.2905  
E-mail: ciaareg@hebel.net

Mrs M. Ciardelli, Scientific & Reg. Affairs  
Ave. des Arts 43  
1040 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 514 1111  
Fax: +32 2 511 2905  
E-mail: ciaareg@hebel.net

R. Verbruggen  
Eur. Snacks Association  
St Hubertuslaan 4a  
3080 Tervuren  
Belgium  
Tel.: +32 2 767 0220  
Fax: +32 2 767 0274  
E-mail: bioresco@glo.be

**European Chemical Industry Council  
(CEFIC)**

Dr U.J. Salzer  
Haarmann & Reimer GmbH  
Postfach 1253  
DE 37601 Holzminden  
Germany  
Tel.: + 49.553.1901.640  
Fax: + 49.553.1901.868

Mrs D. Bennink  
EFEMA  
Ave. E. van Nieuwenhuysse 2, bte 4  
B 1160 Brussels  
Belgium  
Tel.: + 32.2.676.7202  
Fax: + 32.2.373.7301  
E-mail: dbe@cefic.be

**Confederation of International Soft Drinks  
Associations (CISDA)**

A. Beaumont  
Secretary-General  
Bld Louis Schmidt 35 bte 14  
B 1040 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32.2.735.3749  
Fax: +32 2 732 5102

Dr . R. Langlais  
Chairman Technical Committee CISDA  
Boulevard Louis Schmidt 35, bte. 14  
1040 Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 735 3749  
Fax +32 2 735 5102

F.J. van der Meer  
Coca-Cola International  
Chaussee de Mons 1424  
1070 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 529 1716  
Fax: +32 2 529 1727

Ms D. Spark  
Pepsi Cola International  
63 Kew Road  
Richmond, Surrey  
United Kingdom  
Tel: +44 181 332 4127  
Fax: +44 181 332 4459

**Consumers International (CI)**

Mrs M. de Schutter  
Consumentenbond  
Postbus 1000  
2500 BA DEN HAAG  
The Netherlands  
Tel.: +31.70.445 4361  
Fax: +31.70.445.4595

**Comité des mayonnaises et sauces  
condimentaires de la CEE (CIMSCEE)**

J. Hallaert  
Scientific and Technical Adviser  
Roodebeeklaan 30  
B-1030 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32.2.743.8730  
Fax: +32.2.736.8175

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION**

P. Culley  
Principal Administrator  
175 Rue de la Loi  
1048 Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 2856197  
Fax: +32 2 285 7686

**Federation of European Food Additives and Food Enzymes Industries (ELC)**

Dr B. Whitehouse  
Consultant  
6 Church Bank, Richmond Rd  
Bowoon, Cheshire WA14 3NW  
United Kingdom  
Tel: +44 161 928 6681  
Fax: +44 161 928 6681

J.C.N. Russell  
Nutra Sweet Kelco Co.  
Waterfield Tadworth  
Surrey KT20 5HQ  
United Kingdom  
Tel.: +44.1737.377.092  
Fax: +44.1737.377.149  
E-mail: jrussell@kelco.com

**European Flower and Fragrance Association (EFFA)**

M. Wagner  
Sq. Marie Louise 49  
B 1000 Bruxelles  
Belgium  
Tel.: +32 2 238 9905  
Fax: +32 2 230 0265

**European Commission (EC)**

Dr W. Penning  
Principle Administrator  
Directorate General Industry  
RP 11 3/31, Rue de la Loi 200  
B 1049 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32.2.295.5651  
Fax: +32.2.296.0951  
E-mail: penning.w@dg3.cec.be

F. Verstraete  
Administrator, Directorate General Agriculture  
L-86 01/34, Rue de la Loi 200  
B 1049 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 295 6359  
Fax: +32 2 296 3615  
E-mail: frans.verstraete@dg6.cec.be

**Fédération internationale des industries et du commerce en gros en vins, spiritueux, eaux-de-vie et liqueurs (FIVS)**

P. Liddle  
Bacardi-Martini  
19 Avenue Michelet  
93400 Saint-Ouen  
France  
Tel.: +33 1.49.454.873  
Fax: +33 1.49.454.905

J. Rodesch  
Directeur des Affaires Européennes  
Groupe Pernod Ricard  
45 rue de Trèves  
1040 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 230 1758  
Fax: +32 2 230 0288

**International Co-operative Alliance (ICA)**

Suzuki Toshiko  
Observer  
4-1-3 Shakujimachi  
Nerimaku, Tokyo  
Japan  
Tel: +81 3 5393 5571  
Fax +81 3 5393 5619  
Hiroshi Suzuki  
Manager, Laboratory JCCU  
1-17-18 Nishikicho, Warabi, Saitama  
Japan  
Tel.: +81.48.433.8300  
Fax: +81.48.433.8309

**International Association for Cereal Science and Technology (ICC)**

W.J. de Koe  
Public Health Officer, Health Protection  
Hartensweg 40  
6705 BK Wageningen  
The Netherlands  
Tel.: +31 317 413106  
Fax: +31 317 417372  
E-mail: wjdecoe@bird.nl

**International Dairy Federation (FIL/IDF)**

Dr C.A.L. Bercht  
Dutch Dairy Organization  
P.O. Box 165  
2700 AD Zoetermeer  
The Netherlands  
Tel.: + 31 79 430304  
Fax: + 31 79 426185

Mr R.W.Mayer  
Quality Assurance Nestlé Nederland BV  
c/o Walstraat 17  
8011 NR Zwolle  
The Netherlands  
Tel: +31 384 214078  
Fax +31 384 214078

**International Diabetic Federation (I.D.F.)**

Mr J.H.N. Byrne  
Nutritional Advisor  
No. 1, Allée du Herisson  
1070 Anderlecht, Brussels  
Belgium  
Tel.: +32 2 523 4477  
Fax: +32 2 523 6184

**International Food Additives Council (IFAC)**

Dr A.G. Ebert  
President  
5775 G, Suite 5006  
Peachtree Dunwood Road  
Atlanta GA 30342  
USA  
Tel.: +1.404 252 3663  
Fax: +1.404 252 0774  
E-mail: ebertain@assnhq.com

Mrs E. Cuirle  
Manager, Regulatory Affairs  
FMC Corp.  
1735 Market St  
Philadelphia PA 19103  
USA  
Tel.: +1 215 299 6999  
Fax: +1 215 299 6368

J.T. Elfstrum  
Manager Regulatory Affairs  
Rhone-Poulenc Inc.  
Cranbury, New Jersey  
USA 08512  
Tel: +1 609 860 4653  
Fax: +1 609 860 0350  
Email: jtelfy@aol.co

Mr R.J.H. Gray, Ph.D.  
Manager Regulatory Affairs  
11333 Hercules Plaza  
Hercules Incorporated  
Wilmington DE 19894  
USA  
Tel: +1 302 594 5627  
Fax +1 302 594 6689  
E-mail: rgray@herc.comm

**International Federation of Glucose Industries (I.F.G.)**

D. Plan  
1, Ave de la Joyeuse Entrée, bte10  
B 1040 Bruxelles  
Belgium  
Tel.: +32 2 230 2031  
Fax: +32 2 230 0245

Dr J.H. Lichtenbelt  
AVEBE-weg 1  
9607 PT Foxhol  
The Netherlands  
Tel.: +31 598 662264  
Fax: +31 598 662913

**International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)**

Mr Steve Ziller, Ph.D.  
Executive Secretary  
1010 Wisconsin Ave, NW #900  
Washington DC 20007  
USA  
Tel.: +1.202.337.9400  
Fax: +1.202.337.4508  
E-mail: zillermi@aol.com

Ms Gloria Brooks-Ray  
Director  
CPC International Inc.  
Regulatory Affairs and Nutritional Sciences  
PO Box 8000  
Englewood Cliffs, NJ 07632  
USA  
Tel.: +1.201.894.2560  
Fax: +1.201.894.2355

**International Federation of Chewing Gum  
Associations (IFCGA)**

Dr J.P.. Modderman  
c/o Keller & Heckman  
1001 G St. NW  
Washington DC 20001  
USA  
Tel.: +1 202 434 4132  
Fax: +1 202 434 4646  
Email: modderman@khlaw.com

**International Soft Drink Council**

Ms J. C. Howell  
Committee Chair  
1101 Sixteenth Street, N.W.  
20036 Washington DC  
USA

**International Life Sciences Institute (ILSI)**

Dr M. Imfeld  
Director External Affairs  
Head Office Kaiseraugst  
F. Hoffmann-La Roche Ltd.  
CH-4070 Basel  
Switzerland  
Tel.: +41.61.688.5607  
Fax: +41.61.688.1635

Dr B. Danse  
Director ILSI Europe  
Avenue E. Mounier 83, Box 6  
1200 Brussels  
Belgium  
Tel.: +32.2.771.0014  
Fax: +32.2.762.0044

Dr C. St.Hilaire  
Hershey Foods Corporation  
19 East Chocolate Avenue  
P.O. Box 819  
Hershey PA 17033-0819  
USA  
Tel.: +1.717.534.5034  
Fax: +1.717.534.4161  
E-mail: csthilaire@hersheys.com

Dr R. S. Humbert  
Manager Food Safety  
Kellogg Company  
235 Porter Street  
Battle Creek MI 49016  
USA  
Tel.: +1.616.961.2284  
Fax: +1.616.961.3130  
E-mail: bob.humbert@kellogg.com

**IMACE**

Leon  
Technical Advisor  
Avenue de Tervuren 168  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 7723353  
Fax:+32 2 77144753

**European Institute of Carob Gum (INEC)**

Mrs J. Thestrup  
Danisco Ingredient Denmark  
8200 Braband  
Denmark  
Tel.: +45 8943 5000  
Fax: +45 8625 1077

**International Office of Cacao, Chocolate and  
Sugar Confectionary (IOCCC)**

Mrs H. van Gerwen  
Secr. General  
1, Rue Defacqz  
B 1000 Bruxelles  
Belgium  
Tel.: +32.2.539.1800  
Fax: +32.2.539.1575

**International Organization of the Flavour Industry (IOFI)**

Dr F. Grundschober, Scientific Director  
8, rue Charles-Humbert  
CH 1205 Geneva  
Switzerland  
Tel.: +41 22 321 3548  
Fax: +41 22 781 1860

Yasuhiro Kondo  
Manager of T. Hasegawa Co. Ltd.  
7-10-17 Hirasaku  
Yokosuka-shi, Kanagawa  
Japan  
Tel.: +81 3 5256 0226  
Fax: +81 3 3258 4906

**International Pectin Producers Association (IPPA)**

Dr C.D. May  
Chairman Tech. & Regulatory Working Group  
P.O. Box 151  
Hereford HR4 8XW  
United Kingdom  
Tel.: +44.1432.354.333  
Fax: +44.1432.352.081  
E-mail: cdalmay@wildnet.co.uk (private)

**International Society of Diabetic Food Industries (ISDI)**

Ms J. Stévani  
Assistant on Scientific  
matters and on Food regulation  
194, rue de Rivoli  
F-75001 Paris  
France  
Tel.: +33.1.53.458.787  
Fax: +33.1.53.458.780

Dr A. Bronner  
Secretary General  
195, rue de Rivoli  
F-75001 Paris  
France  
Tel.: +33.1.53.458.787  
Fax: +33.1.53.458.780

**International Toxicology Information Centre (TIC)**

Mr S. Saunders, Ph.D.  
Frito-Lay Technology Center  
P.O. Box 660634  
Dallas, Texas 75266-0634  
U.S.A.  
Tel.: +1.972.334.4149  
Fax: +1.972.334.6830  
E-mail: steve.saunders@frito-lay-technology.sprint.com

**MARINALG INTERNATIONAL**

Mr P. Couchoud  
85, Bd Haussmann  
75008 Paris  
France  
Tel.: +33.1.4265.4158  
Fax: +33.1. 4265.0205

Mr W.J. Sander  
President World Association of Seaweed  
Processors  
85, Bd Haussmann  
75008 Paris  
France  
Tel: +33 1 42654158  
Fax: +33 1 42650205  
E-mail: wsander@kelco.com

**Organization of Manufacturers of Cellulose Products for Foodstuffs in the EEC (OFCA)**

Dr E. Izeboud  
Secretary General to OCFA  
Kerkweide 27  
2265 DM Leidschendam  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 320 9894  
Fax: +31 70 320 3759  
Email: eizeboud@worldonline.nl

**Office Internatioanle de la Vigne et du Vin  
(OIV)**

Mr D. Tusseau  
c/o CIVC  
5 rue H. Martin - B.P. 135  
51204 Epernay - Cedex  
France  
Tel: +33 3 2651 1930  
Fax:+33 3 2655 1979

**National Food Colours Association  
(NATCOL)**

Mrs Dr U. Arlt  
General Secretary (Provisional)  
P.O. Box 3255  
CH-4002 Basel  
Switzerland  
Tel.: +41.61.68.87529  
Fax: +41.61.68.81536

**International Peanut Forum (IPF)**

Mrs J.G. Adams  
Director European Operations (NPCA)  
Grosvenor Gardens House  
35-37 Grosvenor Gardens  
London SW1W 0BS  
United Kingdom  
Tel.: + 44 171.828.0838  
Fax: + .44 171.828.0839  
E-mail: npcalonon@compuserve.com

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS  
PROGRAMME SECRETERIAT**

Mr D.H. Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel: + 39 6 5225 4419  
Fax: + 39 6 5225 4593  
Email: david.byron@fao.org

Dr A.W. Randell  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel: + 39 6 5225 4390  
Fax: + 39 6 5225 4593  
Email: alan.randell@fao.org

**FAO PERSONNEL:**

Dr J. Paakkanen  
Nutrition Officer  
Food Quality Liaison Group  
Food Quality and Standards Service  
Food and Nutrition Division, FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
Italy  
Tel.: +39 6 5225 3523  
Fax: +39 6 5225 4593  
Email: juhani.paakkanen@fao.org

**WHO PERSONNEL:**

Dr J.L. Herrman  
International Programme on Chemical Safety  
WHO  
1211 Geneva 27  
Switzerland  
Tel.: +41 22 791 3569  
Fax: +41 22 791 4848  
Email: herrmanj@who.ch

Mr G. Moy  
GEMS/Food Coordinator  
Food Safety Unit WHO  
1211 Geneva 27  
Switzerland  
Tel.: +41 22 791 3698  
Fax: +41 22 791 0746  
Email: moyg@who.ch

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE**  
**SECRETARIAT**

E.F.F. Hecker  
Ministry of Agriculture, Nature Management  
and Fisheries  
Department for the Environment, Quality and  
Health  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3793686  
Fax: +31 70 3477552  
Email: hecker@mkg.agro.nl

Mrs M.A.T. Kerkhoff  
Unilever Research Laboratory  
P.O.Box 114  
3130 AC Vlaardingen  
The Netherlands  
Tel.: +31 10 460 5098  
Fax: +31 10 460 5671  
Email: mia.kerkhoff@unilever.com

Mrs L. Robroch  
Hercules BV  
Veraartlaan 8  
2288 GM Rijswijk  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 4134287  
Fax +31 70 3902715  
Email: lrobroch@herc.com

D.A. Toet  
Manager Regulatory and Environmental Affairs  
Nestec Ltd  
Avenue Vévey 55  
1800 Vévey  
Switzerland  
Tel. +41 21 924 4255  
Fax: +41 21 924 4547

Ms J.D.M.M. Verberne  
Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
Department for the Environment, Quality and  
Health  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3792104  
Fax: +31 70 3477552  
Email: j.d.m.m.verberne@mkg.agro.nl

Ms. S. Ciere  
Ministry of Agriculture, Nature Management and  
Fisheries  
Department for the Environment, Quality and  
Health  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands  
Tel.: +31 70 3792039  
Fax: +31 70 3477552

APROBACIÓN DE LAS DISPOSICIONES RELATIVAS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS  
EN LAS NORMAS DEL CODEX

Parte I: Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios<sup>1</sup>

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<b>BROTOS DE BAMBÚ EN CONSERVA</b> (ALINORM 97/15, Apéndice II)		
<u>Reguladores de la acidez</u>		
260 Acido acético	BPF	A
270 Acido láctico		A
296 Acido málico		A
330 Acido cítrico		A
334 Acido tartárico, L(+)-		AT
<b>GALLETAS A BASE DE PESCADO MARINO Y DE AGUA DULCE, MARISCOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS</b> (ALINORM 97/15, Apéndice III)		
<u>Secuestrante</u>		<b>Enmendado</b>
452 Polifosfatos	BPF	AT
<u>Acentuadores del sabor</u>		
621 Glutamato monosódico	BPF	A
<b>NORMA GENERAL PARA FILETES DE PESCADO CONGELADOS RÁPIDAMENTE</b> (ALINORM 95/18, Apéndice II)		
<u>Humectantes y agentes de retención de agua</u>		
339(i) Ortofosfato monosódico	10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación (incluye fosfatos naturales)	A
340(i) Ortofosfato monopotásico		
450(iii) Difosfato tetrasódico		
450(v) Difosfato tetrapotásico		
451(i) Trifosfato pentasódico		
451(ii) Trifosfato pentapotásico		
452(i) Polifosfato sódico		
452(v) Polifosfatos cálcicos		
401 Alginato de sodio	BPF	A

<sup>1</sup> Se han suprimido las referencias al cloruro de sodio presentadas por los comités del Codex, por no considerarse esta sustancia un aditivo alimentario conforme a la definición del Codex.

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<u>Antioxidantes</u>		
301 Ascorbato de sodio	BPF	A
303 Ascorbato de potasio	BPF	A
<b>BLOQUES DE FILETES DE PESCADO, CARNE DE PESCADO PICADA Y MEZCLAS DE FILETES Y DE CARNE DE PESCADO PICADA CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ALINORM 95/18, Apéndice IV)</b> <b>BARRITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ALINORM 95/18, Apéndice VII)</b>		
<u>Humectantes y agentes de retención de agua</u>		
339(i) Ortofosfato monosódico	10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación (incluye fosfatos naturales)	A
340(i) Ortofosfato monopotásico		
450(iii) Difosfato tetrasódico		
450(v) Difosfato tetrapotásico		
451(i) Trifosfato pentasódico		
451(ii) Trifosfato pentapotásico		
452(i) Polifosfato sódico		
452(v) Polifosfato de calcio	BPF	A
401 Alginato de sodio		
<u>Antioxidantes</u>		
300 Acido ascórbico	BPF	A
301 Ascorbato de sodio		
303 Ascorbato de potasio		
304 Palmitato de ascorbilo	1 g/kg	A
<b><u>Para la carne de pescado picada solamente</u></b>		
<u>Reguladores de la acidez</u>		
330 Acido cítrico	BPF	A
331 Citrato de sodio		
332 Citrato de potasio		

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<u>Espesantes</u>		
412 Goma guar	BPF	A
410 Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)		
440 Pectinas		
466 Carboximetilcelulosa sódica		
415 Goma xantán		
407 Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellarano)		
461 Metilcelulosa		
<b><u>Aditivos alimentarios para revestimientos empanados</u></b>		
<b><u>o rebozados</u></b>		
<u>Gasificantes</u>		
341(i) Ortofosfato monocálcico	1 g/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación	A
341(ii) Ortofosfato dicálcico		
541 Fosfato de sodio y de aluminio, básico y ácido		
500 Carbonato de sodio	BPF	A
501 Carbonato de potasio		
503 Carbonato de amonio		
<u>Acentuadores del sabor</u>		
621 Glutamato monosódico	BPF	A
622 Glutamato monopotásico		
<u>Colores</u>		
160b Extractos de bija	20 mg/kg expresados como bixina	A
150a Caramelo I (simple)		
160a β-Caroteno (sintético)	100 mg/kg solos o en combinación	A
160e β-apo-8' carotenal		
<u>Espesantes</u>		

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
412 Goma guar 410 Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín) 440 Pectinas 466 Carboximetilcelulosa sódica 415 Goma xantán 407 Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluido el furcellarano) 461 Metilcelulosa 401 Alginato de sodio 463 Hidroxipropilcelulosa 464 Hidroxipropilmetilcelulosa 465 Metiletilcelulosa	BPF	A
<u>Emulsionantes</u>		
471 Monoglicéridos de ácidos grasos 322 Lecitinas	BPF	A
<u>Almidones modificados</u>		
1401 Almidones tratados con ácido (incluidas las dextrinas blancas y amarillas) 1402 Almidones tratados con álcalis 1404 Almidones oxidados 1410 Fosfato de monoalmidón 1412 Fosfato de dialmidón esterificado 1414 Fosfato de dialmidón acetilato 1413 Fosfato de dialmidón fosfatado 1420/1421 Acetato de almidón 1422 Adipato acetilado de dialmidón 1440 Almidón hidroxipropílico 1442 Fosfato de dialmidón hidroxipropílico	BPF	A
<b>PESCADOS NO EVISCERADOS Y EVISCERADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE</b> (ALINORM 95/18, Apéndice V)		
<u>Antioxidantes</u>		
300 Acido ascórbico 301 Ascorbato de sodio 303 Ascorbato de potasio	BPF	A
<b>LANGOSTAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE</b> (ALINORM 95/18, Apéndice VI)		

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<u>Humectantes y agentes de retención de agua</u>		
451(i) Trifosfato pentasódico 451(ii) Trifosfato pentapotásico 452(i) Polifosfato sódico 452(v) Polifosfato cálcico	10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación (incluye fosfatos naturales)	A
<u>Conservantes</u>		
221 Sulfito de sodio 223 Metabisulfito de sodio 224 Metabisulfito de potasio 225 Sulfito de potasio 228 Bisulfito de potasio (para uso en productos crudos únicamente)	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos o en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>	A
<u>Antioxidantes</u>		
300 Acido ascórbico 301 Ascorbato de sodio 303 Ascorbato de potasio	BPF	A
<b>CAMARONES CONGELADOS RÁPIDAMENTE (ALINORM 95/18, Apéndice VIII)</b>		
<u>Reguladores de la acidez</u>		
330 Acido cítrico 450(iii) Difosfato tetrasódico 450(v) Difosfato tetrapotásico 451(i) Trifosfato pentasódico 451(ii) Trifosfato pentapotásico	BPF 10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación (incluye fosfatos naturales)	A A
<u>Antioxidantes</u>		
300 Acido ascórbico (L-)	BPF	A
<u>Colores</u>		
124 Ponceau 4R	30 mg/kg en productos tratados térmicamente solamente	A
<u>Conservantes</u>		

Norma/Aditivo alimentario		Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
221	Sulfito de sodio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo, o 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido, solos o en combinación, expresados como SO <sub>2</sub>	A
223	Metabisulfito de sodio		
224	Metabisulfito de potasio		
225	Sulfito de potasio		

**CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA**  
(ALINORM 95/18, Apéndice IX)

Reguladores de la acidez

330	Acido cítrico	BPF	A
338	Acido ortofosfórico	10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , solos o en combinación (incluye fosfatos naturales)	A
450	Difosfato disódico		

Secuestrante

385	EDTA cálcico disódico	250 mg/kg	A
-----	-----------------------	-----------	---

Acentuador del sabor

621	Glutamato monosódico	BPF	A
-----	----------------------	-----	---

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<b>PESCADOS EN CONSERVA</b> (ALINORM 95/18, Apéndice X)		
<b>SARDINAS Y PRODUCTOS ANÁLOGOS EN CONSERVA</b> (ALINORM 95/18, Apéndice XII)		
<b>ATÚN Y BONITO EN CONSERVA</b> (ALINORM 95/18, Apéndice XIV)		

Espesantes o gelificantes

(para uso únicamente en el medio de cobertura)

400	Acido algínico	BPF	A
401	Alginato de sodio		
402	Alginato de potasio		
404	Alginato de calcio		
406	Agar		
407	Carragenina y sus sales de Na, K, y NH <sub>4</sub> (incluido el furcellarano)		
410	Goma de algarrobo		
412	Goma guar		
413	Goma de tragacanto		
415	Goma xantán		
440	Pectinas		
466	Carboximetilcelulosa sódica		

Almidones modificados

1401	Almidones tratados con ácidos (incluidas las dextrinas blancas y amarillas)	BPF	A
1402	Almidones tratados con álcalis		
1404	Almidones oxidados		
1410	Fosfato de monoalmidón		
1412	Fosfato de dialmidón esterificado		
1414	Fosfato de dialmidón acetilado		
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		
1420/1421	Acetato de almidón		
1422	Adipato acetilado de dialmidón		
1440	Almidón hidroxipropílico		
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropílico		

Reguladores de la acidez

260	Acido acético glacial	BPF	A
270	Acido láctico (L-, D-, y DL-)		
330	Acido cítrico		

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
---------------------------	-----------------------------------	----------------------

Aromas naturales

Aceites con especias	BPF	A
Extractos de especias		
Aromas de humo (soluciones naturales de humo y extractos)		

**Para el atún y el bonito en conserva solamente**

Reguladores de la acidez

450 Difosfato disódico	10 mg/kg expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (incluye fosfatos naturales)	A
------------------------	---	---

**CAMARONES EN CONSERVA (ALINORM 97/18, Apéndice XIII)**

Colores

102 Tartracina	30 mg/kg de producto final, solos o en combinación	A
110 Amarillo ocaso FCF		
123 Amaranto		
124 Ponceau 4R		

Secuestrante

385 Etilendiaminotetraacetato (EDTA) cálcico disódico	250 mg/kg	A
---	-----------	---

Reguladores de la acidez

330 Acido cítrico	BPF	A
338 Acido ortofosfórico	850 mg/kg	A

**PESCADO SALADO Y PESCADO SECO SALADO DE LA FAMILIA GADIDAE (ALINORM 95/18, Apéndice XV)**

Conservantes

200 Acido sórbico	200 mg/kg, solos o en combinación, expresados como ácido sórbico	A
201 Sorbato de sodio		
202 Sorbato de potasio		

**MANTEQUILLA (ALINORM 97/11, Apéndice II)**

Colores

160-b Extractos de bija	20 mg/kg (calculados como bixina)	A
160a β-Caroteno	25 mg/kg	AT

Reguladores de la acidez

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
339 Fosfatos de sodio 500(i) Carbonato de sodio 500(ii) Hidroencarbonato de sodio 524 Hidróxido de sodio 526 Hidróxido de calcio	2 g/kg solos o en combinación, expresados como sustancia anhidras	<b>AT</b>
<b>PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LECHE (ALINORM 97/11, Apéndice III)</b>		
Gas inerte	BPF	<b>A</b>
<u>Antioxidantes</u> (salvo en la grasa de leche anhidra)		
310 Galato de propilo	100 mg/kg	<b>A</b>
321 Butil-hidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg	<b>A</b>
320 Butil-hidroxianisol (BHA)	175 mg/kg	<b>A</b>
Cualquier mezcla de galatos de propilo, BHA y BHT, siempre que no se exceda de los límites arriba indicados.	200 mg/kg	<b>A</b>
306 Concentrado de tocoferoles mixtos	500 mg/kg	<b>A</b>
307 Alfa-tocoferol	500 mg/kg solos o en combinación	<b>A</b>
304 Palmitato de ascorbilo		<b>A</b>
305 Estearato de ascorbilo		<b>A</b>
<u>Sinérgicos de antioxidantes</u>		
330 Acido cítrico	BPF	<b>A</b>
331 Citratos de sodio		
<b>LECHES EVAPORADAS (ALINORM 97/11, Apéndice IV)</b>		
<u>Reforzadores de la textura</u>		
508 Cloruro de potasio	2 g/kg solos o	<b>A</b>
509 Cloruro de calcio	3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras	
<u>Estabilizadores</u>		
331 Citratos de sodio	2 g/kg solos o	<b>A</b>
332 Citratos de potasio	3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras	

Norma/Aditivo alimentario		Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<u>Reguladores de la acidez</u>			
500	Carbonatos de sodio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras	A
501	Carbonatos de potasio		
170	Carbonatos de calcio		
339	Fosfatos de sodio		
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		
450	Difosfatos		
451	Trifosfatos		
452	Polifosfatos		
<u>Espesante</u>			
407	Carragenina	150 mg/kg	A
<b>LECHES CONDENSADAS AZUCARADAS</b> (ALINORM 97/11, Apéndice V)			
<u>Edulcorante</u>			
951	Aspartamo	1 g/kg	NA
<u>Reforzadores de la textura</u>			
508	Cloruro de potasio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras	A
509	Cloruro de calcio		
<u>Estabilizadores</u>			
331	Citratos de sodio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras	A
332	Citratos de potasio		
333	Citratos de calcio		
<u>Reguladores de la acidez</u>			
500	Carbonatos de sodio	2 g/kg solos o 3 g/kg en combinación, expresados como sustancias anhidras	A
501	Carbonatos de potasio		
170	Carbonatos de calcio		
339	Fosfatos de sodio		
340	Fosfatos de potasio		
341	Fosfatos de calcio		
450	Difosfatos		
451	Trifosfatos		
452	Polifosfatos		

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<u>Espesante</u>		
407 Carragenina	150 mg/kg	A
<b>LECHES EN POLVO Y NATAS (CREMAS) EN POLVO (ALINORM 97/11, Apéndice VI)</b>		
<u>Estabilizadores</u>		
331 Citratos de sodio	5 g/kg solos o en combinación, expresados como sustancias anhidras	A
332 Citratos de potasio		A
<u>Reforzadores de la textura</u>		
508 Cloruro de potasio	BPF	A
509 Cloruro de calcio		
<u>Reguladores de la acidez</u>		
500 Carbonatos de sodio	5 g/kg solos o en combinación, expresados como sustancias anhidras	A
501 Carbonatos de potasio		A
339 Fosfatos de sodio		A
340 Fosfatos de potasio		A
450 Difosfatos		A
451 Trifosfatos		A
452 Polifosfatos		A
<u>Emulsionantes</u>		
471 Mono-y diglicéridos de ácidos grasos	2.5 g/kg	A
322 Lecitina (o fosfolípidos de fuentes naturales)	BPF	A
<u>Antiaglutinantes</u>		
341(iii) Ortofosfato tricálcico	10 g/kg solos o en combinación	A
170(i) Carbonato de calcio		A
530 Oxido de magnesio		A
504(i) Carbonato de magnesio		A
343 Fosfato trimagnésico		A
559 Silicato de aluminio		A
552 Silicato de calcio		A
553 Silicatos de magnesio		A
554 Silicato de aluminio y sodio		A
551 Dióxido de silicio amorfo		A
<u>Antioxidantes</u>		

Norma/Aditivo alimentario		Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
301	L-ascorbato de sodio	0.5 g/kg expresado como ácido ascórbico	A
300	Acido ascórbico		
304	Palmitato de ascorbilo		
320	Butil-hidroxianisol (BHA)	0.01% m/m	A
<b>QUESO (ALINORM 97/11, Apéndice VII)</b>			
<u>Colores</u>			
100	Curcumina	BPF (corteza comestible de queso)	A
101	Riboflavina	BPF	A
141	Clorofilas de cobre	15 mg/kg	A
160a	Carotenos (naturales)	600 mg/kg	<b>A (Enmendado por el CCFAC)</b>
160c	Oleoresina de paprika	BPF	A
160b	Extractos de bija - normalmente colorados - de color naranja	(expresado como bixina) 10 mg/kg 25 mg/kg)	A
<u>Reguladores de la acidez</u>			
170	Carbonatos de calcio	BPF	A
504	Carbonatos de magnesio		
575	Glucono δ-lactona		
<u>Conservantes</u>			
234	Nisina	12.5 mg/kg	A
239	Hexametenetramina (solamente Provolone)	25 mg/kg, expresados como formaldehído	A
251	Nitrato de sodio	50 mg/kg, expresados como NaNO <sub>3</sub>	A
252	Nitrato de potasio		
1105	Lisozima	BPF	A
<u>Solo para el tratamiento de la superficie/corteza</u>			
200	Acido sórbico	1 g/kg solos o en combinacion	A
202	Sorbato de potasio		
203	Sorbato de calcio		

Norma/Aditivo alimentario		Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
235	Pimaricina (natamicina)	2 mg/dm <sup>2</sup> de superficie  Ausente a la profundidad de 5 mm	<b>A</b>
<b>Queso rallado, desmenuzado o rebanado</b>			
<u>Antiaglutinantes</u>			
460	Celulosa microcristalina	Limitada por BPF    10 g/kg solos o en combinación	<b>A</b>
551	Dióxido de silicio amorfo		
552	Silicato de calcio		
553	Silicatos de magnesio		
554	Silicato de aluminio y sodio		
555	Silicato de aluminio y potasio		
556	Silicato de aluminio y calcio		
559	Silicato de aluminio		
560	Silicato de potasio		
<b>QUESO DE SUERO (ALINORM 97/11, Apéndice VIII)</b>			
200	Acido sórbico	1 g/kg calculado como ácido sórbico	<b>A</b>
201	Sorbato de sodio		
202	Sorbato de potasio		
<b>QUESO EN SALMUERA (ALINORM 97/11, Apéndice IX)</b>			
<u>Reguladores de la acidez</u>			
270	Acido láctico (L-, D-, y DL-)	BPF	<b>A</b>
575	Glucono- $\delta$ -lactona		
<b>GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (ALINORM 97/17, Apéndice II)</b>			
<u>Colores</u>			
100	Curcumina	5 mg/kg (calculados como curcumina total)	<b>A</b>
160a	$\beta$ -Caroteno		
160b	Extractos de bija		
		25 mg/kg	<b>AT</b>
		10 mg/kg (calculados como bixina o norbixina total)	<b>A</b>
<b>GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES (ALINORM 97/17, Apéndice III)</b>			

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
<u>Colores</u>		
100 Curcumina	5 mg/kg (calculados como curcumina total)	<b>A</b>
160a β-Caroteno	25 mg/kg	<b>AT</b>
160b Extractos de bija	10 mg/kg (calculados como bixina o norbixina total)	<b>A</b>
<u>Antiespumantes</u> (para aceites y grasas de fritura en sumersión)		
900a Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	<b>A</b>
<b>ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS</b> (ALINORM 97/17, Apéndice V)		
<u>Antiespumantes</u> (para aceites y grasas de fritura en sumersión)		
900a Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	<b>A</b>
<b>AZUCARES</b> (CL 1996/1-S)		
<u>Antioxidantes</u>		
220 Dióxido de azufre	15 mg/kg (azúcar blanco, azúcar en polvo, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato, dextrosa y fructosa en polvo)  20 mg/kg (azúcar blanco de plantación o refinería, azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada)	<b>A</b>
<u>Antiaglutinantes</u>		

Norma/Aditivo alimentario	Dosis máxima en el producto final	Estado de aprobación
341(iii) Fosfato de calcio, tribásico	1.5 mg/kg solo o en combinación en azúcar en polvo y dextrosa en polvo, siempre que no contenga almidón	A
504(i) Carbonato de magnesio		
470 Estearato de magnesio		
551 Dióxido de silicio amorfo		
552 Silicato de calcio		
553(ii) Trisilicato de magnesio		
554 Silicato de aluminio y sodio		
556 Silicato de aluminio y calcio		

**Parte II: Disposiciones sobre los Contaminantes**

<b>Norma/Contaminante</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Estado de aprobación</b>
<b>GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS</b> (ALINORM 97/17, Apéndice II)		
<b>GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES</b> (ALINORM 97/17, Apéndice III)		
<b>ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS</b> (ALINORM 97/17, Apéndice V)		
Plomo	0.1 mg/kg	<b>AT</b>
Arsénico	0.1 mg/kg	<b>AT</b>
<b>MANTEQUILLA</b> (ALINORM 97/11, Apéndice II)		
Plomo	0.05 mg/kg	<b>AT</b>
Hierro	2.0 mg/kg	<b>NA*</b>
Cobre	0.05 mg/kg	<b>NA*</b>
<b>PRODUCTOS A BASE DE GRASA DE LECHE</b> (ALINORM 97/11, Apéndice III)		
Hierro	0.2 mg/kg	<b>NA*</b>
Cobre	0.05 mg/kg	<b>NA*</b>
<b>BROTOS DE BAMBÚ EN CONSERVA</b> (ALINORM 97/15, Apéndice II)		
Estaño	250 mg/kg	<b>AT</b>
Plomo	1 mg/kg	<b>AT</b>
<b>AZUCARES</b> (CL 1996/1-S)		
Arsénico	1 mg/kg	<b>AT</b>
Plomo	0.5 mg/kg	<b>AT</b>
Cobre	Tan baja como técnicamente sea posible y a una dosis de buenas prácticas de fabricación	<b>AT</b>

\* Para estas sustancias se consideran más bien disposiciones de calidad que de inocuidad.

**PREAMBULO REVISADO DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX  
PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS  
(En el Trámite 8)**

**1. AMBITO DE APLICACION**

**1.1 Aditivos alimentarios permitidos**

En los alimentos sólo se permitirá el uso de los aditivos alimentarios que se indican en esta Norma<sup>1</sup> de acuerdo con las disposiciones de la misma. En la presente Norma figuran únicamente los aditivos alimentarios que han sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y considerados aceptables para su uso en los alimentos.

**1.2 Alimentos en los que se permite el uso de aditivos**

La presente Norma establece las condiciones en que los aditivos alimentarios permitidos pueden emplearse en todos los alimentos, hayan sido éstos normalizados o no anteriormente por el Codex. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos están incluidas en las disposiciones de esta Norma y serán reemplazados por ellas. Estas disposiciones también cumplen con los demás requisitos establecidos en el Preámbulo.

**1.3 Alimentos en los que no se permite el uso de aditivos**

La presente Norma define las categorías de alimentos o los productos alimenticios individuales en los que no se permite o se restringe el uso de aditivos alimentarios.

**1.4 Dosis de uso permitidas para los aditivos alimentarios**

El objetivo principal de establecer dosis de uso permitidas de aditivos alimentarios en diversos grupos de alimentos es asegurar que la ingestión de aditivos no exceda de la ingestión diaria admisible.

Los aditivos alimentarios regulados por la presente Norma y sus dosis máximas de uso se basan en parte en las disposiciones sobre aditivos alimentarios establecidas en anteriores normas del Codex para productos o en peticiones de los gobiernos, tras someter las dosis máximas propuestas a un método apropiado que permite verificar la compatibilidad de la dosis máxima propuesta con la IDA.

Como primera medida, puede utilizarse en este sentido el método presupuestario danés<sup>2</sup>. Se estimula también la presentación de datos sobre el consumo efectivo de alimentos.

---

1 Esta disposición no se aplica a las categorías de aditivos alimentarios que no se encuentran incluidas en la Norma General tal como está redactada actualmente.

2 "Consensus Document on the Danish Budget Method", Grupo de Trabajo Nórdico sobre Toxicología de los Alimentos y Evaluación de Riesgos, Informe N°4/90.

## 2. DEFINICION DE LOS TERMINOS EMPLEADOS EN ESTA NORMA

- a) Se entiende por **“aditivo alimentario”** cualquier sustancia que por sí misma no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte (o pueda esperarse que razonablemente resulte) directa o indirectamente por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características. Esta definición no incluye “contaminantes” o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales<sup>3</sup>.
- b) Por **ingestión diaria admisible (IDA)** es una estimación efectuada por el JECFA de la cantidad de aditivo alimentario, expresada en relación con el peso corporal, que una persona puede ingerir diariamente durante toda la vida sin riesgo apreciable para su salud (se refiere normalmente a una persona estándar de 60 kg)<sup>4</sup>.
- c) **Ingestión diaria admisible “no especificada” (NE)**<sup>5</sup> es una expresión que se aplica a las sustancias alimentarias de muy baja toxicidad que, teniendo en cuenta los datos (químicos, bioquímicos, toxicológicos y de otro tipo) disponibles, la ingestión alimentaria total de la sustancia que deriva de su uso en las dosis necesarias para conseguir el efecto deseado y de su concentración admisible anterior en los alimentos, no representa, en opinión del JECFA, un riesgo para la salud. Por ese motivo, así como por las razones expuestas en las distintas evaluaciones del JECFA, este organismo no considera necesario asignar un valor numérico a la ingestión diaria admisible. Todo aditivo que satisfaga este criterio deberá emplearse conforme a las buenas prácticas de fabricación que se definen más adelante en el apartado 3.3.

## 3. PRINCIPIOS GENERALES PARA EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>6</sup>

- a) Únicamente se aprobarán e incluirán en esta Norma los aditivos alimentarios que, a juzgar por los datos de que dispone actualmente el JECFA, no presentan riesgos para la salud del consumidor a las dosis de uso propuestas.
- b) La inclusión de aditivos alimentarios en esta Norma se efectuará teniendo en cuenta toda Ingestión Diaria Admisible, o evaluación equivalente, establecida para el aditivo y para su ingestión diaria probable<sup>7</sup> de todas las fuentes. Cuando el aditivo alimentario deba ser utilizado en alimentos ingeridos por grupos especiales de consumidores, se tendrá en cuenta la ingestión diaria probable del aditivo alimentario por los consumidores de esos grupos.

---

3 Codex Alimentarius, 2ª Edición (revisada en 1995), Volumen 1 A (Recomendaciones Generales), pág. 11.

4 Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y contaminantes en los alimentos, Organización Mundial de la Salud (Criterios de salud ambiental de la OMS, n°70), pág. 111 (1987).

5 Para los fines de esta Norma, la frase ingestión diaria admisible (IDA) “no limitada” (NL) tiene el mismo significado que IDA “no especificada”. La frase “IDA admisible” se refiere a una IDA que está más apropiadamente limitada por la dosis de tratamiento del alimento, que en base a mg de aditivo por peso corporal en kg por día [véase Resumen de las Evaluaciones Realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), FAO/OMS, ILSI Press, 1994, Parte 1, pág. 3].

6 Los Principios generales para el uso de aditivos alimentarios fueron adoptados originalmente por la Comisión del Codex Alimentarius en su noveno periodo de sesiones en forma de texto consultivo del Codex (párr. 295 de ALINORM 72/35) y se volvieron a publicar en la segunda edición del Codex Alimentarius, Volumen 1 A (Requisitos Generales), págs. 49 - 51 (Revisado en 1995) porciones pertinentes del texto han sido incluidas ahora como parte integrante de esta norma, con las modificaciones oportunas para adecuarlas al presente contexto.

3.2 El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos para la salud del consumidor y no le induce a error o a engaño, y si desempeña una o más de las funciones establecidas por el Codex y los requisitos a) a d) señalados a continuación, y sólo cuando estos objetivos no puedan alcanzarse por otros medios que sean económica y tecnológicamente viables:

- a) conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
- b) proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;
- c) aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- d) proporcionar ayuda para la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

### 3.3 **Buenas prácticas de fabricación (BPF)**<sup>8</sup>

Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de esta Norma se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que incluyen lo siguiente:

- a) la cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;
- b) la cantidad de aditivo que pase a ser componente del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reduce al máximo razonablemente posible; y
- c) el aditivo se preparará y manipulará de la misma forma que un ingrediente alimentario.

### 3.4 **Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios**

Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente Norma deberán ser de calidad alimentaria adecuada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius<sup>9</sup>, o bien, en ausencia de tales especificaciones, las especificaciones apropiadas elaboradas por los organismos nacionales e internacionales competentes. En

---

7 En las "Directrices para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", CAC/VOL. XIV 1ª Ed., Suplemento 2 (1989), se exponen procedimientos para el cálculo de la ingestión diaria máxima teórica (IDMT) y la ingestión diaria estimada (IDE) de aditivos alimentarios. Pueden emplearse también otros procedimientos para calcular la IDMT y la IDE.

8 Para más información véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 9ª Ed. (1995), págs.126 - 127.

9 Las especificaciones sobre aditivos alimentarios ratificadas por la Comisión del Codex Alimentarius figuran en el "Compendio de especificaciones sobre aditivos alimentarios", del JECFA, Volúmenes 1 y 2 (1992), y en las correspondientes addenda, publicados por la FAO.

términos de inocuidad, la calidad alimentaria se logra ajustándose a las especificaciones en conjunto y no simplemente mediante criterios individuales.

#### 4. **TRANSFERENCIA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS A LOS ALIMENTOS**<sup>10</sup>

##### 4.1 **Conformidad con el Principio de transferencia**

Aparte de por adición directa, los aditivos pueden transferirse a los alimentos como resultado de la transferencia de uno de sus ingredientes, ateniéndose a las siguientes condiciones:

- a) se permite el aditivo en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) conforme a la presente Norma General;
- b) la cantidad de aditivo en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no sobrepasa la cantidad máxima así permitida;
- c) el alimento al que se transfiere el aditivo no contiene el aditivo alimentario en una cantidad mayor de la que se introduciría como resultado del empleo de los ingredientes en condiciones tecnológicas o prácticas de fabricación apropiadas.

##### 4.2 **Ingredientes y materias primas como portadores de aditivos**<sup>11</sup>

Se permite la presencia de un aditivo en una materia prima u otro ingrediente si tal materia prima o el ingrediente se utiliza exclusivamente en la preparación de un alimento que se ajusta a las disposiciones de la Norma.

#### 5. **SISTEMA DE CLASIFICACION DE ALIMENTOS**<sup>12</sup>

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para la asignación de usos de aditivos alimentarios autorizados por esta Norma. El sistema de clasificación de alimentos se aplica a todos los alimentos, inclusive aquéllos en los que no se permiten aditivos.

Los descriptores de los alimentos no deberán considerarse como denominaciones legales de los productos ni se destinan para fines de etiquetado.

El sistema de clasificación de alimentos está basado en los siguientes principios:

---

10 El principio relativo a la transferencia de los aditivos alimentarios a los alimentos (“Principio de transferencia”) se refiere a la presencia de aditivos en los alimentos como resultado del empleo de materias primas o de otros ingredientes en los que se han usado esos aditivos. La comisión del Codex Alimentarius aprobó en su 17º período de sesiones (1987) una definición revisada del principio en forma de texto consultivo del Codex. El texto se reproduce en su totalidad en el Volumen 1A (Requisitos Generales) del Codex Alimentarius, 2ª Ed., págs. 85 - 88, 1992. El principio de transferencia se aplica a todos los alimentos regulados por las normas del Codex, a menos que en ellas se indique otra cosa.

11 Véase ALINORM 97/12, párr. 44.

12 En un principio, cada una de las normas del Codex para productos se ha asignado a una de las categorías o subcategorías de alimentos del sistema de categorías de alimentos basado en el sistema elaborado por la Confederación de Industrias Agroalimentarias de la UE (CIAA). Cabe esperar que el sistema de categorías de alimentos para la Norma (CL 1996/14 - FAC) sirva de base a un nuevo sistema de clasificación de alimentos que, con el tiempo, se someterá a la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción. En el ANEXO B aparecen los números de las normas del CODEX acompañados de los correspondientes nombres de las normas del Codex para productos y las categorías y subcategorías en las que se han clasificado las normas del Codex.

- a) El sistema de clasificación de alimentos es un sistema jerárquico, lo que significa que cuando se permite el uso de un aditivo en una categoría general, éste se permite automáticamente en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se permite un aditivo en una subcategoría, su uso también se permite en cualquier otra subcategoría y en descriptores o alimentos individuales mencionados en una subcategoría.
- b) El sistema de clasificación de alimentos se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa.
- c) El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación de alimentos los alimentos compuestos, como por ejemplo las comidas preparadas, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos permitidos en sus componentes, excepto cuando el alimento compuesto necesita un aditivo que no está autorizado en sus componentes.
- d) El sistema de clasificación de alimentos se utiliza para simplificar la información sobre los usos de los aditivos alimentarios para la compilación y elaboración de esta Norma.

## 6. **FORMATO DE LA NORMA**

Los aditivos alimentarios incluidos en el presente documento se han agrupado en 23 categorías funcionales principales del Sistema Internacional de Numeración (SIN) de Aditivos del Codex<sup>13</sup>. En la Lista 1 de esta Norma se especifica, para cada uno de los aditivos alimentarios (o grupos de aditivos alimentarios) de las principales categorías funcionales, los alimentos en los que pueden emplearse esos aditivos, así como sus dosis máximas de uso.

La Lista 2 de esta Norma contiene fundamentalmente la misma información que la facilitada en la Lista 1, pero está organizada por categorías de alimentos y especifica qué aditivos alimentarios pueden utilizarse en los alimentos incluidos en cada categoría, así como las dosis máximas y las condiciones de uso de cada uno.

A menos que se indique otra cosa, las dosis máximas de aditivos alimentarios se refieren al producto final, en la forma en que éstos se consumen.

## 7. **EXAMEN Y REVISION DE LA NORMA**

### 7.1 **Examen de la Norma**

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente Norma examinarán periódicamente y se revisarán si hiciera falta a la luz de las revisiones de las dosis de ingestión diaria admisible efectuadas por el JECFA o de las nuevas necesidades tecnológicas y la justificación de su uso.

---

13 Aunque la Norma General en la forma redactada actualmente, comprende sólo los antioxidantes, conservantes, estabilizadores, espesantes y edulcorantes, la Norma completa regulará al final los usos de los aditivos alimentarios contenidos en todas las 23 categorías funcionales del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos del Codex; véase el Volumen 1 A del Codex Alimentarius, 2ª Ed. (Revisada en 1995), Sección 5.1, págs. 52 - 83.

## 7.2 **Revisión de la Norma**

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la presente Norma se enmendarán cuando sea necesario. Las revisiones de esta Norma que se propongan podrán iniciarse por recomendación de los comités del Codex, los Estados Miembros del Codex o la Comisión del Codex. El organismo que presente la propuesta deberá suministrar información que respalde la enmienda de la Norma. La información de respaldo que deberá suministrarse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos podrá incluir, según proceda, lo siguiente:

Especificaciones del aditivo alimentario;  
categoría o subcategoría de alimentos a que se aplica y dosis de uso del aditivo alimentario;  
resumen de la evaluación de inocuidad del aditivo alimentario por el JECFA; y  
justificación tecnológica y necesidad del aditivo.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examinará todas las enmiendas a esta Norma que se propongan.

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS: PROYECTO DE LISTA DE ADITIVOS  
 CUYO USO SE PERMITE EN LOS ALIMENTOS EN GENERAL, A NO SER QUE SE ESPECIFIQUE  
 OTRA COSA, DE CONFORMIDAD CON LAS BPF  
 (En el Trámite 8 del Procedimiento)**

Línea	Nº SIN	Aditivo
1	260	Acido acético
2	472a	Esteres acéticos y de ácidos grasos del glicerol
3	1422	Adipato de dialmidón acetilado
4	1414	Fosfato de dialmidón acetilado
5	1401	Almidones tratados con ácido
6	406	Agar
7	400	Acido algínico
8	1402	Almidones tratados con álcalis
9	1100	Alfa-amilasa ( <i>Bacillus megaterium</i> expresado como <i>Bacillus subtilis</i> )
10	1100	Alfa-amilasa ( <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresado como <i>B. subtilis</i> )
11	1100	Alfa-amilasa ( <i>Bacillus stearothermophilus</i> )
12	1100	Alfa-amilasa ( <i>Bacillus subtilis</i> )
13	1100	Alfa-amilasa (Carbohidrasa) ( <i>Bacillus licheniformis</i> )
14	559	Silicato de aluminio
15	264	Acetato de amonio
16	403	Alginato de amonio
17	503(i)	Carbonato de amonio
18	510	Cloruro de amonio
19	380	Citrato de amonio
20	368	Fumarato de amonio
21	503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio
22	527	Hidróxido de amonio
23	328	Lactato de amonio
24	349	Malato de amonio, D, L-
25	517	Sulfato de amonio
26	300	Acido ascórbico
27	162	Rojo de remolacha
28	1403	Almidón blanqueado
29	1101(iii)	Bromelaína
30	263	Acetato de calcio
31	404	Alginato de calcio
32	556	Silicato de aluminio y calcio
33	302	Ascorbato de calcio
34	107(i)	Carbonato de calcio
35	509	Cloruro de calcio
36	333	Citrato de calcio
37	623	Glutamato de calcio, DI-L-
38	629	Guanilato de calcio, 5'-
39	526	Hidróxido de calcio
40	633	Inosinato de calcio, 5'-
41	327	Lactato de calcio
42	325(ii)	Malato de calcio, D, L-

Línea	Nº SIN	Aditivo
43	529	Oxido de calcio
44	282	Propionato de calcio
45	634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-
46	552	Silicato de calcio
47	516	Sulfato de calcio
48	150a	Color caramelo, Categoría I
49	290	Dióxido de carbono
50	410	Goma de algarrobo
51	407	Carragenina
52	140	Clorofilas
53	1001	Sales de colina
54	330	Acido cítrico
55	472c	Esteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol
56	1400	Dextrinas, blancas y amarillas, almidón tostado
57	628	Guanilato dipotásico, 5'-
58	632	Inosinato dipotásico, 5'-
59	627	Guanilato disódico, 5'-
60	631	Inosinato disódico, 5'-
61	635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-
62	1412	Fosfato de dialmidón
63	1405	Almidones tratados con enzimas
64	315	Acido eritórbico
65	462	Etilcelulosa
66	467	Etilhidroxietilcelulosa
67	297	Acido fumárico
68	418	Goma gelán
69	575	Glucono delta-lactona
70	1102	Oxidasa de glucosa ( <i>Aspergillus niger, var.</i> )
71	620	Acido glutámico, L-
72	422	Glicerol
73	626	Acido Guanílico, 5'-
74	412	Goma guar
75	414	Goma arábica
76	507	Acido clorhídrico
77	463	Hidroxipropilcelulosa
78	1442	Fosfato de hidrosipropil dialmidón
79	464	Hidroxipropilmetilcelulosa
80	1440	Hidroxipropil almidón
81	630	Acido inosinico, 5'-
82	1202	Polivinilpirrolidona insoluble
83	505	Carbonato ferroso
84	593	Isomalta
85	416	Goma karaya
86	[425]	Harina konjac
87	270	Acido láctico
88	472b	Esteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol
89	966	Lactitol
90	322	Lecitina
91	1104	Lipasa (origen animal)
92	1104	Lipasa ( <i>Aspergillus oryzae, var.</i> )
93	504(i)	Carbonato de magnesio
94	511	Cloruro de magnesio
95	625	Glutamato de magnesio, DI-L-

Línea	Nº SIN	Aditivo
96	504(ii)	Hidrogenocarbonato de magnesio
97	528	Hidróxido de magnesio
98	329	Lactato de magnesio, D, L-
99	530	Oxido de magnesio
100	553(i)	Silicato de magnesio (sintético)
101	518	Sulfato de magnesio
102	296	Acido málico, D, L-
103	965	Maltitol (incluye el jarabe de maltitol)
104	421	Manitol
105	461	Metilcelulosa
106	465	Metiletilcelulosa
107	460(i)	Celulosa microcristalina
108	471	Mono- y diglicéridos
109	624	Glutamato monoamónico, L-
110	622	Glutamato monopotásico, L-
111	621	Glutamato monosódico, L-
112	1410	Fosfato de monoalmidón
113	941	Nitrógeno
114	1404	Almidón oxidado
115	1101(ii)	Papaína
116	440	Pectinas (amidadas y no amidadas)
117	1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
118	1200	Polidextrosas
119	261	Acetato de potasio
120	402	Alginato de potasio
121	303	Ascorbato de potasio
122	501(i)	Carbonato de potasio
123	508	Cloruro de potasio
124	332i	Dihidrogenocitrato de potasio
125	501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio
126	351(i)	Hidrogenmalato de potasio, D, L-
127	525	Hidróxido de potasio
128	326	Lactato de potasio (solución)
129	351(ii)	Malato de potasio, D, L-
130	283	Propionato de potasio
131	560	Silicato de potasio
132	515	Sulfato de potasio
133	460(ii)	Celulosa en polvo
134	944	Propano
135	280	Acido propiónico
136	470	Sales de ácidos grasos (amonio, calcio, potasio, sodio)
137	551	Dióxido de silicio (amorfo)
138	262(i)	Acetato de sodio
139	401	Alginato de sodio
140	554	Aluminosilicato de sodio
141	301	Ascorbato de sodio
142	500(i)	Carbonato de sodio
143	466	Carboximetilcelulosa sódica
144	331(i)	Dihidrogenocitrato de sodio
145	316	Eritorbato de sodio
146	237	Fumarato de sodio
147	500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio
148	350(i)	Hidrogenmalato de sodio, D, L-

<b>Línea</b>	<b>Nº SIN</b>	<b>Aditivo</b>
149	524	Hidróxido de sodio
150	325	Lactato de sodio (solución)
151	350(ii)	Malato de sodio, D, L-
152	281	Propionato de sodio
153	500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
154	550(i)	Silicato de sodio
155	514	Sulfato de sodio
156	420	Sorbitol (incluido el jarabe de sorbitol)
157	1420, 1421	Acetato de almidón
158	1450	Almidón octenilsuccinato de sodio
159	553(iii)	Talco
160	417	Goma tara
161	472f	Mezcla de ésteres tartáricos, acéticos, y de ácidos grasos del glicerol
162	957	Taumatina
163	171	Dióxido de titanio
164	413	Goma de tragacanto
165	1518	Triacetina
166	380	Citrato de triamonio
167	332(ii)	Citrato de tripotasio
168	331(iii)	Citrato de trisodio
169	415	Goma xantán
170	967	Xilitol

**CATEGORÍAS DE ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS INDIVIDUALES EN LOS QUE  
NO SE PERMITE O SE RESTRINGE EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>1</sup>**

<b>Nº de categoría</b>	<b>Categoría de alimento</b>
1.1.1	Leche y leche de mantequilla
1.2	Productos a base de leche fermentada y leche cuajada (normal) excluidas las bebidas
1.4.1	Nata (crema) pasteurizada
1.4.2	Leche esterilizada o UHT, nata (crema) para batir esterilizada, o natas (cremas) batidas y de grasa reducida
2.1	Grasas y aceites, fundamentalmente exentas de agua
2.2.1.1	Mantequilla y mantequilla concentrada ( <u>sólo</u> mantequilla)
4.1.1	Frutas frescas
4.1.1.2	Frutas tratadas en la superficie
4.1.1.3	Frutas peladas o cortadas
4.2.1	Hortalizas frescas
4.2.1.2	Hortalizas tratadas en la superficie
4.2.1.3	Hortalizas peladas o cortadas
4.2.2.1	Hortalizas congeladas
6.1	Cereales enteros, quebrados o en copos, incluido el arroz
6.2	Harinas y almidones
6.4	Pastas y fideos ( <u>sólo</u> productos secos)
8.1.1	Carne fresca entera o en trozos/cortes
8.1.2	Carne y caza fresca desmenuzada
9.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
9.2	Pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
10.1	Huevos frescos
10.2.1	Productos a base de huevo líquidos
10.2.2	Productos a base de huevo congelados
11.1	Azúcar blanco y semiblanco, frutos, glucosa, xilosa; soluciones de azúcar y jarabes; azúcares invertidos (parcialmente)
11.2	Otros azúcares y jarabes (por ej. azúcar moreno y jarabe de arce)
11.3	Miel
12.1	Sal
12.2	Espicias, hierbas aromáticas, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos ( <u>sólo</u> hierbas aromáticas y sucedáneos de la sal)
12.8	Levadura
13.1	Preparados para lactantes y preparados complementarios
13.2	Alimentos para niños pequeños (alimentos de destete)
14.1.1.1	Aguas minerales naturales y aguas de manantial ( <u>sólo</u> aguas minerales naturales)
14.1.5	Café, infusiones de café, y otras bebidas calientes a base de cereales, excluido el cacao

<sup>1</sup> Se ha de señalar que el Codex ha establecido disposiciones adicionales sobre los aditivos alimentarios en determinadas normas del Codex para productos y puede establecer en el futuro disposiciones para las Listas 1 y 2 de la presente Norma.

**NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**ANTEPROYECTOS DE LISTAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**  
**(ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES**  
**Y EDULCORANTES) PERMITIDOS ESPECIFICAMENTE EN LOS ALIMENTOS**  
**(En el Trámite 5)**

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
1	304	ASCORBYL ESTERS	01.3.2	beverage whiteners	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
2	304	ASCORBYL ESTERS	01.5.1	milk powder and cream powder	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
3	304	ASCORBYL ESTERS	01.5.2	milk and cream powder analogues	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
4	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.1	fats and oils essentially free from water	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
5	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.2.1.1	butter and concentrated butter	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
6	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
7	304, 305	ASCORBYL ESTERS	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
8	304	ASCORBYL ESTERS	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
9	304	ASCORBYL ESTERS	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
10	304	ASCORBYL ESTERS	04.1.2.2	dried fruit	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
11	304	ASCORBYL ESTERS	04.2.2.2	dried vegetables	80	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
12	304	ASCORBYL ESTERS	05.3	chewing gum		GMP	AOX	1.25	Note 1
13	304	ASCORBYL ESTERS	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
14	304	ASCORBYL ESTERS	07.1.1	bread and rolls	500	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
15	304	ASCORBYL ESTERS	07.2	fine bakery wares	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
16	304, 305	ASCORBYL ESTERS	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
17	304, 305	ASCORBYL ESTERS	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
18	304	ASCORBYL ESTERS	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
19	304	ASCORBYL ESTERS	12.5	soups and broths	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
20	304	ASCORBYL ESTERS	12.6	sauces and like products	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
21	305	ASCORBYL ESTERS	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
22	304	ASCORBYL ESTERS	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
23	304	ASCORBYL ESTERS	12.8	yeast	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
24	304	ASCORBYL ESTERS	13.1	infant formulae and follow-on formulae	50	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
25	304	ASCORBYL ESTERS	13.2	foods for young children (weaning foods)	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
26	304	ASCORBYL ESTERS	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1000	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
27	304	ASCORBYL ESTERS	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
28	304	ASCORBYL ESTERS	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
29	304	ASCORBYL ESTERS	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.25	Notes 1 & 2
30	304	ASCORBYL ESTERS	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	1.25	Note 1
31	210-212	BENZOATES	01.6.2	ripened cheese	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
32	210-212	BENZOATES	01.6.4	processed cheese	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
33	210-212	BENZOATES	01.6.5	cheese analogues	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
34	210-213	BENZOATES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300	mg/kg	PRS	5	Note 3
35	210-213	BENZOATES	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
36	210-213	BENZOATES	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
37	210-213	BENZOATES	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
38	210-212	BENZOATES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	400	mg/kg	PRS	5	Note 3
39	210-213	BENZOATES	04.1.1	fresh fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
40	210-213	BENZOATES	04.1.2.1	frozen fruit	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
41	210-213	BENZOATES	04.1.2.2	dried fruit	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
42	210-213	BENZOATES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
43	210-213	BENZOATES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
44	210-213	BENZOATES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
45	210-213	BENZOATES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
46	210-213	BENZOATES	04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
47	210-213	BENZOATES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
48	210-213	BENZOATES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
49	210-213	BENZOATES	04.1.2.10	fermented fruit products	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
50	210-213	BENZOATES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	800	mg/kg	PRS	5	Note 3

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
51	210-213	BENZOATES	04.1.2.12	cooked or fried fruit	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
52	210-213	BENZOATES	04.2.1	fresh vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
53	210-213	BENZOATES	04.2.2.1	frozen vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
54	210-213	BENZOATES	04.2.2.2	dried vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
55	210-213	BENZOATES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
56	210-213	BENZOATES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
57	210-213	BENZOATES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
58	210-213	BENZOATES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	3000	mg/kg	PRS	5	Note 3
59	210-213	BENZOATES	04.2.2.7	fermented vegetable products	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
60	210-213	BENZOATES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
61	210-213	BENZOATES	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
62	210-213	BENZOATES	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
63	210-213	BENZOATES	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
64	210-213	BENZOATES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
65	210-213	BENZOATES	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
66	210-213	BENZOATES	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
67	210, 211	BENZOATES	06.2	flours and starches	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
68	210-213	BENZOATES	07.2	fine bakery wares	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
69	210-213	BENZOATES	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	50	mg/kg	PRS	5	Note 3
70	210-213	BENZOATES	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	50	mg/kg	PRS	5	Note 3
71	210-213	BENZOATES	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	50	mg/kg	PRS	5	Note 3
72	210-213	BENZOATES	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
73	210-213	BENZOATES	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
74	210-213	BENZOATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
75	212	BENZOATES	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
76	212	BENZOATES	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
77	210-213	BENZOATES	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	6000	mg/kg	PRS	5	Note 3
78	210-213	BENZOATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
79	212, 213	BENZOATES	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
80	210, 211	BENZOATES	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
81	210, 211	BENZOATES	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickles and/or in brine	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
82	210, 211	BENZOATES	09.3.3	salmon substitutes, caviar and other fish roe products	2500	mg/kg	PRS	5	Note 3
83	210, 211	BENZOATES	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
84	210-213	BENZOATES	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
85	210-213	BENZOATES	10.2.1	liquid egg products	5000	mg/kg	PRS	5	Note 3
86	212, 213	BENZOATES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
87	210, 211	BENZOATES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	600	mg/kg	PRS	5	Note 3
88	210-213	BENZOATES	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
89	210, 211	BENZOATES	12.3	vinegars	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
90	210-213	BENZOATES	12.4	mustards	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
91	210-212	BENZOATES	12.5	soups and broths	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
92	213	BENZOATES	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
93	210-212	BENZOATES	12.6	sauces and like products	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
94	213	BENZOATES	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
95	210-213	BENZOATES	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
96	210-213	BENZOATES	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
97	210-213	BENZOATES	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1500	mg/kg	PRS	5	Note 3
98	210-213	BENZOATES	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
99	210, 211	BENZOATES	14.1.1.2	table waters and soda waters	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
100	210-213	BENZOATES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	2100	mg/kg	PRS	5	Note 3

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
101	213	BENZOATES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	400	mg/kg	PRS	5	Note 3
102	210-212	BENZOATES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
103	210-213	BENZOATES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	2100	mg/kg	PRS	5	Note 3
104	210-213	BENZOATES	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	1400	mg/kg	PRS	5	Note 3
105	210	BENZOATES	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
106	210	BENZOATES	14.1.3.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	2000	mg/kg	PRS	5	Note 3
107	210-213	BENZOATES	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
108	210-213	BENZOATES	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
109	210-213	BENZOATES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
110	210-213	BENZOATES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
111	210-213	BENZOATES	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	5	Notes 2 & 3
112	210-213	BENZOATES	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	450	mg/kg	PRS	5	Note 3
113	213	BENZOATES	14.2.1	beer and malt beverages	70	mg/kg	PRS	5	Note 3
114	210-212	BENZOATES	14.2.1	beer and malt beverages	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
115	210-212	BENZOATES	14.2.2	cider and perry	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
116	210, 211	BENZOATES	14.2.3	wines	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
117	210, 211	BENZOATES	14.2.4	fruit wine	800	mg/kg	PRS	5	Note 3
118	210-212	BENZOATES	14.2.5	mead	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
119	210-213	BENZOATES	14.2.6	spirituous beverages	400	mg/kg	PRS	5	Note 3
120	210-212	BENZOATES	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	200	mg/kg	PRS	5	Note 3
121	210-212	BENZOATES	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tuers, pulses & legumes)	500	mg/kg	PRS	5	Note 3
122	210-212	BENZOATES	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	1000	mg/kg	PRS	5	Note 3
123	320	BHA	01.3.2	beverage whiteners	100	mg/kg	AOX	0.5	
124	320	BHA	01.5.1	milk powder and cream powder	200	mg/kg	AOX	0.5	
125	320	BHA	01.5.2	milk and cream powder analogues	100	mg/kg	AOX	0.5	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
126	320	BHA	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2	mg/kg	AOX	0.5	
127	320	BHA	02.1	fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	AOX	0.5	
128	320	BHA	02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	200	mg/kg	AOX	0.5	
129	320	BHA	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	100	mg/kg	AOX	0.5	
130	320	BHA	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	100	mg/kg	AOX	0.5	
131	320	BHA	04.1.2.2	dried fruit	100	mg/kg	AOX	0.5	
132	320	BHA	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	100	mg/kg	AOX	0.5	
133	320	BHA	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	2	mg/kg	AOX	0.5	
134	320	BHA	04.2.2.2	dried vegetables	200	mg/kg	AOX	0.5	
135	320	BHA	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100	mg/kg	AOX	0.5	
136	320	BHA	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	100	mg/kg	AOX	0.5	
137	320	BHA	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg	AOX	0.5	
138	320	BHA	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	90	mg/kg	AOX	0.5	Note 4
139	320	BHA	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	100	mg/kg	AOX	0.5	
140	320	BHA	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	100	mg/kg	AOX	0.5	
141	320	BHA	05.3	chewing gum	750	mg/kg	AOX	0.5	
142	320	BHA	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	90	mg/kg	AOX	0.5	Note 4
143	320	BHA	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	100	mg/kg	AOX	0.5	
144	320	BHA	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	AOX	0.5	
145	320	BHA	06.4	pastas and noodles	100	mg/kg	AOX	0.5	
146	320	BHA	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	2	mg/kg	AOX	0.5	
147	320	BHA	07.1.1	breads and rolls	50	mg/kg	AOX	0.5	
148	320	BHA	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	50	mg/kg	AOX	0.5	
149	320	BHA	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	100	mg/kg	AOX	0.5	
150	320	BHA	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	50	mg/kg	AOX	0.5	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
151	320	BHA	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	25	mg/kg	AOX	0.5	
152	320	BHA	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	25	mg/kg	AOX	0.5	
153	320	BHA	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	200	mg/kg	AOX	0.5	
154	320	BHA	08.1	fresh meat, poultry & game	100	mg/kg	AOX	0.5	
155	320	BHA	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	200	mg/kg	AOX	0.5	
156	320	BHA	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	200	mg/kg	AOX	0.5	
157	320	BHA	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	0.5	
158	320	BHA	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	Note 5
159	320	BHA	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	
160	320	BHA	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	
161	320	BHA	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.5	
162	320	BHA	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	2	mg/kg	AOX	0.5	
163	320	BHA	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	AOX	0.5	
164	320	BHA	12.4	mustards	200	mg/kg	AOX	0.5	
165	320	BHA	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	200	mg/kg	AOX	0.5	
166	320	BHA	12.5.2	mixes for soups and broths	300	mg/kg	AOX	0.5	
167	320	BHA	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	140	mg/kg	AOX	0.5	
168	320	BHA	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200	mg/kg	AOX	0.5	
169	320	BHA	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200	mg/kg	AOX	0.5	
170	320	BHA	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	AOX	0.5	
171	320	BHA	12.8	yeast	1000	mg/kg	AOX	0.5	
172	320	BHA	13.6	food supplements	400	mg/kg	AOX	0.5	
173	320	BHA	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	2	mg/kg	AOX	0.5	
174	320	BHA	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	2	mg/kg	AOX	0.5	
175	320	BHA	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	90	mg/kg	AOX	0.5	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
176	320	BHA	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	0.5	
177	321	BHT	01.3.2	beverage whiteners	100	mg/kg	AOX	0.3	
178	321	BHT	01.5	milk powder and cream powder (plain)	100	mg/kg	AOX	0.3	
179	321	BHT	02.1	fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	AOX	0.3	
180	321	BHT	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	200	mg/kg	AOX	0.3	
181	321	BHT	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	100	mg/kg	AOX	0.3	
182	321	BHT	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	100	mg/kg	AOX	0.3	
183	321	BHT	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	100	mg/kg	AOX	0.3	
184	321	BHT	04.1.2.2	dried fruit	100	mg/kg	AOX	0.3	
185	321	BHT	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	100	mg/kg	AOX	0.3	
186	321	BHT	04.2.2.2	dried vegetables	200	mg/kg	AOX	0.3	
187	321	BHT	05.3	chewing gum	750	mg/kg	AOX	0.3	
188	321	BHT	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	200	mg/kg	AOX	0.3	
189	321	BHT	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	50	mg/kg	AOX	0.3	
190	321	BHT	06.4	pastas and noodles	200	mg/kg	AOX	0.3	
191	321	BHT	07.1.1	bread and rolls	50	mg/kg	AOX	0.3	
192	321	BHT	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	50	mg/kg	AOX	0.3	
193	321	BHT	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	200	mg/kg	AOX	0.3	
194	321	BHT	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	50	mg/kg	AOX	0.3	
195	321	BHT	07.2	fine bakery wares	25	mg/kg	AOX	0.3	
196	321	BHT	08.0	meat and meat products, including poultry & game	100	mg/kg	AOX	0.3	
197	321	BHT	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	0.3	
198	321	BHT	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.3	Note 5
199	321	BHT	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.3	
200	321	BHT	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	0.3	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
201	321	BHT	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	0.3	
202	321	BHT	12.4	mustards	100	mg/kg	AOX	0.3	
203	321	BHT	12.5	soups and broths	100	mg/kg	AOX	0.3	
204	321	BHT	12.6.3	mixes for asuces and gravies	100	mg/kg	AOX	0.3	
205	321	BHT	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	60	mg/kg	AOX	0.3	
206	321	BHT	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	100	mg/kg	AOX	0.3	
207	321	BHT	12.6.3	mixes for asuces and gravies	100	mg/kg	AOX	0.3	
208	321	BHT	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	100	mg/kg	AOX	0.3	
209	321	BHT	12.8	yeast	100	mg/kg	AOX	0.3	
210	321	BHT	13.6	food supplements	400	mg/kg	AOX	0.3	
211	321	BHT	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.3	
212	321	BHT	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	0.3	
213	321	BHT	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.3	Note 2
214	321	BHT	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tuers, pulses & legumes)	200	mg/kg	AOX	0.3	
215	321	BHT	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	100	mg/kg	AOX	0.3	
216	230	DIPHENYL	04.1.1.2	surface-treated fruit	70	mg/kg	PRS	0.05	Note 6
217	385	<i>EDTAs</i>	<i>02.2.1.2</i>	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	<i>75</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
218	385	<i>EDTAs</i>	<i>04.1.2.6</i>	<i>fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
219	385	<i>EDTAs</i>	<i>04.2.2.1</i>	<i>frozen vegetables</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>AOX</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
220	385	<i>EDTAs</i>	<i>04.2.2.2</i>	<i>dried vegetables</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Notes 2 &amp; 7</i>
221	385	<i>EDTAs</i>	<i>04.2.2.3</i>	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	<i>220</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
222	386	<i>EDTAs</i>	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	<i>165</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
223	385, 386	<i>EDTAs</i>	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>AOX</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
224	385	<i>EDTAs</i>	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	<i>310</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
225	385	<i>EDTAs</i>	<i>04.1.2.11</i>	<i>fruit fillings for pastries</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
226	386	EDTAs	04.1.2.11	<i>fruit fillings for pastries</i>	500	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
227	386	EDTAs	08.3.2	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	35	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
228	386	EDTAs	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish &amp; fish products, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	75	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
229	385, 386	EDTAs	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish &amp; fish products, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	250	mg/kg	AOX	2.5	Note 7
230	385	EDTAs	09.4	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish &amp; fish products, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	340	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
231	385	EDTAs	10.2.3	<i>dried and/or heat coagulated egg products</i>	200	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
232	385	EDTAs	12.2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	60	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
233	385, 386	EDTAs	12.6	<i>sauces and like products</i>	75	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
234	385, 386	EDTAs	12.6.1	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>	75	mg/kg	AOX	2.5	Note 7
235	385, 386	EDTAs	12.7	<i>salads (e.g., macaroni salad, potato salad) &amp; sandwich spreads (excluding cocoa- &amp; nut-based spreads)</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
236	386	EDTAs	13.6	<i>food supplements</i>	150	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
237	385	EDTAs	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
238	385	EDTAs	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
239	385	EDTAs	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	2.5	Notes 2 & 7
240	385	EDTAs	14.2.1	<i>beer and malt beverages</i>	25	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
241	385	EDTAs	14.2.6	<i>spirituous beverages</i>	25	mg/kg	PRS	2.5	Note 7
242	579	FERROUS GLUCONAT	04.2.2.3	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	150	mg/kg	PRS	0.8	Note 8
243	237, 238	FORMATES	12.6	<i>sauces and like products</i>	200	mg/kg	PRS	3	Note 9
244	236-238	FORMATES	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	3	Note 9
245	236-238	FORMATES	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	100	mg/kg	PRS	3	Note 9
246	236	FORMATES	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	100	mg/kg	PRS	3	Notes 2 & 9
247	310	GALLATE, PROPYL	01.3.2	<i>beverage whiteners</i>	50	mg/kg	AOX	1.4	
248	310	GALLATE, PROPYL	01.5.1	<i>milk powder and cream powder</i>	200	mg/kg	AOX	1.4	
249	310	GALLATE, PROPYL	01.5.2	<i>milk and cream powder analogues</i>	50	mg/kg	AOX	1.4	
250	310	GALLATE, PROPYL	02.1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	1000	mg/kg	AOX	1.4	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
251	310	GALLATE, PROPYL	02.2.1.1	butter and concentrated butter	1000	mg/kg	AOX	1.4	
252	310	GALLATE, PROPYL	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	1.4	
253	310	GALLATE, PROPYL	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	100	mg/kg	AOX	1.4	
254	310	GALLATE, PROPYL	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	50	mg/kg	AOX	1.4	
255	310	GALLATE, PROPYL	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	50	mg/kg	AOX	1.4	
256	310	GALLATE, PROPYL	04.1.2.2	dried fruit	50	mg/kg	AOX	1.4	
257	310	GALLATE, PROPYL	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	100	mg/kg	AOX	1.4	
258	310	GALLATE, PROPYL	04.2.2.2	dried vegetables	50	mg/kg	AOX	1.4	
259	310	GALLATE, PROPYL	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	50	mg/kg	AOX	1.4	
260	310	GALLATE, PROPYL	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	50	mg/kg	AOX	1.4	
261	310	GALLATE, PROPYL	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	50	mg/kg	AOX	1.4	
262	310	GALLATE, PROPYL	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	50	mg/kg	AOX	1.4	
263	310	GALLATE, PROPYL	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	50	mg/kg	AOX	1.4	
264	310	GALLATE, PROPYL	05.3	chewing gum	1000	mg/kg	AOX	1.4	
265	310	GALLATE, PROPYL	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	100	mg/kg	AOX	1.4	
266	310	GALLATE, PROPYL	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	AOX	1.4	
267	310	GALLATE, PROPYL	06.4	pastas and noodles	100	mg/kg	AOX	1.4	
268	310	GALLATE, PROPYL	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	100	mg/kg	AOX	1.4	
269	310	GALLATE, PROPYL	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	50	mg/kg	AOX	1.4	
270	310	GALLATE, PROPYL	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	50	mg/kg	AOX	1.4	
271	310	GALLATE, PROPYL	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	200	mg/kg	AOX	1.4	
272	310	GALLATE, PROPYL	08.1	fresh meat, poultry & game	100	mg/kg	AOX	1.4	
273	310	GALLATE, PROPYL	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	200	mg/kg	AOX	1.4	
274	310	GALLATE, PROPYL	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	200	mg/kg	AOX	1.4	
275	310	GALLATE, PROPYL	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	1.4	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
276	310	GALLATE, PROPYL	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	1.4	
277	310	GALLATE, PROPYL	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	100	mg/kg	AOX	1.4	
278	310	GALLATE, PROPYL	10.2.2	frozen egg products	100	mg/kg	AOX	1.4	
279	310	GALLATE, PROPYL	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	100	mg/kg	AOX	1.4	
280	310	GALLATE, PROPYL	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	AOX	1.4	
281	310	GALLATE, PROPYL	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	100	mg/kg	AOX	1.4	
282	310	GALLATE, PROPYL	12.5.2	mixes for soups and broths	300	mg/kg	AOX	1.4	
283	310	GALLATE, PROPYL	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200	mg/kg	AOX	1.4	
284	310	GALLATE, PROPYL	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	100	mg/kg	AOX	1.4	
285	310	GALLATE, PROPYL	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200	mg/kg	AOX	1.4	
286	310	GALLATE, PROPYL	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	100	mg/kg	AOX	1.4	
287	310	GALLATE, PROPYL	12.8	yeast	100	mg/kg	AOX	1.4	
288	310	GALLATE, PROPYL	13.6	food supplements	400	mg/kg	AOX	1.4	
289	310	GALLATE, PROPYL	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.4	
290	310	GALLATE, PROPYL	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	1.4	
291	310	GALLATE, PROPYL	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	1.4	Note 2
292	310	GALLATE, PROPYL	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	1.4	
293	314	GUAIAC RESIN	02.1	fats and oils essentially free from water	1000	mg/kg	AOX	2.5	
294	314	GUAIAC RESIN	02.2.1.1	butter and concentrated butter	1000	mg/kg	AOX	2.5	
295	314	GUAIAC RESIN	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	AOX	2.5	
296	239	HEXAMETHYLENE TE	01.6.2.1	total ripened cheese, includes rind	25	mg/kg	PRS	0.15	
297	214-219	HYDROXYBENZOATE	01.6.2	ripened cheese	500	mg/kg	PRS	10	Note 10
298	214-219	HYDROXYBENZOATE	01.6.4	processed cheese	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
299	214-219	HYDROXYBENZOATE	01.6.5	cheese analogues	500	mg/kg	PRS	10	Note 10
300	216, 218	HYDROXYBENZOATE	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	120	mg/kg	PRS	10	Note 10

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Func	ADI	Comments
301	214, 216	HYDROXYBENZOATE	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
302	214-219	HYDROXYBENZOATE	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
303	214-219	HYDROXYBENZOATE	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
304	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.1.1.2	surface-treated fruit	12	mg/kg	PRS	10	Note 10
305	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.1.1.3	peeled or cut fruit	12	mg/kg	PRS	10	Note 10
306	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.1	frozen fruit	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
307	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.2	dried fruit	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
308	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
309	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
310	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
311	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
312	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
313	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
314	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
315	218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
316	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
317	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
318	214	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
319	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
320	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
321	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
322	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.10	fermented fruit products	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
323	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.10	fermented fruit products	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
324	216, 218	HYDROXYBENZOATE	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
325	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.1.2	surface-treated vegetables	12	mg/kg	PRS	10	Note 10

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
326	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	12	mg/kg	PRS	10	Note 10
327	215, 217-219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
328	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
329	214-219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
330	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
331	218	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
332	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
333	218	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
334	214, 216	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
335	214-219	HYDROXYBENZOATE	04.2.2.7	fermented vegetable products	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
336	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
337	216, 218	HYDROXYBENZOATE	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	700	mg/kg	PRS	10	Note 10
338	214-219	HYDROXYBENZOATE	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
339	214-219	HYDROXYBENZOATE	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
340	215-219	HYDROXYBENZOATE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
341	214	HYDROXYBENZOATE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	2000	mg/kg	PRS	10	Note 10
342	214-215	HYDROXYBENZOATE	05.3	chewing gum	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
343	214-219	HYDROXYBENZOATE	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
344	214-219	HYDROXYBENZOATE	07.2	fine bakery wares	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
345	214-219	HYDROXYBENZOATE	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried		GMP	PRS	10	Notes 10 & 11
346	214-219	HYDROXYBENZOATE	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried		GMP	PRS	10	Notes 10 & 11
347	216	HYDROXYBENZOATE	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	36	mg/kg	PRS	10	Note 10
348	215, 217-219	HYDROXYBENZOATE	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
349	214, 216	HYDROXYBENZOATE	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
350	214, 216	HYDROXYBENZOATE	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	100	mg/kg	PRS	10	Note 10

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
351	214, 216	HYDROXYBENZOATE	12.3	vinegars	100	mg/kg	PRS	10	Note 10
352	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.4	mustards	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
353	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.5	soups and broths	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
354	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
355	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATE	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
356	214, 216	HYDROXYBENZOATE	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
357	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.6.3	mixes for sauces and gravies	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
358	214-219	HYDROXYBENZOATE	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
359	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
360	214, 216	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
361	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
362	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	800	mg/kg	PRS	10	Note 10
363	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
364	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
365	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
366	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
367	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
368	214, 215, 217	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
369	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
370	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1000	mg/kg	PRS	10	Notes 2 & 10
371	216, 218	HYDROXYBENZOATE	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	450	mg/kg	PRS	10	Note 10
372	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.2.1	beer and malt beverages	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
373	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.2.2	cider and perry	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
374	214, 216	HYDROXYBENZOATE	14.2.3	wines	50	mg/kg	PRS	10	Note 10
375	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.2.5	mead	200	mg/kg	PRS	10	Note 10

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
376	214, 216	HYDROXYBENZOATE	14.2.6.1	spirituous beverages containing more than 15% alcohol	50	mg/kg	PRS	10	Note 10
377	214-219	HYDROXYBENZOATE	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	200	mg/kg	PRS	10	Note 10
378	214-219	HYDROXYBENZOATE	15.0	ready-to-eat savouries	300	mg/kg	PRS	10	Note 10
379	214, 216	HYDROXYBENZOATE	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	1000	mg/kg	PRS	10	Note 10
380	384	ISOPROPYL CITRATE	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	100	mg/kg	AOX	14	
381	384	ISOPROPYL CITRATE	02.1.2	vegetable oils and fats	100	mg/kg	AOX	14	
382	384	ISOPROPYL CITRATE	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	200	mg/kg	AOX	14	
383	384	ISOPROPYL CITRATE	02.2.1.1	butter and concentrated butter	100	mg/kg	AOX	14	
384	384	ISOPROPYL CITRATE	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	14	
385	384	ISOPROPYL CITRATE	08.1.2	fresh comminuted meat, poultry & game	200	mg/kg	AOX	14	
386	384	ISOPROPYL CITRATE	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	200	mg/kg	AOX	14	
387	384	ISOPROPYL CITRATE	14.1	non-alcoholic ("soft") beverages		GMP	AOX	14	
388	905a	<i>MINERAL OIL</i>	<i>04.1.2.2</i>	<i>dried fruit</i>		<i>GMP</i>	<i>AOX</i>	<i>20</i>	<i>Note 12</i>
389	234	NISIN	01.4.3	clotted cream	10	mg/kg	PRS	33000	Note 13
390	234	NISIN	01.6.1	unripened cheese	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
391	234	NISIN	01.6.2	ripened cheese	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
392	234	NISIN	01.6.3	whey cheese	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
393	234	NISIN	01.6.4	processed cheese	250	mg/kg	PRS	33000	Note 13
394	234	NISIN	01.6.5	cheese analogues	12.5	mg/kg	PRS	33000	Note 13
395	234	NISIN	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables		GMP	PRS	33000	Note 13
396	234	NISIN	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3	mg/kg	PRS	33000	Note 13
397	234	NISIN	07.2	fine bakery wares	250	mg/kg	PRS	33000	Note 13
398	234	NISIN	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen		GMP	PRS	33000	Note 13
399	251, 252	<i>NITRATES</i>	<i>01.6.1</i>	<i>unripened cheese</i>	<i>10</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
400	251, 252	<i>NITRATES</i>	<i>01.6.2</i>	<i>ripened cheese</i>	<i>50</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 15</i>

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
401	251, 252	NITRATES	01.6.3	wh <sup><i>i</i></sup> cheese	10	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
402	251, 252	NITRATES	01.6.4	processed cheese	50	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 16
403	251, 252	NITRATES	01.6.5	cheese analogues	50	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 16
404	251, 252	NITRATES	08.1	fresh meat, poultry & game	200	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
405	251, 252	NITRATES	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	2189	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 17
406	251, 252	NITRATES	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
407	251, 252	NITRATES	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
408	251, 252	NITRATES	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
409	251, 252	NITRATES	08.2.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, frozen	300	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
410	251, 252	NITRATES	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	1718	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
411	252	NITRATES	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	300	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
412	251	NITRATES	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
413	252	NITRATES	08.3.1.3	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented	200	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
414	251	NITRATES	08.3.1.3	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
415	251	NITRATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	500	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
416	252	NITRATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	200	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
417	252	NITRATES	08.3.3	comminuted meat, poultry & game products, frozen	200	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
418	251	NITRATES	08.3.3	comminuted meat, poultry & game products, frozen	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
419	252	NITRATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	70	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 19
420	251	NITRATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	500	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 18
421	251, 252	NITRATES	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	3.7	Note 14
422	251, 252	NITRATES	14.2.6.1	spirituous beverages containing more than 15% alcohol	100	mg/kg	PRS	3.7	Notes 14 & 20
423	249, 250	NITRITES	01.6.5	cheese analogues	50	mg/kg	PRS	0.06	Notes 14 & 21
424	250	NITRITES	08.1	fresh meat, poultry & game	200	mg/kg	PRS	0.06	Note 21
425	249, 250	NITRITES	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	625	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 22

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
426	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.1.2	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 18 & 21
427	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.1.3	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 18 & 21
428	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.2	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	250	mg/kg	PRS	0.06	Notes 16 & 21
429	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.2.3	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	250	mg/kg	PRS	0.06	Notes 16 & 21
430	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.3.1.1	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	156	mg/kg	PRS	0.06	Note 21
431	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.3.1.2	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	150	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 23
432	250	<i>NITRITES</i>	08.3.1.3	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, fermented</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 24
433	249, 250	<i>NITRITES</i>	08.3.2	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	125	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 25
434	250	<i>NITRITES</i>	08.3.3	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, frozen</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 21 & 24
435	250	<i>NITRITES</i>	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish &amp; fish prods, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	200	mg/kg	PRS	0.06	Notes 18 & 21
436	250	<i>NITRITES</i>	09.3.3	<i>salmon substitutes, caviar and other fish roe products</i>	5	mg/kg	PRS	0.06	Notes 19 & 21
437	231	ORTHO-PHENYLPHEN	04.1.1.2	surface-treated fruit	12	mg/kg	PRS	0.2	
438	338	PHOSPHATES	02.1	<i>fats and oils essentially free from water</i>	100	mg/kg	PRS	70	Note 26
439	338	PHOSPHATES	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	50	mg/kg	AOX	70	Note 26
440	338	PHOSPHATES	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	100	mg/kg	PRS	70	Note 26
441	452i	PHOSPHATES	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	250	mg/kg	PRS	70	Note 26
442	452i	PHOSPHATES	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	250	mg/kg	PRS	70	Note 26
443	452i	PHOSPHATES	14.1.4.3	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	250	mg/kg	PRS	70	Notes 2 & 26
444	235	PIMARICIN	01.6.2.2	rind of ripened cheese	20	mg/kg	PRS	0.3	
445	235	PIMARICIN	01.6.4	processed cheese	20	mg/kg	PRS	0.3	
446	235	PIMARICIN	01.6.5	cheese analogues	20	mg/kg	PRS	0.3	
447	235	PIMARICIN	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	20	mg/kg	PRS	0.3	Note 11
448	262ii	SODIUM DIACETATE	02.1	fats and oils essentially free from water	1000	mg/kg	PRS	15	
449	262ii	SODIUM DIACETATE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	1000	mg/kg	PRS	15	
450	262ii	SODIUM DIACETATE	07.0	bakery wares	3000	mg/kg	PRS	15	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
451	262ii	SODIUM DIACETATE	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	1000	mg/kg	PRS	15	
452	262ii	SODIUM DIACETATE	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	1000	mg/kg	PRS	15	
453	262ii	SODIUM DIACETATE	12.5	soups and broths	500	mg/kg	PRS	15	
454	262ii	SODIUM DIACETATE	12.6	sauces and like products	2500	mg/kg	PRS	15	
455	262ii	SODIUM DIACETATE	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	500	mg/kg	PRS	15	
456	200-203	SORBATES	01.1.1	milk and buttermilk	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
457	200-203	SORBATES	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	300	mg/kg	PRS	25	Note 27
458	200, 202	SORBATES	01.2.1	fermented milks (plain)	300	mg/kg	PRS	25	Note 27
459	200-203	SORBATES	01.2.2	renneted milk	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
460	200-202	SORBATES	01.6.1	unripened cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
461	200-203	SORBATES	01.6.1	unripened cheese	1000	mg/kg	AOX	25	Note 27
462	203	SORBATES	01.6.1	unripened cheese	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
463	203	SORBATES	01.6.2	ripened cheese	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
464	200-202	SORBATES	01.6.2	ripened cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
465	201, 203	SORBATES	01.6.3	whey cheese	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
466	200, 202	SORBATES	01.6.3	whey cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
467	200-203	SORBATES	01.6.4	processed cheese	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
468	201, 203	SORBATES	01.6.5	cheese analogues	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
469	200, 202	SORBATES	01.6.5	cheese analogues	3000	mg/kg	PRS	25	Note 27
470	200-203	SORBATES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
471	200-203	SORBATES	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
472	200-203	SORBATES	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
473	200-203	SORBATES	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
474	200-203	SORBATES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	400	mg/kg	PRS	25	Note 27
475	200-203	SORBATES	04.1.1	fresh fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
476	200-203	SORBATES	04.1.2.1	frozen fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
477	200-203	SORBATES	04.1.2.2	dried fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
478	201-203	SORBATES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
479	200	SORBATES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
480	200-203	SORBATES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
481	200-203	SORBATES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
482	200-203	SORBATES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
483	200-203	SORBATES	04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
484	200-203	SORBATES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
485	200-203	SORBATES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
486	200-203	SORBATES	04.1.2.10	fermented fruit products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
487	201-203	SORBATES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	450	mg/kg	PRS	25	Note 27
488	200	SORBATES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
489	200-203	SORBATES	04.1.2.12	cooked or fried fruit	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
490	200-203	SORBATES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
491	200-203	SORBATES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
492	201, 203	SORBATES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
493	200, 202	SORBATES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
494	200-203	SORBATES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
495	201, 203	SORBATES	04.2.2.7	fermented vegetable products	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
496	200, 202	SORBATES	04.2.2.7	fermented vegetable products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
497	200-203	SORBATES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
498	200-203	SORBATES	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
499	200-203	SORBATES	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
500	200-203	SORBATES	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
501	200-203	SORBATES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
502	200-203	SORBATES	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
503	200-203	SORBATES	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
504	200, 202	SORBATES	06.2	flours and starches	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
505	200-203	SORBATES	06.4	pastas and noodles	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
506	200-203	SORBATES	06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
507	200-203	SORBATES	07.0	bakery wares	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
508	200-202	SORBATES	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
509	203	SORBATES	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	1000	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
510	203	SORBATES	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
511	203	SORBATES	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	1500	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
512	200-202	SORBATES	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
513	203	SORBATES	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	1000	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
514	203	SORBATES	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	1000	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
515	203	SORBATES	08.3.1.3	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented	1500	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
516	203	SORBATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
517	200-203	SORBATES	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	1000	mg/kg	AOX	25	Note 27
518	200-203	SORBATES	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	6000	mg/kg	PRS	25	Note 27
519	202	SORBATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
520	200, 201	SORBATES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
521	200-203	SORBATES	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
522	200-203	SORBATES	10.2.1	liquid egg products	5000	mg/kg	PRS	25	Note 27
523	200-203	SORBATES	10.2.2	frozen egg products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
524	200-203	SORBATES	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
525	200-203	SORBATES	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
526	200-203	SORBATES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
527	200-203	SORBATES	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
528	201, 203	SORBATES	12.3	vinegars	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
529	200, 202	SORBATES	12.3	vinegars	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
530	200-203	SORBATES	12.4	mustards	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
531	200-203	SORBATES	12.5	soups and broths	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
532	200-203	SORBATES	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
533	200-203	SORBATES	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
534	200-203	SORBATES	12.6.3	mixes for sauces and gravies	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
535	200-203	SORBATES	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
536	200-203	SORBATES	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
537	200-203	SORBATES	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
538	200-203	SORBATES	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
539	200	SORBATES	13.6	food supplements	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
540	200, 202	SORBATES	14.1.1.2	table waters and soda waters	200	mg/kg	PRS	25	Note 27
541	200-203	SORBATES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	2100	mg/kg	PRS	25	Note 27
542	200-202	SORBATES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
543	200-203	SORBATES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
544	200	SORBATES	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
545	200-203	SORBATES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
546	200-203	SORBATES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1500	mg/kg	PRS	25	Note 27
547	200-203	SORBATES	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1500	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
548	200-203	SORBATES	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	120	mg/kg	PRS	25	Notes 11 & 27
549	200-203	SORBATES	14.2.1	beer and malt beverages	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
550	200-203	SORBATES	14.2.2	cider and perry	500	mg/kg	PRS	25	Note 27

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
551	200-203	SORBATES	14.2.3	wines	2000	mg/kg	PRS	25	Note 27
552	200-203	SORBATES	14.2.4	fruit wine	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
553	200-203	SORBATES	14.2.5	mead	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
554	201, 203	SORBATES	14.2.6	spirituous beverages	200	mg/kg	PRS	25	Note 27
555	200, 202	SORBATES	14.2.6	spirituous beverages	600	mg/kg	PRS	25	Note 27
556	200-203	SORBATES	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	500	mg/kg	PRS	25	Note 27
557	200-203	SORBATES	15.0	ready-to-eat savouries	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
558	200-202	SORBATES	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	1000	mg/kg	PRS	25	Note 27
559	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	<i>15</i>	<i>mg/kg</i>	<i>AOX</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 &amp; 29</i>
560	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 &amp; 29</i>
561	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>14.1.2.1</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) fruit juice</i>	<i>8</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 &amp; 29</i>
562	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>14.1.4.1</i>	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	<i>30</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2</i>	<i>Note 29</i>
563	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>14.1.4.2</i>	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	<i>30</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2</i>	<i>Note 29</i>
564	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>14.1.4.3</i>	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	<i>30</i>	<i>mg/kg</i>	<i>PRS</i>	<i>2</i>	<i>Notes 2 &amp; 29</i>
565	220-225, 228	SULPHITES	01.6.4	processed cheese	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
566	220-228	SULPHITES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
567	220-225, 228	SULPHITES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	5	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
568	220-225, 228	SULPHITES	04.1.1	fresh fruit	10	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
569	225-227	SULPHITES	04.1.2.1	frozen fruit	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
570	220-224, 228	SULPHITES	04.1.2.1	frozen fruit	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
571	226, 227	SULPHITES	04.1.2.2	dried fruit	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
572	225, 228	SULPHITES	04.1.2.2	dried fruit	3000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
573	220-224	SULPHITES	04.1.2.2	dried fruit	5000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
574	220-228	SULPHITES	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
575	220-228	SULPHITES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
576	226, 227	SULPHITES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
577	220-225, 228	SULPHITES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	3000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
578	225-227	SULPHITES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
579	220-224, 228	SULPHITES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
580	220-228	SULPHITES	04.1.2.7	candied fruit	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
581	220-228	SULPHITES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	3000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
582	220-228	SULPHITES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
583	220-228	SULPHITES	04.1.2.10	fermented fruit products	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
584	220-228	SULPHITES	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
585	220-225, 228	SULPHITES	04.1.2.12	processed fruit		GMP	PRS	0.7	Note 30
586	220-228	SULPHITES	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
587	226, 227	SULPHITES	04.2.2.1	frozen vegetables	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
588	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.1	frozen vegetables	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
589	220-228	SULPHITES	04.2.2.2	dried vegetables	2500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
590	226, 227	SULPHITES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
591	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
592	226, 227	SULPHITES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
593	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
594	220-228	SULPHITES	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
595	225	SULPHITES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	400	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
596	220-224, 226	SULPHITES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	800	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
597	226, 227	SULPHITES	04.2.2.7	fermented vegetable products	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
598	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.7	fermented vegetable products	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
599	226, 227	SULPHITES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	100	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
600	220-225, 228	SULPHITES	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	750	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
601	220-228	SULPHITES	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
602	220-228	SULPHITES	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
603	220-228	SULPHITES	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
604	220-228	SULPHITES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
605	220-228	SULPHITES	05.3	chewing gum	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
606	220-224, 226	SULPHITES	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
607	220-222, 224	SULPHITES	06.2	flours and starches	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
608	223	SULPHITES	06.2	flours and starches	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
609	220	SULPHITES	06.4	pastas and noodles	45	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
610	220-224, 226	SULPHITES	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
611	223	SULPHITES	07.2	fine bakery wares	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
612	226, 227	SULPHITES	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	450	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
613	220-225, 228	SULPHITES	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
614	220-225, 228	SULPHITES	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
615	225	SULPHITES	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
616	220-224, 226	SULPHITES	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
617	220-228	SULPHITES	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
618	220-228	SULPHITES	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
619	220-224, 226	SULPHITES	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	450	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
620	225	SULPHITES	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
621	220-224, 228	SULPHITES	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
622	225-227	SULPHITES	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	400	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
623	220-224, 228	SULPHITES	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
624	220-224, 226	SULPHITES	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	40	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
625	220-224, 226	SULPHITES	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
626	220-228	SULPHITES	12.3	vinegars	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
627	225	SULPHITES	12.4	mustards	250	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
628	220-224, 226	SULPHITES	12.4	mustards	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
629	220-228	SULPHITES	12.6	sauces and like products	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
630	220-224, 226	SULPHITES	12.9	protein products	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
631	226, 227	SULPHITES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
632	200-225, 228	SULPHITES	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	600	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
633	225-227	SULPHITES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	50	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
634	220-224, 228	SULPHITES	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
635	225	SULPHITES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
636	220-224, 226	SULPHITES	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	2000	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
637	220-228	SULPHITES	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
638	220-228	SULPHITES	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
639	220-228	SULPHITES	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
640	226, 227	SULPHITES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	70	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
641	220-225, 228	SULPHITES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	115	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
642	226, 227	SULPHITES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	70	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
643	220-225, 228	SULPHITES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	115	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
644	220-228	SULPHITES	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
645	220-228	SULPHITES	14.2.1	beer and malt beverages	70	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
646	220-228	SULPHITES	14.2.2	cider and perry	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
647	225-228	SULPHITES	14.2.3	wines	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
648	220-224	SULPHITES	14.2.3	wines	350	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
649	220-228	SULPHITES	14.2.4	fruit wine	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
650	225	SULPHITES	14.2.5	mead	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
651	220-224, 226	SULPHITES	14.2.5	mead	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
652	220-228	SULPHITES	14.2.6	spirituous beverages	300	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
653	220-228	SULPHITES	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	30	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
654	220-228	SULPHITES	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	200	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
655	220-224, 226	SULPHITES	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
656	220-224, 228	SULPHITES	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	500	mg/kg	PRS	0.7	Note 30
657	334	<i>TARTRATES</i>	<i>02.2.1.2</i>	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	100	mg/kg	AOX	30	
658	335ii, 336ii	<i>TARTRATES</i>	<i>04.0</i>	<i>fruits and vegetables, and nuts and seeds</i>	2000	mg/kg	PRS	30	
659	319	TBHQ	02.0	fats and oils and fat emulsions (type water-in-oil)	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
660	319	TBHQ	05.3	chewing gum	750	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
661	319	TBHQ	08.0	meat and meat products, including poultry and game	100	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
662	319	TBHQ	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	1000	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
663	319	TBHQ	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
664	319	TBHQ	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
665	319	TBHQ	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	0.2	Note 31
666	319	TBHQ	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	0.2	Notes 2 & 31
667	389	THIODIPROPIONATES	02.1	fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
668	388	THIODIPROPIONATES	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
669	388	THIODIPROPIONATES	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
670	388, 389	THIODIPROPIONATES	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
671	388, 389	THIODIPROPIONATES	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200	mg/kg	AOX	3	Note 32
672	388, 389	THIODIPROPIONATES	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	40	mg/kg	AOX	3	Note 32
673	308, 309	TOCOPHEROLS	01.0	dairy products, excluding products of category 2	200	mg/kg	AOX	2	
674	306, 307	TOCOPHEROLS	01.3.2	beverage whiteners	200	mg/kg	AOX	2	
675	306, 307	TOCOPHEROLS	01.5	milk powder and cream powder (plain)	200	mg/kg	AOX	2	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
676	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	02.1	fats and oils essentially free from water	300	mg/kg	AOX	2	
677	307	TOCOPHEROLS	02.1	fats and oils essentially free from water	500	mg/kg	AOX	2	
678	308, 309	TOCOPHEROLS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200	mg/kg	AOX	2	
679	306	TOCOPHEROLS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	300	mg/kg	AOX	2	
680	307	TOCOPHEROLS	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	500	mg/kg	AOX	2	
681	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200	mg/kg	AOX	2	
682	307	TOCOPHEROLS	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	500	mg/kg	AOX	2	
683	306-309	TOCOPHEROLS	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	AOX	2	
684	306-309	TOCOPHEROLS	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	200	mg/kg	AOX	2	
685	306-309	TOCOPHEROLS	04.1.2.2	dried fruit	200	mg/kg	AOX	2	
686	306-309	TOCOPHEROLS	04.2.2.2	dried vegetables	200	mg/kg	AOX	2	
687	306, 307	TOCOPHEROLS	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	25	mg/kg	AOX	2	
688	306, 307	TOCOPHEROLS	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5		GMP	AOX	2	
689	306, 307	TOCOPHEROLS	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	25	mg/kg	AOX	2	
690	306, 307	TOCOPHEROLS	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	25	mg/kg	AOX	2	
691	306, 307	TOCOPHEROLS	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	25	mg/kg	AOX	2	
692	306, 307	TOCOPHEROLS	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	25	mg/kg	AOX	2	
693	306, 307	TOCOPHEROLS	05.3	chewing gum	1500	mg/kg	AOX	2	
694	308, 309	TOCOPHEROLS	06.2	flours and starches	600	mg/kg	AOX	2	
695	306-309	TOCOPHEROLS	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	85	mg/kg	AOX	2	
696	308, 309	TOCOPHEROLS	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP	AOX	2	
697	306-309	TOCOPHEROLS	07.2	fine bakery wares	100	mg/kg	AOX	2	
698	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	300	mg/kg	AOX	2	
699	307	TOCOPHEROLS	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	500	mg/kg	AOX	2	
700	306-309	TOCOPHEROLS	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	300	mg/kg	AOX	2	

## Proposed Draft Schedule 1 on Antioxidants and Preservatives - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
701	306-309	TOCOPHEROLS	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	300	mg/kg	AOX	2	
702	306-309	TOCOPHEROLS	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	300	mg/kg	AOX	2	
703	306-309	TOCOPHEROLS	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms		GMP	AOX	2	
704	306-309	TOCOPHEROLS	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1000	mg/kg	AOX	2	
705	306-309	TOCOPHEROLS	12.4	mustards	200	mg/kg	AOX	2	
706	306-309	TOCOPHEROLS	12.5	soups and broths	200	mg/kg	AOX	2	
707	306, 307	TOCOPHEROLS	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	240	mg/kg	AOX	2	
708	308, 309	TOCOPHEROLS	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	600	mg/kg	AOX	2	
709	306, 307	TOCOPHEROLS	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200	mg/kg	AOX	2	
710	308, 309	TOCOPHEROLS	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	600	mg/kg	AOX	2	
711	306-309	TOCOPHEROLS	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200	mg/kg	AOX	2	
712	306-309	TOCOPHEROLS	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	AOX	2	
713	306-309	TOCOPHEROLS	12.8	yeast	200	mg/kg	AOX	2	
714	306-309	TOCOPHEROLS	13.1	infant formulae and follow-on formulae	30	mg/kg	AOX	2	
715	308, 309	TOCOPHEROLS	13.2	foods for young children (weaning foods)	300	mg/kg	AOX	2	
716	306, 307	TOCOPHEROLS	13.2	foods for young children (weaning foods)	1000	mg/kg	AOX	2	
717	306, 307	TOCOPHEROLS	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1000	mg/kg	AOX	2	
718	306, 307	TOCOPHEROLS	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	2	
719	306, 307	TOCOPHEROLS	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200	mg/kg	AOX	2	
720	306, 307	TOCOPHEROLS	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200	mg/kg	AOX	2	Note 2
721	306-309	TOCOPHEROLS	15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	AOX	2	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
1	01.0	dairy products, excluding products of category 2	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
2	01.1.1	milk and buttermilk	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
3	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	200-203	SORBATES	PRS	300	mg/kg	25	Note 27
4	01.2.1	fermented milks (plain)	200, 202	SORBATES	PRS	300	mg/kg	25	Note 27
5	01.2.2	renneted milk	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
6	01.3.2	beverage whiteners	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
7	01.3.2	beverage whiteners	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
8	01.3.2	beverage whiteners	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
9	01.3.2	beverage whiteners	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
10	01.3.2	beverage whiteners	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
11	01.4.3	clotted cream	234	NISIN	PRS	10	mg/kg	33000	Note 13
12	01.5	milk powder and cream powder (plain)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
13	01.5	milk powder and cream powder (plain)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
14	01.5.1	milk powder and cream powder	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
15	01.5.1	milk powder and cream powder	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
16	01.5.1	milk powder and cream powder	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
17	01.5.2	milk and cream powder analogues	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
18	01.5.2	milk and cream powder analogues	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
19	01.5.2	milk and cream powder analogues	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
20	01.6.1	<i>unripened cheese</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>10</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
21	01.6.1	unripened cheese	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
22	01.6.1	unripened cheese	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
23	01.6.1	unripened cheese	200-203	SORBATES	AOX	1000	mg/kg	25	Note 27
24	01.6.1	unripened cheese	200-202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27

**Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs**

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
25	01.6.2	ripened cheese	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
26	01.6.2	ripened cheese	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	500	mg/kg	10	Note 10
27	01.6.2	ripened cheese	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
28	<i>01.6.2</i>	<i>ripened cheese</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>50</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 15</i>
29	01.6.2	ripened cheese	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
30	01.6.2	ripened cheese	200-202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
31	01.6.2.1	total ripened cheese, includes rind	239	HEXAMETHYLENE TETRAMINE	PRS	25	mg/kg	0.15	
32	01.6.2.2	rind of ripened cheese	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	
33	01.6.3	whey cheese	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
34	<i>01.6.3</i>	<i>whey cheese</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>10</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
35	01.6.3	whey cheese	201, 203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
36	01.6.3	whey cheese	200, 202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
37	01.6.4	processed cheese	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
38	01.6.4	processed cheese	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
39	01.6.4	processed cheese	234	NISIN	PRS	250	mg/kg	33000	Note 13
40	<i>01.6.4</i>	<i>processed cheese</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>50</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 16</i>
41	01.6.4	processed cheese	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	
42	01.6.4	processed cheese	200-203	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
43	01.6.4	processed cheese	220-225, 228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
44	01.6.5	cheese analogues	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
45	01.6.5	cheese analogues	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	500	mg/kg	10	Note 10
46	01.6.5	cheese analogues	234	NISIN	PRS	12.5	mg/kg	33000	Note 13
47	<i>01.6.5</i>	<i>cheese analogues</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>50</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 16</i>
48	<i>01.6.5</i>	<i>cheese analogues</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>50</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 14 &amp; 21</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
49	01.6.5	cheese analogues	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	
50	01.6.5	cheese analogues	201, 203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
51	01.6.5	cheese analogues	200, 202	SORBATES	PRS	3000	mg/kg	25	Note 27
52	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	210-213	BENZOATES	PRS	300	mg/kg	5	Note 3
53	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
54	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	120	mg/kg	10	Note 10
55	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
56	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	220-228	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
57	02.0	fats and oils and fat emulsions (type water-in-oil)	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Note 31
58	02.1	fats and oils essentially free from water	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
59	02.1	fats and oils essentially free from water	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
60	02.1	fats and oils essentially free from water	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
61	02.1	fats and oils essentially free from water	310	GALLATE, PROPYL	AOX	1000	mg/kg	1.4	
62	02.1	fats and oils essentially free from water	314	GUAIAC RESIN	AOX	1000	mg/kg	2.5	
63	<i>02.1</i>	<i>fats and oils essentially free from water</i>	<i>338</i>	<i>PHOSPHATES</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>70</i>	<i>Note 26</i>
64	02.1	fats and oils essentially free from water	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
65	02.1	fats and oils essentially free from water	389	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
66	02.1	fats and oils essentially free from water	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
67	02.1	fats and oils essentially free from water	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
68	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	100	mg/kg	14	
69	02.1.1	butter oil, anhydrous milkfat, ghee	388	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
70	02.1.2	vegetable oils and fats	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	100	mg/kg	14	
71	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
72	02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats	388	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
73	02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
74	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
75	02.2.1	emulsions containing at least 80% fat	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
76	02.2.1.1	butter and concentrated butter	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
77	02.2.1.1	butter and concentrated butter	310	GALLATE, PROPYL	AOX	1000	mg/kg	1.4	
78	02.2.1.1	butter and concentrated butter	314	GUAIAC RESIN	AOX	1000	mg/kg	2.5	
79	02.2.1.1	butter and concentrated butter	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	100	mg/kg	14	
80	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
81	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
82	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>75</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
83	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
84	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
85	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
86	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	<i>338</i>	<i>PHOSPHATES</i>	<i>AOX</i>	<i>50</i>	<i>mg/kg</i>	<i>70</i>	<i>Note 26</i>
87	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	<i>338</i>	<i>PHOSPHATES</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>70</i>	<i>Note 26</i>
88	02.2.1.2	<i>margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)</i>	<i>334</i>	<i>TARTRATES</i>	<i>AOX</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>30</i>	
89	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	388, 389	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
90	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
91	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	306	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
92	02.2.1.2	margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
93	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
94	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
95	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
96	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
97	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
98	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
99	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	388, 389	THIODIPROPIONATES	AOX	200	mg/kg	3	Note 32
100	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	306, 308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
101	02.2.2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
102	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
103	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
104	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
105	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
106	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
107	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
108	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
109	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
110	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
111	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
112	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
113	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
114	02.4	fat-based deserts (excluding dairy-based desserts)	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
115	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	210-212	BENZOATES	PRS	400	mg/kg	5	Note 3
116	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	200-203	SORBATES	PRS	400	mg/kg	25	Note 27
117	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	220-225, 228	SULPHITES	PRS	5	mg/kg	0.7	Note 30
118	04.0	<i>fruits and vegetables, and nuts and seeds</i>	<i>335ii, 336ii</i>	<i>TARTRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>2000</i>	<i>mg/kg</i>	<i>30</i>	
119	04.1.1	fresh fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
120	04.1.1	fresh fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
121	04.1.1	fresh fruit	220-225, 228	SULPHITES	PRS	10	mg/kg	0.7	Note 30
122	04.1.1.2	surface-treated fruit	230	DIPHENYL	PRS	70	mg/kg	0.05	Note 6
123	04.1.1.2	surface-treated fruit	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
124	04.1.1.2	surface-treated fruit	231	ORTHO-PHENYLPHENOLS	PRS	12	mg/kg	0.2	
125	04.1.1.3	peeled or cut fruit	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
126	04.1.2.1	frozen fruit	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
127	04.1.2.1	frozen fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
128	04.1.2.1	frozen fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
129	04.1.2.1	frozen fruit	225-227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
130	04.1.2.1	frozen fruit	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
131	04.1.2.2	dried fruit	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
132	04.1.2.2	dried fruit	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
133	04.1.2.2	dried fruit	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
134	04.1.2.2	dried fruit	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
135	04.1.2.2	dried fruit	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
136	04.1.2.2	dried fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
137	<i>04.1.2.2</i>	<i>dried fruit</i>	<i>905a</i>	<i>MINERAL OIL</i>	<i>AOX</i>		<i>GMP</i>	<i>20</i>	<i>Note 12</i>
138	04.1.2.2	dried fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
139	04.1.2.2	dried fruit	226, 227	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
140	04.1.2.2	dried fruit	225, 228	SULPHITES	PRS	3000	mg/kg	0.7	Note 30
141	04.1.2.2	dried fruit	220-224	SULPHITES	PRS	5000	mg/kg	0.7	Note 30
142	04.1.2.2	dried fruit	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
143	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
144	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
145	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
146	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	201-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
147	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	200	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
148	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
149	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
150	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
151	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
152	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
153	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
154	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
155	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
156	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
157	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
158	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	226, 227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
159	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	220-225, 228	SULPHITES	PRS	3000	mg/kg	0.7	Note 30
160	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
161	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
162	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
163	<i>04.1.2.6</i>	<i>fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
164	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
165	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
166	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
167	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
168	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
169	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	225-227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
170	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
171	04.1.2.7	candied fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
172	04.1.2.7	candied fruit	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
173	04.1.2.7	candied fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
174	04.1.2.7	candied fruit	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
175	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
176	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	214	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
177	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
178	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
179	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	220-228	SULPHITES	PRS	3000	mg/kg	0.7	Note 30
180	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
181	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
182	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
183	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
184	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
185	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	220-228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
186	04.1.2.10	fermented fruit products	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
187	04.1.2.10	fermented fruit products	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
188	04.1.2.10	fermented fruit products	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
189	04.1.2.10	fermented fruit products	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
190	04.1.2.10	fermented fruit products	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
191	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
192	<i>04.1.2.11</i>	<i>fruit fillings for pastries</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
193	<i>04.1.2.11</i>	<i>fruit fillings for pastries</i>	386	<i>EDTAs</i>	PRS	500	mg/kg	2.5	Note 7
194	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
195	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	201-203	SORBATES	PRS	450	mg/kg	25	Note 27
196	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	200	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
197	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
198	04.1.2.12	cooked or fried fruit	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
199	04.1.2.12	cooked or fried fruit	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
200	04.1.2.12	processed fruit	220-225, 228	SULPHITES	PRS		GMP	0.7	Note 30
201	04.2.1	fresh vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
202	04.2.1.2	surface-treated vegetables	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
203	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	12	mg/kg	10	Note 10
204	04.2.1.3	peeled or cut vegetables	220-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
205	04.2.2.1	frozen vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
206	<i>04.2.2.1</i>	<i>frozen vegetables</i>	385	<i>EDTAs</i>	AOX	100	mg/kg	2.5	Note 7
207	04.2.2.1	frozen vegetables	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
208	04.2.2.1	frozen vegetables	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
209	04.2.2.2	dried vegetables	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	80	mg/kg	1.25	Note 1
210	04.2.2.2	dried vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
211	04.2.2.2	dried vegetables	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
212	04.2.2.2	dried vegetables	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
213	<i>04.2.2.2</i>	<i>dried vegetables</i>	385	<i>EDTAs</i>	PRS	200	mg/kg	2.5	Notes 2 & 7
214	04.2.2.2	dried vegetables	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
215	04.2.2.2	dried vegetables	220-228	SULPHITES	PRS	2500	mg/kg	0.7	Note 30
216	04.2.2.2	dried vegetables	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
217	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	210-213	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
218	<i>04.2.2.3</i>	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>220</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
219	<i>04.2.2.3</i>	<i>vegetables in vinegar, oil or brine</i>	579	<i>FERROUS GLUCONATE</i>	<i>PRS</i>	<i>150</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.8</i>	<i>Note 8</i>
220	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	215, 217-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
221	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
222	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
223	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	226, 227	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
224	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
225	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
226	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	386	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>165</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
227	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	385, 386	<i>EDTAs</i>	<i>AOX</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
228	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>310</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
229	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
230	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	234	NISIN	PRS		GMP	33000	Note 13
231	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
232	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>AOX</i>	<i>15</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 &amp; 29</i>
233	<i>04.2.2.4</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) vegetables</i>	512	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>PRS</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 &amp; 29</i>
234	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
235	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
236	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
237	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
238	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
239	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
240	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
241	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
242	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	201, 203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
243	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200, 202	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
244	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
245	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
246	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	210-213	BENZOATES	PRS	3000	mg/kg	5	Note 3
247	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
248	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
249	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
250	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	225	SULPHITES	PRS	400	mg/kg	0.7	Note 30
251	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	800	mg/kg	0.7	Note 30
252	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX		GMP	2	
253	04.2.2.7	fermented vegetable products	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
254	04.2.2.7	fermented vegetable products	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
255	04.2.2.7	fermented vegetable products	201, 203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
256	04.2.2.7	fermented vegetable products	200, 202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
257	04.2.2.7	fermented vegetable products	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
258	04.2.2.7	fermented vegetable products	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
259	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
260	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
261	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	226, 227	SULPHITES	PRS	100	mg/kg	0.7	Note 30
262	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	220-225, 228	SULPHITES	PRS	750	mg/kg	0.7	Note 30
263	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
264	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
265	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
266	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
267	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	700	mg/kg	10	Note 10
268	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
269	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
270	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
271	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
272	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
273	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
274	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
275	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
276	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
277	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
278	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	320	BHA	AOX	90	mg/kg	0.5	Note 4
279	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
280	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
281	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
282	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
283	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
284	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
285	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
286	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
287	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
288	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
289	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	215-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
290	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	214	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	2000	mg/kg	10	Note 10
291	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
292	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
293	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
294	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	25	mg/kg	2	
295	05.3	chewing gum	304	ASCORBYL ESTERS	AOX		GMP	1.25	Note 1
296	05.3	chewing gum	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
297	05.3	chewing gum	320	BHA	AOX	750	mg/kg	0.5	
298	05.3	chewing gum	321	BHT	AOX	750	mg/kg	0.3	
299	05.3	chewing gum	310	GALLATE, PROPYL	AOX	1000	mg/kg	1.4	
300	05.3	chewing gum	314	GUAIAC RESIN	AOX	1500	mg/kg	2.5	
301	05.3	chewing gum	214-215	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
302	05.3	chewing gum	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
303	05.3	chewing gum	220-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
304	05.3	chewing gum	319	TBHQ	AOX	750	mg/kg	0.2	Note 31
305	05.3	chewing gum	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	1500	mg/kg	2	
306	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
307	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	320	BHA	AOX	90	mg/kg	0.5	Note 4
308	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
309	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
310	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
311	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
312	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
313	06.1	whole, broken or flaked grain, including rice	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
314	06.2	flours and starches	210, 211	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
315	06.2	flours and starches	200, 202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
316	06.2	flours and starches	220-222, 224-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
317	06.2	flours and starches	223	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
318	06.2	flours and starches	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	600	mg/kg	2	
319	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
320	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
321	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
322	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
323	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	85	mg/kg	2	
324	06.4	pastas and noodles	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
325	06.4	pastas and noodles	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
326	06.4	pastas and noodles	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
327	06.4	pastas and noodles	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
328	06.4	pastas and noodles	220	SULPHITES	PRS	45	mg/kg	0.7	Note 30
329	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
330	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	234	NISIN	PRS	3	mg/kg	33000	Note 13
331	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX		GMP	2	
332	06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
333	07.0	bakery wares	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	3000	mg/kg	15	
334	07.0	bakery wares	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
335	07.1.1	bread and rolls	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	500	mg/kg	1.25	Note 1
336	07.1.1	bread and rolls	320	BHA	AOX	50	mg/kg	0.5	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
337	07.1.1	bread and rolls	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
338	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	320	BHA	AOX	50	mg/kg	0.5	
339	07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
340	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
341	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
342	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
343	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
344	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	320	BHA	AOX	50	mg/kg	0.5	
345	07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	321	BHT	AOX	50	mg/kg	0.3	
346	07.2	fine bakery wares	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
347	07.2	fine bakery wares	210-213	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
348	07.2	fine bakery wares	321	BHT	AOX	25	mg/kg	0.3	
349	07.2	fine bakery wares	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
350	07.2	fine bakery wares	234	NISIN	PRS	250	mg/kg	33000	Note 13
351	07.2	fine bakery wares	223	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
352	07.2	fine bakery wares	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	100	mg/kg	2	
353	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	320	BHA	AOX	25	mg/kg	0.5	
354	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
355	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	320	BHA	AOX	25	mg/kg	0.5	
356	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	50	mg/kg	1.4	
357	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
358	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
359	08.0	meat and meat products, including poultry and game	319	TBHQ	AOX	100	mg/kg	0.2	Note 31
360	08.0	meat and meat products, including poultry & game	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
361	08.1	fresh meat, poultry & game	320	BHA	AOX	100	mg/kg	0.5	
362	<i>08.1</i>	<i>fresh meat, poultry &amp; game</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
363	<i>08.1</i>	<i>fresh meat, poultry &amp; game</i>	<i>250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Note 21</i>
364	08.1	fresh meat, poultry & game	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
365	08.1.2	fresh comminuted meat, poultry & game	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
366	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
367	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
368	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
369	08.2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	200-202	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
370	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	210-213	BENZOATES	PRS	50	mg/kg	5	Note 3
371	<i>08.2.1.1</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>2189</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 17</i>
372	<i>08.2.1.1</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>625</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 &amp; 22</i>
373	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Notes 11 & 27
374	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	306, 308,309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
375	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	307	TOCOPHEROLS	AOX	500	mg/kg	2	
376	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	210-213	BENZOATES	PRS	50	mg/kg	5	Note 3
377	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS		GMP	10	Notes 10 & 11
378	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX	200	mg/kg	14	
379	<i>08.2.1.2</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
380	<i>08.2.1.2</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 18 &amp; 21</i>
381	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
382	08.2.1.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
383	<i>08.2.1.3</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
384	<i>08.2.1.3</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 18 &amp; 21</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
385	08.2.1.3	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, fermented	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
386	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	210-213	BENZOATES	PRS	50	mg/kg	5	Note 3
387	<i>08.2.2</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
388	08.2.2	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 16 &amp; 21</i>
389	08.2.2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Notes 11 & 27
390	<i>08.2.3</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>300</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
391	<i>08.2.3</i>	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, frozen</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 16 &amp; 21</i>
392	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
393	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
394	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	1000	mg/kg	15	
395	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	200-202	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
396	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	226, 227	SULPHITES	PRS	450	mg/kg	0.7	Note 30
397	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	220-225, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
398	08.3	processed comminuted meat, poultry & game products	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
399	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
400	<i>08.3.1.1</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>1718</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
401	<i>08.3.1.1</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted)</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>156</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Note 21</i>
402	08.3.1.1	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted)	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Notes 11 & 27
403	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
404	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS		GMP	10	Notes 10 & 11
405	<i>08.3.1.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	<i>252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>300</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
406	<i>08.3.1.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	<i>251</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
407	<i>08.3.1.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, cured (incl. salted) &amp; dried</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>150</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 &amp; 23</i>
408	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	235	PIMARICIN	PRS	20	mg/kg	0.3	Note 11

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
409	08.3.1.2	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, cured (incl. salted) & dried	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Notes 11 & 27
410	<i>08.3.1.3</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, fermented</i>	<i>252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
411	<i>08.3.1.3</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, fermented</i>	<i>251</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
412	<i>08.3.1.3</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, non-heat treated, fermented</i>	<i>250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 &amp; 24</i>
413	08.3.1.3	comminuted meat, poultry & game products, non-heat treated, fermented	203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Notes 11 & 27
414	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
415	<i>08.3.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	<i>386</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>35</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
416	<i>08.3.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	<i>252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
417	<i>08.3.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	<i>251</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
418	<i>08.3.2</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	<i>249, 250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>125</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 &amp; 25</i>
419	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
420	08.3.2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	200-203	SORBATES	AOX	1000	mg/kg	25	Note 27
421	<i>08.3.3</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, frozen</i>	<i>252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
422	<i>08.3.3</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, frozen</i>	<i>251</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>500</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
423	<i>08.3.3</i>	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, frozen</i>	<i>250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 21 &amp; 24</i>
424	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	36	mg/kg	10	Note 10
425	08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	220-225, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
426	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	225	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
427	09.1.2	fresh mollusks, crustaceans & echinoderms	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
428	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
429	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
430	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	1000	mg/kg	0.5	
431	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	1000	mg/kg	0.3	
432	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
433	09.2.1	frozen fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	319	TBHQ	AOX	1000	mg/kg	0.2	Note 31
434	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	304, 305	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
435	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
436	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	Note 5
437	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	Note 5
438	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	388, 389	THIODIPROPIONATES	AOX	40	mg/kg	3	Note 32
439	09.2.2	frozen battered fish, fish fillets & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	306-309	TOCOPHEROLS	AOX		GMP	2	
440	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	210-213	BENZOATES	PRS	6000	mg/kg	5	Note 3
441	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	200-203	SORBATES	PRS	6000	mg/kg	25	Note 27
442	09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans & echinoderms	220-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
443	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	210-213	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
444	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
445	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
446	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
447	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish &amp; fish prods, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	252	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	70	mg/kg	3.7	<i>Notes 14 &amp; 19</i>
448	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish &amp; fish prods, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	251	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	500	mg/kg	3.7	<i>Notes 14 &amp; 18</i>
449	09.2.5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish &amp; fish prods, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	250	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	200	mg/kg	0.06	<i>Notes 18 &amp; 21</i>
450	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	202	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
451	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200, 201	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
452	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	450	mg/kg	0.7	Note 30
453	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Note 31
454	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	212, 213	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
455	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
456	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
457	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
458	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	215, 217-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
459	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
460	<i>09.3</i>	<i>semi-preserved fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>300</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Note 14</i>
461	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
462	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	210, 211	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
463	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickles and/or in brine	210, 211	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
464	09.3.3	salmon substitutes, caviar and other fish roe products	210, 211	BENZOATES	PRS	2500	mg/kg	5	Note 3
465	<i>09.3.3</i>	<i>salmon substitutes, caviar and other fish roe products</i>	<i>250</i>	<i>NITRITES</i>	<i>PRS</i>	<i>5</i>	<i>mg/kg</i>	<i>0.06</i>	<i>Notes 19 &amp; 21</i>
466	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.3	210, 211	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
467	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
468	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
469	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
470	<i>09.4</i>	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish &amp; fish products, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	<i>386</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>75</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
471	<i>09.4</i>	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish &amp; fish products, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	<i>385, 386</i>	<i>EDTAs</i>	<i>AOX</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
472	<i>09.4</i>	<i>fully preserved, incl. canned or fermented, fish &amp; fish products, incl. mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>340</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
473	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
474	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	225	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
475	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	220-224, 228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
476	10.2.1	liquid egg products	210-213	BENZOATES	PRS	5000	mg/kg	5	Note 3
477	10.2.1	liquid egg products	200-203	SORBATES	PRS	5000	mg/kg	25	Note 27
478	10.2.2	frozen egg products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
479	10.2.2	frozen egg products	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
480	<i>10.2.3</i>	<i>dried and/or heat coagulated egg products</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>200</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
481	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
482	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
483	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
484	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
485	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	225-227	SULPHITES	PRS	400	mg/kg	0.7	Note 30
486	11.1	white & semi-white sugar, fructose, glucose, xylose; sugar solutions & syrups; (partially) inverted sugars	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
487	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	212, 213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
488	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	210, 211	BENZOATES	PRS	600	mg/kg	5	Note 3
489	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	100	mg/kg	10	Note 10
490	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
491	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	40	mg/kg	0.7	Note 30
492	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
493	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
494	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
495	12.2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>60</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
496	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
497	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
498	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
499	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	1000	mg/kg	2	
500	12.3	vinegars	210, 211	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
501	12.3	vinegars	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	100	mg/kg	10	Note 10
502	12.3	vinegars	201, 203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
503	12.3	vinegars	200, 202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
504	12.3	vinegars	220-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
505	12.4	mustards	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
506	12.4	mustards	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
507	12.4	mustards	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
508	12.4	mustards	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
509	12.4	mustards	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
510	12.4	mustards	225	SULPHITES	PRS	250	mg/kg	0.7	Note 30
511	12.4	mustards	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
512	12.4	mustards	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
513	12.5	soups and broths	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
514	12.5	soups and broths	210-212	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
515	12.5	soups and broths	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
516	12.5	soups and broths	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
517	12.5	soups and broths	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	500	mg/kg	15	
518	12.5	soups and broths	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
519	12.5	soups and broths	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
520	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
521	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
522	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
523	12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	234	NISIN	PRS		GMP	33000	Note 13
524	12.5.2	mixes for soups and broths	320	BHA	AOX	300	mg/kg	0.5	
525	12.5.2	mixes for soups and broths	310	GALLATE, PROPYL	AOX	300	mg/kg	1.4	
526	12.6	sauces and like products	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
527	12.6	sauces and like products	210-212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
528	12.6	<i>sauces and like products</i>	385, 386	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	75	<i>mg/kg</i>	2.5	<i>Note 7</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
553	12.6.3	mixes for sauces and gravies	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
554	12.6.3	mixes for sauces and gravies	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
555	12.6.3	mixes for sauces and gravies	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
556	12.6.3	mixes for sauces and gravies	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
557	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
558	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
559	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
560	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
561	<i>12.7</i>	<i>salads (e.g., macaroni salad, potato salad) &amp; sandwich spreads (excluding cocoa- &amp; nut-based spreads)</i>	<i>385, 386</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
562	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
563	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
564	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
565	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
566	12.8	yeast	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
567	12.8	yeast	320	BHA	AOX	1000	mg/kg	0.5	
568	12.8	yeast	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
569	12.8	yeast	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
570	12.8	yeast	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
571	12.9	protein products	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
572	13.1	infant formulae and follow-on formulae	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	50	mg/kg	1.25	Note 1
573	13.1	infant formulae and follow-on formulae	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	30	mg/kg	2	
574	13.2	foods for young children (weaning foods)	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
575	13.2	foods for young children (weaning foods)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	300	mg/kg	2	
576	13.2	foods for young children (weaning foods)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	1000	mg/kg	2	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
529	12.6	sauces and like products	237, 238	FORMATES	PRS	200	mg/kg	3	Note 9
530	12.6	sauces and like products	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	2500	mg/kg	15	
531	12.6	sauces and like products	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
532	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
533	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	305	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
534	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	320	BHA	AOX	140	mg/kg	0.5	
535	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	321	BHT	AOX	60	mg/kg	0.3	
536	<i>12.6.1</i>	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>	<i>385, 386</i>	<i>EDTAs</i>	<i>AOX</i>	<i>75</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
537	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
538	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
539	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	240	mg/kg	2	
540	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	600	mg/kg	2	
541	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
542	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
543	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
544	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	310	GALLATE, PROPYL	AOX	100	mg/kg	1.4	
545	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
546	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
547	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
548	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
549	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	308, 309	TOCOPHEROLS	AOX	600	mg/kg	2	
550	12.6.3	mixes for asuces and gravies	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
551	12.6.3	mixes for asuces and gravies	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
552	12.6.3	mixes for sauces and gravies	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
577	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	1000	mg/kg	1.25	Note 1
578	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
579	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
580	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	1000	mg/kg	2	
581	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	210-213	BENZOATES	PRS	1500	mg/kg	5	Note 3
582	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
583	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	210-213	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
584	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
585	13.6	food supplements	320	BHA	AOX	400	mg/kg	0.5	
586	13.6	food supplements	321	BHT	AOX	400	mg/kg	0.3	
587	<i>13.6</i>	<i>food supplements</i>	<i>386</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>150</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
588	13.6	food supplements	310	GALLATE, PROPYL	AOX	400	mg/kg	1.4	
589	13.6	food supplements	200	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
590	14.1	non-alcoholic ("soft) beverages	384	ISOPROPYL CITRATES	AOX		GMP	14	
591	14.1.1.2	table waters and soda waters	210, 211	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
592	14.1.1.2	table waters and soda waters	200, 202	SORBATES	PRS	200	mg/kg	25	Note 27
593	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	210-213	BENZOATES	PRS	2100	mg/kg	5	Note 3
594	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	214, 216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
595	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	200-203	SORBATES	PRS	2100	mg/kg	25	Note 27
596	<i>14.1.2.1</i>	<i>canned or bottled (pasteurized) fruit juice</i>	<i>512</i>	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>PRS</i>	<i>8</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Notes 28 &amp; 29</i>
597	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	226, 227	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
598	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	200-225, 228	SULPHITES	PRS	600	mg/kg	0.7	Note 30
599	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	213	BENZOATES	PRS	400	mg/kg	5	Note 3
600	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	210-212	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
601	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
602	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	200-202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
603	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	225-227	SULPHITES	PRS	50	mg/kg	0.7	Note 30
604	14 1 2 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
605	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	210-213	BENZOATES	PRS	2100	mg/kg	5	Note 3
606	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
607	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	800	mg/kg	10	Note 10
608	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
609	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	225	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
610	14 1 2 3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	2000	mg/kg	0.7	Note 30
611	14 1 2 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	210-213	BENZOATES	PRS	1400	mg/kg	5	Note 3
612	14 1 2 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
613	14 1 2 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
614	14 1 3 1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	210	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
615	14 1 3 1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	200	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
616	14 1 3 2	canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	210	BENZOATES	PRS	2000	mg/kg	5	Note 3
617	14 1 3 3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	210-213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
618	14 1 3 3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
619	14 1 3 3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
620	14 1 3 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	210-213	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
621	14 1 3 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
622	14 1 3 4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
623	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
624	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
625	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
626	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
627	<i>14 1 4 1</i>	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
628	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	236-238	FORMATES	PRS	100	mg/kg	3	Note 9
629	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
630	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
631	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
632	<i>14 1 4 1</i>	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	<i>452i</i>	<i>PHOSPHATES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>70</i>	<i>Note 26</i>
633	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
634	<i>14 1 4 1</i>	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	<i>512</i>	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>PRS</i>	<i>30</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Note 29</i>
635	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	226, 227	SULPHITES	PRS	70	mg/kg	0.7	Note 30
636	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	220-225, 228	SULPHITES	PRS	115	mg/kg	0.7	Note 30
637	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Note 31
638	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
639	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
640	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
641	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	320	BHA	AOX	2	mg/kg	0.5	
642	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
643	<i>14 1 4 2</i>	<i>non carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades</i>	385	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
644	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	236-238	FORMATES	PRS	100	mg/kg	3	Note 9
645	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
646	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	214, 215, 217, 219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
647	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
648	<i>14 1 4 2</i>	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks including punches and ades</i>	<i>452i</i>	<i>PHOSPHATES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>70</i>	<i>Note 26</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
649	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Note 27
650	<i>14 1 4 2</i>	<i>non-carbonated water based flavoured drinks including punches and ades</i>	<i>512</i>	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>PRS</i>	<i>30</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Note 29</i>
651	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	226, 227	SULPHITES	PRS	70	mg/kg	0.7	Note 30
652	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	220-225, 228	SULPHITES	PRS	115	mg/kg	0.7	Note 30
653	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Note 31
654	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
655	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Notes 1 & 2
656	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	210-213	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Notes 2 & 3
657	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	320	BHA	AOX	90	mg/kg	0.5	
658	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	Note 2
659	<i>14 1 4 3</i>	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Notes 2 &amp; 7</i>
660	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	236	FORMATES	PRS	100	mg/kg	3	Notes 2 & 9
661	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	Note 2
662	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Notes 2 & 10
663	<i>14 1 4 3</i>	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	<i>452</i>	<i>PHOSPHATES</i>	<i>PRS</i>	<i>250</i>	<i>mg/kg</i>	<i>70</i>	<i>Notes 2 &amp; 26</i>
664	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	200-203	SORBATES	PRS	1500	mg/kg	25	Notes 11 & 27
665	<i>14 1 4 3</i>	<i>concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks</i>	<i>512</i>	<i>STANNOUS CHLORIDE</i>	<i>PRS</i>	<i>30</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2</i>	<i>Notes 2 &amp; 29</i>
666	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	220-228	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
667	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	319	TBHQ	AOX	200	mg/kg	0.2	Notes 2 & 31
668	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	306, 307	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	Note 2
669	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	210-213	BENZOATES	PRS	450	mg/kg	5	Note 3
670	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	216, 218	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	450	mg/kg	10	Note 10
671	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	200-203	SORBATES	PRS	120	mg/kg	25	Notes 11 & 27
672	14 2 1	beer and malt beverages	213	BENZOATES	PRS	70	mg/kg	5	Note 3

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
673	14.2.1	beer and malt beverages	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
674	<i>14.2.1</i>	<i>beer and malt beverages</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>
675	14.2.1	beer and malt beverages	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
676	14.2.1	beer and malt beverages	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
677	14.2.1	beer and malt beverages	220-228	SULPHITES	PRS	70	mg/kg	0.7	Note 30
678	14.2.2	cider and perry	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
679	14.2.2	cider and perry	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
680	14.2.2	cider and perry	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
681	14.2.2	cider and perry	220-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
682	14.2.3	wines	210, 211	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
683	14.2.3	wines	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	50	mg/kg	10	Note 10
684	14.2.3	wines	200-203	SORBATES	PRS	2000	mg/kg	25	Note 27
685	14.2.3	wines	225-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
686	14.2.3	wines	220-224	SULPHITES	PRS	350	mg/kg	0.7	Note 30
687	14.2.4	fruit wine	210, 211	BENZOATES	PRS	800	mg/kg	5	Note 3
688	14.2.4	fruit wine	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
689	14.2.4	fruit wine	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
690	14.2.5	mead	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
691	14.2.5	mead	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
692	14.2.5	mead	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
693	14.2.5	mead	225	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
694	14.2.5	mead	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
695	14.2.6	spirituous beverages	210-213	BENZOATES	PRS	400	mg/kg	5	Note 3
696	<i>14.2.6</i>	<i>spirituous beverages</i>	<i>385</i>	<i>EDTAs</i>	<i>PRS</i>	<i>25</i>	<i>mg/kg</i>	<i>2.5</i>	<i>Note 7</i>

## Proposed Draft Schedule 2 on Antioxidants and Preservatives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
697	14 2 6	spirituous beverages	201, 203	SORBATES	PRS	200	mg/kg	25	Note 27
698	14 2 6	spirituous beverages	200, 202	SORBATES	PRS	600	mg/kg	25	Note 27
699	14 2 6	spirituous beverages	220-228	SULPHITES	PRS	300	mg/kg	0.7	Note 30
700	14 2 6 1	spirituous beverages containing more than 15% alcohol	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	50	mg/kg	10	Note 10
701	<i>14 2 6 1</i>	<i>spirituous beverages containing more than 15% alcohol</i>	<i>251, 252</i>	<i>NITRATES</i>	<i>PRS</i>	<i>100</i>	<i>mg/kg</i>	<i>3.7</i>	<i>Notes 14 &amp; 20</i>
702	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	210-212	BENZOATES	PRS	200	mg/kg	5	Note 3
703	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	200	mg/kg	10	Note 10
704	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	200-203	SORBATES	PRS	500	mg/kg	25	Note 27
705	14 3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine or spirit coolers, etc.)	220-228	SULPHITES	PRS	30	mg/kg	0.7	Note 30
706	15 0	ready-to-eat savouries	304	ASCORBYL ESTERS	AOX	200	mg/kg	1.25	Note 1
707	15 0	ready-to-eat savouries	320	BHA	AOX	200	mg/kg	0.5	
708	15 0	ready-to-eat savouries	310	GALLATE, PROPYL	AOX	200	mg/kg	1.4	
709	15 0	ready-to-eat savouries	214-219	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	300	mg/kg	10	Note 10
710	15 0	ready-to-eat savouries	200-203	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
711	15 0	ready-to-eat savouries	306-309	TOCOPHEROLS	AOX	200	mg/kg	2	
712	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	210-212	BENZOATES	PRS	500	mg/kg	5	Note 3
713	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	321	BHT	AOX	200	mg/kg	0.3	
714	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	262ii	SODIUM DIACETATE	PRS	500	mg/kg	15	
715	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	220-228	SULPHITES	PRS	200	mg/kg	0.7	Note 30
716	15 2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	321	BHT	AOX	100	mg/kg	0.3	
717	15 2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	220-224, 226-228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30
718	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	210-212	BENZOATES	PRS	1000	mg/kg	5	Note 3
719	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	214, 216	HYDROXYBENZOATES, p-	PRS	1000	mg/kg	10	Note 10
720	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	200-202	SORBATES	PRS	1000	mg/kg	25	Note 27
721	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	220-224, 228	SULPHITES	PRS	500	mg/kg	0.7	Note 30

**General Standard for Food Additives: Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives  
Specifically Permitted in Foods - Antioxidants & Preservatives**

- Note 1:** ADI as ascorbyl palmitate, ascorbyl stearate, or both. Use level reported as ascorbyl stearate.
- Note 2:** Level in food as consumed.
- Note 3:** Group ADI for benzoic acid and its calcium, potassium, and sodium salts, and benzyl acetate, alcohol, and benzoate. Use level reported as benzoic acid.
- Note 4:** Used in concentrated form of food.
- Note 5:** Fat or oil basis.
- Note 6:** ADI note: conditional 0.05-0.25.
- Note 7:** ADI as calcium disodium EDTA; no excess of disodium EDTA should remain in foods.
- Note 8:** ADI note: provisional maximum tolerable daily intake (PMTDI) for iron.
- Note 9:** Group ADI for formic acid and ethyl formate. INS Nos. 237 and 238 = NE, but are included in the group because they are salt forms of a weak acid (INS No. 236). Use level reported as formic acid.
- Note 10:** ADI as sum of ethyl, methyl, and propyl compounds. INS Nos. 215, 217, & 219 = NE, but are included in the group because these compounds are covered by the group ADI in the broadest sense. Use level reported as p-hydroxybenzoic acid.
- Note 11:** Surface treatment only.
- Note 12:** ADI note: high viscosity (incl. P100(H) oil) = 20; medium and low viscosity: Class I (incl. P70(H) oil) = 1 (temporary); Class II (include. N70(H) & N70(A) oils) and Class III (incl. P15(H), N15(H), & N10(A) oils) = 0.01 (temporary group ADI).
- Note 13:** Unconditional ADI in Units/kg bw.
- Note 14:** ADI as nitrate ion.
- Note 15:** As residual NaNO<sub>3</sub>.
- Note 16:** Residual level.
- Note 17:** Added level; 250 mg/kg residual level.
- Note 18:** Added level: 70 mg/kg residual level.
- Note 19:** As residual NO<sub>2</sub>.
- Note 20:** Use level as mg/L raw mash.
- Note 21:** ADI as nitrite ion.
- Note 22:** Added level; 175 mg/kg residual level as NaNO<sub>3</sub>.
- Note 23:** Added level; 50 mg/kg residual level as NaNO<sub>3</sub>.
- Note 24:** Added level; 70 mg/kg residual level as NaNO<sub>3</sub>.
- Note 25:** Added level; 100 mg/kg residual level.
- Note 26:** Maximum tolerable daily intake (MTDI) 70 mg/kg bw, as phosphorus from all sources.
- Note 27:** Group ADI for sorbic acid and its calcium, potassium, and sodium salts. Use level reported as sorbic acid.
- Note 28:** As tin.
- Note 29:** ADI note: provisional maximum tolerable daily intake (PMTDI) for inorganic tin, including stannous chloride.
- Note 30:** Group ADI for sulphur dioxide and sulphites, as SO<sub>2</sub>. Use level reported as residual SO<sub>2</sub>.
- Note 31:** ADI is temporary.
- Note 32:** Use level reported as thiodipropionic acid.

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
1	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	04 1 2 7	candied fruit	200	mg/kg	STB	7	Note 1
2	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	200	mg/kg	STB	7	Note 1
3	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	200	mg/kg	STB	7	Note 1
4	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	10 2	egg products	30	mg/kg	STB	7	Note 1
5	578	CALCIUM GLUCONATE	01 3 2	beverage whiteners	4000	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
6	578	CALCIUM GLUCONATE	01 7	dairy based desserts (e.g. ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	45000	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
7	578	CALCIUM GLUCONATE	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	3760	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 3
8	578	CALCIUM GLUCONATE	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	2150	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 4
9	578	CALCIUM GLUCONATE	04 1 2 7	candied fruit	2150	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 4
10	578	CALCIUM GLUCONATE	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water based desserts	45000	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
11	578	CALCIUM GLUCONATE	04 2 1 2	surface-treated vegetables	8600	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 5
12	578	CALCIUM GLUCONATE	04 2 1 3	peeled or cut vegetables	8600	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 5
13	578	CALCIUM GLUCONATE	04 2 2	processed vegetables, nuts and seeds	10750	mg/kg	STB	50	Notes 2 & 6
14	578	CALCIUM GLUCONATE	07 0	bakery wares	17500	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
15	578	CALCIUM GLUCONATE	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	100	mg/kg	STB, THK	50	Note 2
16	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	01 3 2	beverage whiteners	5000	mg/kg	STB	50	
17	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	5000	mg/kg	STB	50	
18	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	07 1	bread and ordinary bakery wares	5000	mg/kg	STB	50	Note 7
19	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	07 2 2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)		GMP	STB	50	
20	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	5000	mg/kg	STB	50	
21	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	12 6	sauces and like products	3000	mg/kg	STB	50	
22	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	01 6 1	unripened cheese	5000	mg/kg	THK	0.1	
23	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	10	mg/kg	STB	0.1	
24	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	10	mg/kg	STB	0.1	
25	385	EDTAs	14 2 1	beer and malt beverages	10	mg/kg	STB	2.5	Note 8
26	637	ETHYL MALTOL	14 2 3	wines	100	mg/kg	STB	2	Note 9
27	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	150	mg/kg	STB	25	
28	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	100	mg/kg	THK	25	
29	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	150	mg/kg	STB	25	
30	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	100	mg/kg	THK	25	

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
31	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	150	mg/kg	STB	25	Note 10
32	636	MALTOL	14 2 3	wines	250	mg/kg	STB	1	
33	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 1 1 1	milk, including sterilized and UHT goats milk	1000	mg/kg	THK	70	Note 11
34	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 1 1 1	milk, including sterilized and UHT goats milk	1000	mg/kg	STB	70	Note 11
35	339ii	PHOSPHATES	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)		GMP	STB	70	Note 11
36	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
37	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	2000	mg/kg	THK	70	Note 11
38	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 3 1	condensed milk (plain)	1500	mg/kg	THK	70	Note 11
39	450iii v	PHOSPHATES	01 3 1	condensed milk (plain)	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
40	339i,iii, 340i-iii, 341i,iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 3 1	condensed milk (plain)	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12
41	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 3 2	beverage whiteners	50000	mg/kg	STB	70	Note 11
42	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 3 2	beverage whiteners	50000	mg/kg	THK	70	Note 11
43	339i,iii, 340i,iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 4 1	pasteurized cream	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12
44	339i,ii, 340i,ii, 341i,iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12
45	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
46	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
47	339i,iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 4 3	clotted cream	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12
48	339ii	PHOSPHATES	01 4 3	clotted cream	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
49	339i,iii, 340i-iii, 341i,iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 4 4	cream analogues	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12
50	450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 4 4	cream analogues	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
51	339ii, 341i, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 5 1	milk powder and cream powder	2500	mg/kg	THK	70	Note 11
52	339i,iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 5 1	milk powder and cream powder	5000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12
53	341iii	PHOSPHATES	01 6 1	unripened cheese	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
54	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 6 1	unripened cheese	2000	mg/kg	THK	70	Note 11
55	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 6 1	unripened cheese	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
56	450iii v, 451i,ii, 452i,ii	PHOSPHATES	01 6 1	unripened cheese	4000	mg/kg	STB	70	Note 11
57	339ii	PHOSPHATES	01 6 1	unripened cheese	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
58	339ii,iii, 340iii, 341iii	PHOSPHATES	01.6 2	ripened cheese	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
59	339ii,iii, 340iii, 341iii	PHOSPHATES	01 6 3	whey cheese	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
60	341iii	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
61	450iii,v, 451i,ii	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	4000	mg/kg	STB	70	Note 11
62	339i	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	9000	mg/kg	STB	70	Note 11
63	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
64	340iii	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
65	452ii,iv	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	30000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
66	339ii,iii, 452i	PHOSPHATES	01 6 4	processed cheese	35000	mg/kg	STB	70	Note 11
67	339ii, 341iii	PHOSPHATES	01 6 5	cheese analogues	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
68	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 6 5	cheese analogues	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
69	339ii, 341ii, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 6 5	cheese analogues	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
70	339iii, 340iii	PHOSPHATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
71	339ii, 341i, 450v, 451i,ii	PHOSPHATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
72	452i,ii,iv	PHOSPHATES	01 7	dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
73	452i	PHOSPHATES	01 7	dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
74	339iii	PHOSPHATES	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., monarine)		GMP	STB	70	Note 11
75	339iii, 340iii	PHOSPHATES	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
76	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
77	339iii, 340iii	PHOSPHATES	02 4	fat-based desserts (excluding dairy based desserts)	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
78	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
79	339iii, 340iii	PHOSPHATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg	STB	70	Note 11
80	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg	THK	70	Note 11
81	452i	PHOSPHATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	7500	mg/kg	STB	70	Note 11
82	341i	PHOSPHATES	04 1 2 1	frozen fruit	260	mg/kg	STB	70	Note 11
83	341i	PHOSPHATES	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	260	mg/kg	STB	70	Note 11
84	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	04 1 2 9	fruit based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
85	339iii, 340iii	PHOSPHATES	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit flavoured water-based desserts	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
86	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	04 2 2 1	frozen vegetables	5	mg/kg	THK	70	Note 11
87	339iii, 340iii	PHOSPHATES	04 2 2 1	frozen vegetables	5	mg/kg	STB	70	Note 11
88	450i,iii	PHOSPHATES	04 2 2 1	frozen vegetables	100	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 12

**Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs**

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
89	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	04 2 2 2	dried vegetables	5	mg/kg	THK	70	Note 11
90	339iii, 340iii	PHOSPHATES	04 2 2 2	dried vegetables	5	mg/kg	STB	70	Note 11
91	339ii, 452i	PHOSPHATES	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine		GMP	STB	70	Note 11
92	341i	PHOSPHATES	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	800	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 14
93	339ii	PHOSPHATES	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	5000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 15
94	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	05 2	sugar based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
95	339iii, 340iii	PHOSPHATES	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
96	340iii, 341i	PHOSPHATES	05 3	chewing gum		GMP	STB	70	Note 11
97	341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	05 3	chewing gum		GMP	THK	70	Note 11
98	339ii, 340ii	PHOSPHATES	05 3	chewing gum	1000	mg/kg	STB, THK	70	Note 11
99	339iii	PHOSPHATES	05 3	chewing gum	10000	mg/kg	STB, THK	70	Note 11
100	339iii, 340iii	PHOSPHATES	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	1000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
101	339ii, 341i	PHOSPHATES	06 1	whole broken or flaked grain, including rice	1000	mg/kg	THK	70	Notes 11 & 13
102	341i	PHOSPHATES	06 2	flours and starches	2500	mg/kg	STB	70	Note 11
103	339iii, 340iii	PHOSPHATES	06 2	flours and starches	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
104	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	06 2	flours and starches	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
105	339iii, 340iii	PHOSPHATES	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
106	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
107	339iii, 340iii	PHOSPHATES	06 4	pastas and noodles	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
108	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	06 4	pastas and noodles	2000	mg/kg	THK	70	Note 11
109	339iii, 340iii	PHOSPHATES	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
110	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
111	339iii, 340iii	PHOSPHATES	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
112	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	06 6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
113	339iii, 340iii	PHOSPHATES	07 1 1	bread and rolls	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
114	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	07 1 1	bread and rolls	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
115	339ii	PHOSPHATES	07 2	fine bakery wares	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
116	339iii, 340iii	PHOSPHATES	07 2	fine bakery wares	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
117	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	07 2	fine bakery wares	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
118	340ii	PHOSPHATES	08 2 2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
119	450iii,v, 451i,ii, 452i,ii	PHOSPHATES	08 2 2	<i>meat, poultry &amp; game products in whole pieces/cuts, heat-treated</i>	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
120	339iii, 340iii	PHOSPHATES	08 3	<i>processed comminuted meat, poultry &amp; game products</i>	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
121	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	08 3	<i>processed comminuted meat, poultry &amp; game products</i>	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
122	340ii	PHOSPHATES	08 3 2	<i>comminuted meat, poultry &amp; game products, heat-treated</i>	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
123	452iv	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	3000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
124	339i,iii, 340i,iii, 341iii, 450ii, 452i ii	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
125	339ii 341i, 450v 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
126	451i,ii	PHOSPHATES	09 2 1	<i>frozen fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	10000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
127	341ii	PHOSPHATES	09 2 2	<i>frozen battered fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	1000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 16
128	451i,ii	PHOSPHATES	09 2 2	<i>frozen battered fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	10000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
129	451i, 452i	PHOSPHATES	09 2 5	<i>smoked, dried, fermented and/or salted fish &amp; fish prods, incl mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	1000	mg/kg	STB	70	Note 11
130	339ii, 341i, 450v, 451i,ii 452i,ii,iv	PHOSPHATES	09 3 4	<i>semi-preserved fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms other than 9 3 1 - 9 3 3</i>	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
131	339iii 340iii	PHOSPHATES	09 3 4	<i>semi-preserved fish &amp; fish products, including mollusks, crustaceans &amp; echinoderms other than 9 3 1 - 9 3 3</i>	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
132	339iii, 340iii, 451i, 452i	PHOSPHATES	09 4	<i>fully preserved, incl canned or fermented, fish &amp; fish products, incl mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	1000	mg/kg	STB	70	Note 11
133	339ii, 341i, 450v, 451i ii 452i,ii,iv	PHOSPHATES	09 4	<i>fully preserved, incl canned or fermented, fish &amp; fish products, incl mollusks, crustaceans &amp; echinoderms</i>	1000	mg/kg	THK	70	Note 11
134	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	10 2 1	<i>liquid egg products</i>	10000	mg/kg	THK	70	Note 11
135	339iii, 340iii	PHOSPHATES	10 2 1	<i>liquid egg products</i>	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
136	339iii, 340iii	PHOSPHATES	10 4	<i>egg-based desserts (e g , custard)</i>	3000	mg/kg	STB	70	Note 11
137	339ii, 341i, 450v, 451i ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	10 4	<i>egg based desserts (e g , custard)</i>	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
138	339iii, 340iii	PHOSPHATES	11 2	<i>other sugars and syrups (e g , brown sugar, maple syrup)</i>	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
139	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	11 2	<i>other sugars and syrups (e g , brown sugar, maple syrup)</i>	10000	mg/kg	THK	70	Note 11
140	339iii, 340iii	PHOSPHATES	12 1	<i>salt</i>	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
141	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	12 1	<i>salt</i>	10000	mg/kg	THK	70	Note 11
142	339iii, 340iii	PHOSPHATES	12 2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
143	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii iv	PHOSPHATES	12 2	<i>herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments</i>	10000	mg/kg	THK	70	Note 11
144	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	12 5	<i>soups and broths</i>	3000	mg/kg	THK	70	Note 11
145	339iii 340iii	PHOSPHATES	12 5	<i>soups and broths</i>	3000	mg/kg	STB	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No	Additive	Food Cat No	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
146	339i ii 340i ii 450i iii v 451i ii 452i ii	PHOSPHATES	12 5 1	ready to eat soups and broths including canned bottled and frozen	1000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
147	339iii 340iii	PHOSPHATES	12 6	sauces and like products	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
148	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	12 6	sauces and like products	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
149	339ii	PHOSPHATES	12 6 3	mixes for sauces and gravies	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
150	339iii 340iii	PHOSPHATES	12 9	protein products	20000	mg/kg	STB	70	Note 11
151	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	12 9	protein products	20000	mg/kg	THK	70	Note 11
152	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	13 0	foodstuffs intended for particular nutritional use	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
153	339iii 340iii	PHOSPHATES	13 0	foodstuffs intended for particular nutritional use	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
154	452i	PHOSPHATES	13 1	infant formulae and follow on formulae	500	mg/kg	STB	70	Note 11
155	339iii 340iii	PHOSPHATES	14 1 1 2	table waters and soda waters	500	mg/kg	STB	70	Note 11
156	339ii 341i 450v 451i ii	PHOSPHATES	14 1 1 2	table waters and soda waters	500	mg/kg	STB THK	70	Note 11
157	452i ii iv	PHOSPHATES	14 1 1 2	table waters and soda waters	500	mg/kg	THK	70	Note 11
158	452i	PHOSPHATES	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks		GMP	STB	70	Note 11
159	339ii 341i 450v 451i ii	PHOSPHATES	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	500	mg/kg	THK	70	Note 11
160	339ii iii 340iii 341i 450v 451i ii	PHOSPHATES	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	500	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
161	452iv	PHOSPHATES	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
162	452i	PHOSPHATES	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	10000	mg/kg	THK	70	Note 11
163	452i	PHOSPHATES	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks including punches and ades		GMP	STB	70	Note 11
164	339ii iii 340iii 341i 450v 451i ii	PHOSPHATES	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks including punches and ades	500	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
165	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks including punches and ades	500	mg/kg	THK	70	Note 11
166	452iv	PHOSPHATES	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks including punches and ades	10000	mg/kg	STB	70	Note 11
167	452i	PHOSPHATES	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks including punches and ades	10000	mg/kg	THK	70	Note 11
168	340iii 341i 450v 451ii	PHOSPHATES	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water based flavoured drinks	500	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
169	452i iv	PHOSPHATES	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water based flavoured drinks	10000	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
170	339iii 340iii	PHOSPHATES	14 1 5	coffee coffee substitutes tea herbal infusions & other hot cereal beverages excluding cocoa	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
171	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	14 1 5	coffee coffee substitutes tea herbal infusions & other hot cereal beverages excluding cocoa	2000	mg/kg	THK	70	Note 11
172	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	14 2 2	cider and perry	2000	mg/kg	THK	70	Note 11
173	339iii 340iii	PHOSPHATES	14 2 2	cider and perry	2000	mg/kg	STB	70	Note 11
174	339iii 340iii	PHOSPHATES	14 2 6	spirituous beverages	1000	mg/kg	STB	70	Note 11
175	339ii 341i 450v 451i ii 452i ii iv	PHOSPHATES	14 2 6	spirituous beverages	1000	mg/kg	THK	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
176	339ii 341i 450v, 451i,ii 452i,ii iv	PHOSPHATES	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	5000	mg/kg	THK	70	Note 11
177	339iii 340iii	PHOSPHATES	15 1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	5000	mg/kg	STB	70	Note 11
178	452i,ii,iv	PHOSPHATES	16 0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 15	200	mg/kg	STB	70	Notes 11 & 13
179	1521	POLYETHYLENE GLYCOL	11 4	table top sweeteners, including those containing high intensity sweeteners, other than 11 1 11 3		GMP	STB, THK	10	
180	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	10000	mg/kg	STB	25	Note 17
181	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	5000	mg/kg	STB	25	Note 17
182	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	07 2 1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	5000	mg/kg	STB	25	Note 17
183	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	5000	mg/kg	STB	25	Note 17
184	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	02 2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	5000	mg/kg	STB	7.5	
185	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	5000	mg/kg	STB	7.5	
186	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	05 1 3	cocoa and chocolate products other than 5 1 1, 5 1 2 & 5 1 4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	5000	mg/kg	STB	7.5	
187	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	5000	mg/kg	STB	-7.5	
188	430	POLYOXYETHYLENE STEARATES	07 0	bakery wares	7500	mg/kg	STB	25	Notes 7 & 18
189	436	POLYSORBATES	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
190	435	POLYSORBATES	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	3000	mg/kg	STB	25	Note 19
191	433	POLYSORBATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	800	mg/kg	STB	25	Note 19
192	436	POLYSORBATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg	STB	25	Note 19
193	435	POLYSORBATES	01 7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
194	435	POLYSORBATES	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	4000	mg/kg	STB	25	Note 19
195	433	POLYSORBATES	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
196	436	POLYSORBATES	02 1	fats and oils essentially free from water	4000	mg/kg	STB	25	Note 19
197	435	POLYSORBATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	800	mg/kg	STB	25	Note 19
198	433 436	POLYSORBATES	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg	STB	25	Note 19
199	433, 435, 436	POLYSORBATES	04 1 2 11	fruit fillings for pastries	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
200	433	POLYSORBATES	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	500	mg/kg	STB	25	Note 19
201	435	POLYSORBATES	05 1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
202	435	POLYSORBATES	05 3	chewing gum	1000	mg/kg	STB	25	Note 19
203	433 435, 436	POLYSORBATES	05 4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non fruit) and sweet sauces	5000	mg/kg	STB	25	Note 19
204	433	POLYSORBATES	06 5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1000	mg/kg	STB	25	Note 19

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
205	433	POLYSORBATES	07.1.1	<i>bread and rolls</i>	3000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
206	435	POLYSORBATES	07.1.1	<i>bread and rolls</i>	5000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
207	433	POLYSORBATES	07.1.2	<i>crackers, excluding sweet crackers</i>	3000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
208	435	POLYSORBATES	07.1.2	<i>crackers, excluding sweet crackers</i>	5000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
209	433	POLYSORBATES	07.1.3	<i>other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)</i>	5000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
210	435	POLYSORBATES	07.1.3	<i>other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)</i>	10000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
211	433	POLYSORBATES	07.1.4	<i>bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs</i>	3000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
212	435	POLYSORBATES	07.1.4	<i>bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs</i>	5000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 7 &amp; 19</i>
213	433	POLYSORBATES	07.2	<i>fine bakery wares</i>	2000	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
214	434, 435	POLYSORBATES	07.2	<i>fine bakery wares</i>	5000	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
215	436	POLYSORBATES	07.2.1	<i>cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)</i>	3200	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
216	436	POLYSORBATES	07.2.3	<i>mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)</i>	3200	mg/kg	STB	25	<i>Notes 15 &amp; 19</i>
217	433	POLYSORBATES	10.4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	800	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
218	436	POLYSORBATES	10.4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	1000	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
219	435	POLYSORBATES	10.4	<i>egg-based desserts (e.g., custard)</i>	5000	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
220	433, 434, 436	POLYSORBATES	12.6.1	<i>emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)</i>	4000	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
221	432	POLYSORBATES	12.9	<i>protein products</i>	4000	mg/kg	STB	25	<i>Notes 19 &amp; 20</i>
222	432-436	POLYSORBATES	14.1.4.1	<i>carbonated water-based flavoured drinks</i>	50	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
223	432-436	POLYSORBATES	14.1.4.2	<i>non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades</i>	50	mg/kg	STB	25	<i>Note 19</i>
224	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	11.4	<i>table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3</i>		GMP	THK	50	
225	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	11.4	<i>table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3</i>	3000	mg/kg	STB	50	
226	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	13.6	<i>food supplements</i>		GMP	STB, THK	50	
227	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	14.2.1	<i>beer and malt beverages</i>	2	mg/kg	STB	50	
228	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	14.2.2	<i>cider and perry</i>	2	mg/kg	STB	50	
229	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	14.2.3	<i>wines</i>	2	mg/kg	STB	50	
230	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01.1.2	<i>dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)</i>		GMP	STB, THK	20	<i>Note 21</i>
231	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01.2.1.2	<i>fermented milks, heat-treated after fermentation</i>	5000	mg/kg	THK	20	<i>Note 21</i>
232	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01.3.1	<i>condensed milk (plain)</i>	150	mg/kg	STB, THK	20	<i>Note 21</i>
233	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01.4.1	<i>pasteurized cream</i>		GMP	STB, THK	20	<i>Note 21</i>
234	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01.4.2	<i>sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams</i>	5000	mg/kg	THK	20	<i>Note 21</i>

## Proposed Draft Schedule 1 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
235	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01 4 3	clotted cream	5000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
236	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01 4 4	cream analogues		GMP	STB, THK	20	Note 21
237	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01 6 1	unripened cheese	5000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
238	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01 6 4	processed cheese	8000	mg/kg	THK	20	Note 21
239	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	01 7	dairy based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
240	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	02 2 1	emulsions containing at least 80% fat		GMP	STB, THK	20	Note 21
241	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarime)	10000	mg/kg	THK	20	Note 21
242	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarime)	5000	mg/kg	STB	20	Note 21
243	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	7500	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
244	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	500	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
245	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	10000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
246	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	06 4	pastas and noodles	8330	mg/kg	STB, THK	20	Notes 21 & 22
247	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	07 0	bakery wares	10000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
248	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	08 2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts		GMP	STB, THK	20	Note 21
249	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products		GMP	STB, THK	20	Note 21
250	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	09 2 1	frozen fish & fish products including mollusks, crustaceans & echinoderms	5000	mg/kg	THK	20	Note 21
251	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	09 2 2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	5000	mg/kg	THK	20	Note 21
252	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	09 2 5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish products, incl mollusks, crustaceans & echinoderms		GMP	STB, THK	20	Note 21
253	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	09 4	fully preserved, incl canned or fermented, fish & fish products, incl mollusks, crustaceans & echinoderms	10000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
254	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	12 5	soups and broths	5000	mg/kg	THK	20	Note 21
255	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	12 6 1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	1000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
256	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	13 1	infant formulae and follow-on formulae	1000	mg/kg	STB, THK	20	Note 21
257	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks		GMP	STB, THK	20	Note 21
258	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades		GMP	STB, THK	20	Note 21
259	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	14 2 1	beer and malt beverages		GMP	STB, THK	20	Note 21
260	1520	PROPYLENE GLYCOL	01 6 1	unripened cheese	5000	mg/kg	STB	25	Note 23

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
1	01 1 1 1	milk, including sterilized and UHT goats milk	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
2	01 1 1 1	milk, including sterilized and UHT goats milk	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
3	01 1 1 2	buttermilk (plain)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	3000	mg/kg	70	
4	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	339ii	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
5	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
6	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
7	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	436	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
8	01 1 2	dairy based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
9	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
10	01 1 2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
11	01 2 1 2	fermented milks, heat treated after fermentation	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
12	01 2 1 2	fermented milks, heat-treated after fermentation	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	5000	mg/kg	70	
13	01 3 1	condensed milk (plain)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1500	mg/kg	70	Note 11
14	01 3 1	condensed milk (plain)	450iii,v	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
15	01 3 1	condensed milk (plain)	339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
16	01 3 1	condensed milk (plain)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	150	mg/kg	20	Note 21
17	01 3 2	beverage whiteners	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	4000	mg/kg	50	Note 2
18	01 3 2	beverage whiteners	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	
19	01 3 2	beverage whiteners	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	50000	mg/kg	70	Note 11
20	01 3 2	beverage whiteners	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	50000	mg/kg	70	Note 11
21	01 3 2	beverage whiteners	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
22	01 3 2	beverage whiteners	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
23	01 3 2	beverage whiteners	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
24	01 3 2	beverage whiteners	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
25	01 3 2	beverage whiteners	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK		GMP	20	Note 31
26	01 4 1	pasteurized cream	339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
27	01 4 1	pasteurized cream	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
28	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	339i,ii, 340i,ii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
29	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
30	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
31	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	435	POLYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Note 19
32	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
33	01 4 2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK		GMP	20	Note 31
34	01 4 3	clotted cream	339i,iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
35	01 4 3	clotted cream	339ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
36	01 4 3	clotted cream	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	5000	mg/kg	20	Note 21
37	01 4 3	clotted cream	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
38	01 4 4	cream analogues	339i,iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
39	01 4 4	cream analogues	450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
40	01 4 4	cream analogues	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
41	01 4 4	cream analogues	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	2500	mg/kg	70	
42	01 4 4	cream analogues	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
43	01 4 4	cream analogues	481i	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	Note 15
44	01 5 1	milk powder and cream powder	339ii, 341i, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2500	mg/kg	70	Note 11
45	01 5 1	milk powder and cream powder	339i-iii, 340i-iii, 341i-iii, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Notes 11 & 12
46	01 5 1	milk powder and cream powder	481i, 482i	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
47	01 6 1	unripened cheese	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	THK	5000	mg/kg	0.1	
48	01 6 1	unripened cheese	341iii	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
49	01 6 1	unripened cheese	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
50	01 6 1	unripened cheese	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
51	01 6 1	unripened cheese	450iii,v, 451i,ii, 452i,ii	PHOSPHATES	STB	4000	mg/kg	70	Note 11
52	01 6 1	unripened cheese	339ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
53	01 6 1	unripened cheese	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	5000	mg/kg	20	Note 21
54	01 6 1	unripened cheese	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB	5000	mg/kg	25	Note 23
55	01 6 1	unripened cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
56	01 6 1	unripened cheese	335i	TARTRATES	STB	30000	mg/kg	30	Notes 32 & 33
57	01 6 2	ripened cheese	339ii,iii, 340iii, 341iii	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
58	01 6 2 1	total ripened cheese, includes rind	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
59	01 6 2 2	rind of ripened cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
60	01 6 2 3	cheese powder (for reconstitution, e.g., for cheese sauces)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	16000	mg/kg	70	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
61	01 6 3	whey cheese	339ii,iii, 340iii, 341iii	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
62	01 6 3	whey cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
63	01 6 4	processed cheese	341iii	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
64	01 6 4	processed cheese	450iii,v, 451i,ii	PHOSPHATES	STB	4000	mg/kg	70	Note 11
65	01 6 4	processed cheese	339i	PHOSPHATES	STB	9000	mg/kg	70	Note 11
66	01 6 4	processed cheese	340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
67	01 6 4	processed cheese	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
68	01 6 4	processed cheese	452i,iv	PHOSPHATES	STB	30000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
69	01 6 4	processed cheese	339ii,iii, 452i	PHOSPHATES	STB	35000	mg/kg	70	Note 11
70	01 6 4	processed cheese	407a	PROCESSED EUCHUMA SEAWEED	THK	8000	mg/kg	20	Note 21
71	01 6 4	processed cheese	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
72	01 6 4	processed cheese	335i, 337	TARTRATES	STB	40000	mg/kg	30	Note 32
73	01 6 5	cheese analogues	339ii, 341iii	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
74	01 6 5	cheese analogues	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
75	01 6 5	cheese analogues	339ii, 341ii, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
76	01 6 5	cheese analogues	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	9000	mg/kg	70	
77	01 6 5	cheese analogues	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
78	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	45000	mg/kg	50	Note 2
79	01 7	dairy based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
80	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
81	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	452i	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
82	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
83	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	433	POLYSORBATES	STB	800	mg/kg	25	Note 19
84	01 7	dairy based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	436	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
85	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
86	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	407a	PROCESSED EUCHUMA SEAWEED	STB, THK	5000	mg/kg	20	Note 21
87	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	25000	mg/kg	25	
88	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
89	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
90	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
91	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No	Food Category	INS No	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
92	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding fruit or flavoured yoghurt)	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
93	01 7	dairy-based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB THK		GMP	20	Note 31
94	01 7	dairy based desserts (e g , ice cream, ice milk, pudding fruit or flavoured yoghurt)	336ii	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
95	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	
96	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 17
97	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	435	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Note 19
98	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	433	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
99	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	2E+05	mg/kg	25	Note 26
100	02 0	fats and oils and fat emulsions (type water in oil)	491, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	30000	mg/kg	25	Note 28
101	02 1	fats and oils essentially free from water	436	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Note 19
102	02 1	fats and oils essentially free from water	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	11000	mg/kg	70	
103	02 1	fats and oils essentially free from water	492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	3000	mg/kg	25	Note 28
104	02 1	fats and oils essentially free from water	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
105	02 2	fat emulsions mainly of type water in oil	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	7 5	
106	02 2	fat emulsions mainly of type water in oil	492 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
107	02 2	fat emulsions mainly of type water in oil	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
108	02 2 1	emulsions containing at least 80% fat	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB THK		GMP	20	Note 21
109	02 2 1	emulsions containing at least 80% fat	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	3000	mg/kg	70	
110	02 2 1 2	margarine and similar products (e g , butter margarine blends)	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	20	Note 31
111	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e g , minarrie)	339iii	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
112	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e g , minarrie)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB	5000	mg/kg	20	Note 21
113	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e g , minarrie)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	10000	mg/kg	20	Note 21
114	02 2 2	emulsions containing less than 80% fat (e g , minarrie)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	10000	mg/kg	70	
115	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
116	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
117	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	3000	mg/kg	25	Note 28
118	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
119	02 3	fat emulsions other than 2 2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	20000	mg/kg	20	
120	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
121	02 4	fat-based desserts (excluding dairy based desserts)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
122	02 4	fat-based desserts (excluding dairy based desserts)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
123	02 4	fat based desserts (excluding dairy-based desserts)	492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	3000	mg/kg	25	Note 28
124	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
125	02 4	fat based desserts (excluding dairy-based desserts)	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
126	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
127	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
128	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	452i	PHOSPHATES	STB	7500	mg/kg	70	Note 11
129	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 17
130	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	435	POLYSORBATES	STB	800	mg/kg	25	Note 19
131	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	433, 436	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
132	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB THK	7500	mg/kg	20	Note 21
133	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	7500	mg/kg	70	
134	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	405	PROPYI FNF GI YCOL ALGINATE	THK	10000	mg/kg	70	
135	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
136	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Note 28
137	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	1200	mg/kg	25	Note 28
138	04 1 2 1	frozen fruit	341i	PHOSPHATES	STB	260	mg/kg	70	Note 11
139	04 1 2 4	canned or bottled (pasteunzed) fruit	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	3760	mg/kg	50	Notes 2 & 3
140	04 1 2 4	canned or bottled (pasteunzed) fruit	341i	PHOSPHATES	STB	260	mg/kg	70	Note 11
141	04 1 2 4	canned or bottled (pasteunzed) fruit	335i,ii, 336ii, 337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
142	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	2150	mg/kg	50	Notes 2 & 4
143	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	20000	mg/kg	70	
144	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	493	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	25	mg/kg	25	Note 28
145	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	335i,ii	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
146	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	336ii	TARTRATES	STB THK		GMP	30	Note 32
147	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e.g., chumey)	335i,ii	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
148	04 1 2 7	candied fruit	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	200	mg/kg	7	Note 1
149	04 1 2 7	candied fruit	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	2150	mg/kg	50	Notes 2 & 4
150	04 1 2 7	candied fruit	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
151	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
152	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	45000	mg/kg	50	Note 2
153	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
154	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
155	04 1 2 9	fruit based desserts, including fruit flavoured water-based desserts	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
156	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
157	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water based desserts	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
158	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
159	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
160	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	336ii	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
161	04 1 2 11	fruit fillings for pastnes	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	7	5
162	04 1 2 11	fruit fillings for pastnes	433, 435, 436	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
163	04 1 2 11	fruit fillings for pastnes	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
164	04 1 2 11	fruit fillings for pastnes	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
165	04 1 2 11	fruit fillings for pastnes	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
166	04 1 2 11	fruit fillings for pastnes	481i	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
167	04 2 1 2	surface treated vegetables	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	8600	mg/kg	50	Notes 2 & 5
168	04 2 1 3	peeled or cut vegetables	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	8600	mg/kg	50	Notes 2 & 5
169	04 2 2	processed vegetables, nuts and seeds	578	CALCIUM GLUCONATE	STB	10750	mg/kg	50	Notes 2 & 6
170	04 2 2 1	frozen vegetables	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5	mg/kg	70	Note 11
171	04 2 2 1	frozen vegetables	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5	mg/kg	70	Note 11
172	04 2 2 1	frozen vegetables	450i,iii	PHOSPHATES	STB	100	mg/kg	70	Notes 11 & 12
173	04 2 2 2	dried vegetables	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5	mg/kg	70	Note 11
174	04 2 2 2	dried vegetables	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5	mg/kg	70	Note 11
175	04 2 2 2	dried vegetables	482i	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
176	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	200	mg/kg	7	Note 1
177	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	339ii, 452i	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
178	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	433	POLYSORBATES	STB	500	mg/kg	25	Note 19
179	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	500	mg/kg	20	Note 21
180	04 2 2 3	vegetables in vinegar, oil or brine	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	6000	mg/kg	70	
181	04 2 2 4	canned or bottled (pasteunzed) vegetables	341i	PHOSPHATES	STB	800	mg/kg	70	Notes 11 & 14
182	04 2 2 4	canned or bottled (pasteunzed) vegetables	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	10000	mg/kg	20	Note 21

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
183	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	Note 24
184	04 2 2 4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	335i,ii, 336ii, 337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
185	04 2 2 5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	Note 29
186	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	200	mg/kg	7	Note 1
187	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	339ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Notes 11 & 15
188	04 2 2 6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4 2 2 5	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
189	05 0	confectionery	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	2E+05	mg/kg	25	
190	05 0	confectionery	336ii	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
191	05 1	cocoa products and chocolate products including imitations & chocolate substitutes	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
192	05 1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	5000	mg/kg	70	
193	05 1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	492-494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
194	05 1 1	cocoa mixes (powders and syrups)	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	15000	mg/kg	20	Note 31
195	05 1 3	cocoa and chocolate products other than 5 1 1, 5 1 2 & 5 1 4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	7	5
196	05 2	sugar based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
197	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
198	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	1500	mg/kg	70	
199	05 2	sugar based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	5000	mg/kg	70	
200	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
201	05 2	sugar-based confectionery other than 5 1, 5 3 & 5 4, including hard & soft candy, nougats, etc	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
202	05 3	chewing gum	340iii, 341i	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
203	05 3	chewing gum	341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK		GMP	70	Note 11
204	05 3	chewing gum	339ii, 340ii	PHOSPHATES	STB, THK	1000	mg/kg	70	Note 11
205	05 3	chewing gum	339iii	PHOSPHATES	STB, THK	10000	mg/kg	70	Note 11
206	05 3	chewing gum	435	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
207	05 3	chewing gum	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	50000	mg/kg	70	
208	05 3	chewing gum	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	4000	mg/kg	25	Note 28
209	05 3	chewing gum	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK	20000	mg/kg	25	Note 28
210	05 3	chewing gum	482i	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB, THK	2000	mg/kg	20	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
211	05 3	chewing gum	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB, THK	10000	mg/kg	20	
212	05 3	chewing gum	335i,ii, 337	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
213	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	476	POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID	STB	5000	mg/kg	7.5	
214	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	433, 435, 436	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
215	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
216	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
217	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
218	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
219	05 4	decorations (e g , for fine bakery wares), toppings (non fruit) and sweet sauces	481i	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
220	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
221	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	339ii, 341i	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
222	06 1	whole, broken or flaked grain, including rice	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	4000	mg/kg	20	
223	06 2	flours and starches	341i	PHOSPHATES	STB	2500	mg/kg	70	Note 11
224	06 2	flours and starches	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
225	06 2	flours and starches	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
226	06 2	flours and starches	482i	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
227	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
228	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
229	06 3	breakfast cereals, including rolled oats	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
230	06 4	pastas and noodles	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
231	06 4	pastas and noodles	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
232	06 4	pastas and noodles	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	8330	mg/kg	20	Notes 21 & 22
233	06 4	pastas and noodles	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
234	06 4	pastas and noodles	481i	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	Note 7
235	06 5	cereal and starch based desserts (e g , rice pudding, tapioca pudding)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
236	06 5	cereal and starch based desserts (e g , rice pudding, tapioca pudding)	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
237	06 5	cereal and starch based desserts (e g , rice pudding, tapioca pudding)	433	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
238	06 5	cereal and starch based desserts (e g , rice pudding, tapioca pudding)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
239	06 5	cereal and starch based desserts (e g , rice pudding, tapioca pudding)	491-495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
240	06 5	cereal and starch based desserts (e g , rice pudding, tapioca pudding)	481i, 482i	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
241	06 6	batters (e g , for breading or batters for fish or poultry)	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
242	06 6	batters (e g , for breading or batters for fish or poultry)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
243	06 6	batters (e g , for breading or batters for fish or poultry)	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	7500	mg/kg	20	
244	07 0	bakery wares	578	CALCIUM GLUCONATE	STB,THK	17500	mg/kg	50	Note 2
245	07 0	bakery wares	430	POLYOXYETHYLENE STEARATES	STB	7500	mg/kg	25	Notes 7 & 18
246	07 0	bakery wares	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	10000	mg/kg	20	Note 21
247	07 0	bakery wares	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	5000	mg/kg	70	
248	07 0	bakery wares	473	SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS	STB, THK		GMP	20	Note 31
249	07 0	bakery wares	336ii	TARTRATES	STB, THK		GMP	30	Note 32
250	07 1	bread and ordinary bakery wares	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	Note 7
251	07 1	bread and ordinary bakery wares	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	15000	mg/kg	25	Notes 7 & 26
252	07 1	bread and ordinary bakery wares	495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
253	07 1 1	bread and rolls	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
254	07 1 1	bread and rolls	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
255	07 1 1	bread and rolls	433	POLYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
256	07 1 1	bread and rolls	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
257	07 1 1	bread and rolls	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
258	07 1 1	bread and rolls	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	3000	mg/kg	20	
259	07 1 1	bread and rolls	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
260	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	433	POI YSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
261	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
262	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
263	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	Note 7
264	07 1 2	crackers, excluding sweet crackers	481i	STEAROYL 2-LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
265	07 1 3	other ordinary bakery products (e g , bagels, pita, English muffins)	433	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
266	07 1 3	other ordinary bakery products (e g , bagels, pita, English muffins)	435	POLYSORBATES	STB	10000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
267	07 1 3	other ordinary bakery products (e g , bagels, pita, English muffins)	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Notes 7 & 28
268	07 1 3	other ordinary bakery products (e g , bagels, pita, English muffins)	482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	Note 7
269	07 1 3	other ordinary bakery products (e g , bagels, pita, English muffins)	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
270	07 1 4	bread type products, including bread stuffing and bread crumbs	433	POLYSORBATES	STB	3000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
271	07 1 4	bread type products, including bread stuffing and bread crumbs	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 19
272	07 1 4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	491, 492	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Notes 7 & 28

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
273	07 2	fine bakery wares	339ii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
274	07 2	fine bakery wares	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
275	07 2	fine bakery wares	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
276	07 2	fine bakery wares	433	POLYSORBATES	STB	2000	mg/kg	25	Note 19
277	07 2	fine bakery wares	434, 435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
278	07 2	fine bakery wares	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	15000	mg/kg	25	Note 26
279	07 2	fine bakery wares	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	10000	mg/kg	25	Note 28
280	07 2	fine bakery wares	482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	
281	07 2	fine bakery wares	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
282	07 2 1	cakes, cookies and pies (e g , fruit-filled or custard types)	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 17
283	07 2 1	cakes, cookies and pies (e g , fruit-filled or custard types)	436	POLYSORBATES	STB	3200	mg/kg	25	Note 19
284	07 2 1	cakes, cookies and pies (e g , fruit-filled or custard types)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	6000	mg/kg	25	Note 28
285	07 2 2	other fine bakery products (e g , doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB		GMP	50	
286	07 2 2	other fine bakery products (e g , doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
287	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e g , cakes, pancakes)	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	5000	mg/kg	50	
288	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e g , cakes, pancakes)	475	POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 17
289	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e g , cakes, pancakes)	436	POLYSORBATES	STB	3200	mg/kg	25	Notes 15 & 19
290	07 2 3	mixes for fine bakery wares (e g , cakes, pancakes)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	6000	mg/kg	25	Notes 10 & 28
291	08 2	processed meat, poultry & game products in whole pieces/cuts	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB THK		GMP	20	Note 21
292	08 2 2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	340ii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
293	08 2 2	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, heat-treated	450iii,v, 451i,ii, 452i,ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
294	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
295	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
296	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
297	08 3	processed comminuted meat, poultry & game products	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
298	08 3 2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	340ii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
299	08 3 2	comminuted meat, poultry & game products, heat-treated	481i, 482i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	4000	mg/kg	20	
300	08 4	edible casings (e g , sausage casings)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB THK	20000	mg/kg	70	
301	09 2 1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	452iv	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
302	09 2 1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	339i,iii, 340i,iii, 341iii, 450iii, 452i,ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
303	09 2 1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
304	09.2.1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	451i,ii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
305	09.2.1	frozen fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
306	09.2.2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	341ii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 16
307	09.2.2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	451i,ii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
308	09.2.2	frozen battered fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
309	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	451i; 452i	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
310	09.2.5	smoked, dried, fermented and/or salted fish & fish prods, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
311	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.3	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
312	09.3.4	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms other than 9.3.1 - 9.3.3	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
313	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	339iii; 340iii; 451i; 452i	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
314	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
315	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	10000	mg/kg	20	Note 21
316	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented, fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	20000	mg/kg	70	Note 25
317	10.2	egg products	523	ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	STB	30	mg/kg	7	Note 1
318	10.2.1	liquid egg products	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
319	10.2.1	liquid egg products	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
320	10.2.1	liquid egg products	482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	500	mg/kg	20	
321	10.2.1	liquid egg products	1505	TRIETHYL CITRATE	STB	2500	mg/kg	20	Note 34
322	10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	1505	TRIETHYL CITRATE	STB	2500	mg/kg	20	Note 34
323	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
324	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
325	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	433	POLYSORBATES	STB	800	mg/kg	25	Note 19
326	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	436	POLYSORBATES	STB	1000	mg/kg	25	Note 19
327	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	435	POLYSORBATES	STB	5000	mg/kg	25	Note 19
328	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
329	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
330	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
331	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
332	10 4	egg based desserts (e g , custard)	481i	STEAROYL 2 LACTYLATES	STB	10000	mg/kg	20	
333	11 2	other sugars and syrups (e g , brown sugar, maple syrup)	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
334	11 2	other sugars and syrups (e g , brown sugar, maple syrup)	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
335	11 2	other sugars and syrups (e g , brown sugar, maple syrup)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	5000	mg/kg	70	
336	11 2	other sugars and syrups (e g , brown sugar, maple syrup)	477	PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 26
337	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	578	CALCIUM GLUCONATE	STB, THK	100	mg/kg	50	Note 2
338	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	1521	POLYETHYLENE GLYCOL	STB THK		GMP	10	
339	11 4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	THK		GMP	50	
340	11 4	table-top sweeteners, including those containing high intensity sweeteners, other than 11 1 - 11 3	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	STB	3000	mg/kg	50	
341	12 1	salt	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
342	12 1	salt	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
343	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
344	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
345	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	1E+06	mg/kg	25	
346	12 2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	6000	mg/kg	70	
347	12 5	soups and broths	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	3000	mg/kg	70	Note 11
348	12 5	soups and broths	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	3000	mg/kg	70	Note 11
349	12 5	soups and broths	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	THK	5000	mg/kg	20	Note 21
350	12 5	soups and broths	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK		GMP	70	
351	12 5 1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled and frozen	339i,ii, 340i,ii, 450i,iii-v, 451i,ii, 452i,ii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
352	12 6	sauces and like products	472e	DIACETYL TARTARIC & FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	STB	3000	mg/kg	50	
353	12 6	sauces and like products	339iii, 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
354	12 6	sauces and like products	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
355	12 6	sauces and like products	481i, 482i	STEAROYL-2 LACTYLATES	STB	2500	mg/kg	20	
356	12 6 1	emulsified sauces (e g , mayonnaise, salad dressing)	433, 434, 436	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Note 19
357	12 6 1	emulsified sauces (e g , mayonnaise, salad dressing)	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	1000	mg/kg	20	Note 21
358	12 6 1	emulsified sauces (e g , mayonnaise, salad dressing)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
359	12 6 1	emulsified sauces (e g , mayonnaise, salad dressing)	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	4000	mg/kg	25	Note 28
360	12 6 1	emulsified sauces (e g , mayonnaise, salad dressing)	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
361	12 6 2	non-emulsified sauces (e g , ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	8000	mg/kg	70	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
362	12.6.3	mixes for sauces and gravies	339ii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
363	12.6.3	mixes for sauces and gravies	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	8000	GMP	70	
364	12.8	yeast	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB		GMP	25	Note 28
365	12.9	protein products	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	20000	mg/kg	70	Note 11
366	12.9	protein products	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	20000	mg/kg	70	Note 11
367	12.9	protein products	432	POLYSORBATES	STB	4000	mg/kg	25	Notes 19 & 20
368	13.0	foodstuffs intended for particular nutritional use	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
369	13.0	foodstuffs intended for particular nutritional use	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
370	13.1	infant formulae and follow-on formulae	452i	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Note 11
371	13.1	infant formulae and follow-on formulae	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK	1000	mg/kg	20	Note 21
372	13.2	foods for young children (weaning foods)	335i,ii; 336ii	TARTRATES	STB	5000	mg/kg	30	Note 32
373	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	1200	mg/kg	70	
374	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
375	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
376	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	1200	mg/kg	70	
377	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	5000	mg/kg	25	Note 28
378	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	
379	13.6	food supplements	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	STB, THK		GMP	50	
380	13.6	food supplements	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	1000	mg/kg	70	
381	13.6	food supplements	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB		GMP	25	Note 28
382	14.1.1.2	table waters and soda waters	339ii; 341i; 450v; 451i,ii	PHOSPHATES	STB, THK	500	mg/kg	70	Note 11
383	14.1.1.2	table waters and soda waters	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Note 11
384	14.1.1.2	table waters and soda waters	452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	500	mg/kg	70	Note 11
385	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	336ii	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
386	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	444	SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE	STB	500	mg/kg	20	
387	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	STB	10	mg/kg	0.1	
388	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	THK	100	mg/kg	25	
389	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	STB	150	mg/kg	25	
390	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	452i	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
391	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	339ii,iii; 340iii; 341i; 450v; 451i,ii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Notes 11 & 13
392	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	339ii; 341i; 450v; 451i,ii	PHOSPHATES	THK	500	mg/kg	70	Note 11

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
393	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	452i	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
394	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	452iv	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
395	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	432-436	POLYSORBATES	STB	50	mg/kg	25	Note 19
396	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
397	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	300	mg/kg	70	
398	14 1 4 1	carbonated water based flavoured drinks	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	2500	mg/kg	70	
399	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	50	mg/kg	25	Note 28
400	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Note 28
401	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	474	SUCROGLYCERIDES	STB, THK	200	mg/kg	16	Note 30
402	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
403	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	335i	TARTRATES	STB	2000	mg/kg	30	Note 32
404	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	335ii, 336ii	TARTRATES	STB	3000	mg/kg	30	Note 32
405	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	480	DIOCTYL SODIUM SULFOSUCCINATE	STB	10	mg/kg	0.1	
406	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	THK	100	mg/kg	25	
407	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	STB	150	mg/kg	25	
408	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	452i	PHOSPHATES	STB		GMP	70	Note 11
409	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	339ii,iii, 340iii, 341i, 450v, 451i,ii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Notes 11 & 13
410	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	339ii, 341i, 450v, 451i,ii, 452ii,iv	PHOSPHATES	THK	500	mg/kg	70	Note 11
411	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	452iv	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Note 11
412	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	452i	PHOSPHATES	THK	10000	mg/kg	70	Note 11
413	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	432-436	POLYSORBATES	STB	50	mg/kg	25	Note 19
414	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
415	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	300	mg/kg	70	
416	14 1 4 2	non-carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	2500	mg/kg	70	
417	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	491, 492, 495	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	50	mg/kg	25	Note 28
418	14 1 4 2	non carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Note 28
419	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	474	SUCROGLYCERIDES	STB, THK	200	mg/kg	16	Note 30
420	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	337	TARTRATES	STB		GMP	30	Note 32
421	14 1 4 2	non carbonated water based flavoured drinks, including punches and ades	335i	TARTRATES	STB	2000	mg/kg	30	Note 32
422	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	335ii, 336ii	TARTRATES	STB	3000	mg/kg	30	Note 32
423	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	445	GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN	STB	150	mg/kg	25	Note 10

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
424	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	340iii; 341i; 450v; 451ii	PHOSPHATES	STB	500	mg/kg	70	Notes 11 & 13
425	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	452i,iv	PHOSPHATES	STB	10000	mg/kg	70	Notes 11 & 13
426	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
427	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
428	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	493, 494	SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS	STB	500	mg/kg	25	Notes 28 & 29
429	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2000	mg/kg	20	Note 29
430	14.2.1	beer and malt beverages	385	EDTAs	STB	10	mg/kg	2.5	Note 8
431	14.2.1	beer and malt beverages	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	STB	2	mg/kg	50	
432	14.2.1	beer and malt beverages	407a	PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED	STB, THK		GMP	20	Note 21
433	14.2.1	beer and malt beverages	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB		GMP	25	
434	14.2.1	beer and malt beverages	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	THK	100	mg/kg	70	
435	14.2.1	beer and malt beverages	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB	3000	mg/kg	70	
436	14.2.2	cider and perry	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	2000	mg/kg	70	Note 11
437	14.2.2	cider and perry	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	2000	mg/kg	70	Note 11
438	14.2.2	cider and perry	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	STB	2	mg/kg	50	
439	14.2.3	wines	637	ETHYL MALTOL	STB	100	mg/kg	2	Note 9
440	14.2.3	wines	636	MALTOL	STB	250	mg/kg	1	
441	14.2.3	wines	1201	POLYVINYLPIRROLIDONE	STB	2	mg/kg	50	
442	14.2.3	wines	202	SORBATES	STB	300	mg/kg	25	Note 27
443	14.2.3	wines	336ii	TARTRATES	STB	4190	mg/kg	30	Note 32
444	14.2.6	spirituous beverages	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	1000	mg/kg	70	Note 11
445	14.2.6	spirituous beverages	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	1000	mg/kg	70	Note 11
446	14.2.6	spirituous beverages	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	50000	mg/kg	25	
447	14.2.6	spirituous beverages	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	10000	mg/kg	70	
448	14.2.6	spirituous beverages	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	8000	mg/kg	20	
449	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	339ii; 341i; 450v; 451i,ii; 452i,ii,iv	PHOSPHATES	THK	5000	mg/kg	70	Note 11
450	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	339iii; 340iii	PHOSPHATES	STB	5000	mg/kg	70	Note 11
451	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	405	PROPYLENE GLYCOL ALGINATE	STB, THK	3000	mg/kg	70	
452	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	481i, 482i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	5000	mg/kg	20	

## Proposed Draft Schedule 2 on Stabilizers and Thickeners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
453	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	1520	PROPYLENE GLYCOL	STB, THK	50000	mg/kg	25	
454	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	452i,ii,iv	PHOSPHATES	STB	200	mg/kg	70	Notes 11 & 13
455	16.0	composite foods (e.g., casseroles, mincemeat) - foods that could not be placed in categories 1 - 15	481i	STEAROYL-2-LACTYLATES	STB	2500	mg/kg	20	

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
1	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	500	mg/kg	SWT	15	
2	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.3.2	beverage whiteners		GMP	SWT	15	
3	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.4	cream (plain) and the like		GMP	SWT	15	
4	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.5.1	milk powder and cream powder		GMP	SWT	15	
5	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.6.1	unripened cheese		GMP	SWT	15	
6	950	ACESULFAME POTASSIUM	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg	SWT	15	
7	950	ACESULFAME POTASSIUM	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	1000	mg/kg	SWT	15	
8	950	ACESULFAME POTASSIUM	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	800	mg/kg	SWT	15	
9	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	200	mg/kg	SWT	15	
10	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	350	mg/kg	SWT	15	
11	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	SWT	15	
12	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	1000	mg/kg	SWT	15	
13	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.7	candied fruit	500	mg/kg	SWT	15	
14	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	1000	mg/kg	SWT	15	
15	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1000	mg/kg	SWT	15	
16	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.10	fermented fruit products	1000	mg/kg	SWT	15	
17	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	1000	mg/kg	SWT	15	
18	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	200	mg/kg	SWT	15	
19	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	350	mg/kg	SWT	15	
20	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2500	mg/kg	SWT	15	
21	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	350	mg/kg	SWT	15	
22	950	ACESULFAME POTASSIUM	04.2.2.7	fermented vegetable products	2500	mg/kg	SWT	15	
23	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	2500	mg/kg	SWT	15	
24	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	2500	mg/kg	SWT	15	

**General Standard for Food Additives: Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives  
Specifically Permitted in Foods - Stabilisers & Thickeners**

- Note 1:** ADI is the provisional tolerable weekly intake (PWTI) for aluminium. Use level reported as aluminium.
- Note 2:** ADI also includes the free acid form.
- Note 3:** Use level equivalent to 350 mg/kg as calcium.
- Note 4:** Use level equivalent to 200 mg/kg as calcium.
- Note 5:** Use level equivalent to 800 mg/kg as calcium.
- Note 6:** Use level equivalent to 1000 mg/kg as calcium.
- Note 7:** Use level based on weight of flour used to manufacture the final food.
- Note 8:** ADI as calcium disodium EDTA; no excess of disodium EDTA should remain in foods.
- Note 9:** Except natural wine produced from *Vitis Vinifera* grapes.
- Note 10:** Level in food as consumed.
- Note 11:** ADI is the maximum tolerable daily intake (MTDI), expressed as phosphorus from all sources. INS No. 450iv ADI = NE, but is included in the group because of the chemical similarity to other pyrophosphates (INS No. 450), which have an ADI.
- Note 12:** Anhydrous basis.
- Note 13:** Use level reported as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.
- Note 14:** Use level reported as calcium.
- Note 15:** Use level based on dry weight or dry mix.
- Note 16:** Use in breading and batter coating only.
- Note 17:** ADI applies to polyglycerol esters of fatty acids having an average chain length of up to three glycerol units.
- Note 18:** ADI as total of polyoxyethylene(8) and (20) stearates.
- Note 19:** ADI as total polyoxyethylene(20) sorbitan esters.
- Note 20:** Use level reported on fat basis.
- Note 21:** ADI is "temporary."
- Note 22:** Use level reported by weight of nonfat milk solids.
- Note 23:** Use level in the creaming mixture used in the manufacture of the finished food.
- Note 24:** Use in some products only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 25:** Use in packing medium only.
- Note 26:** ADI as propylene glycol.
- Note 27:** ADI as sum of sorbic acid and calcium, potassium, and sodium sorbates, expressed as sorbic acid. Use level reported as sorbic acid.
- Note 28:** Group ADI as the sum of sorbitan esters of lauric, oleic, palmitic, and stearic acid.
- Note 29:** Used in concentrated form of food only.
- Note 30:** Group ADI based on sucrose esters contained in sucrose esters of fatty acids and sucroglycerides.
- Note 31:** Temporary group ADI based on sucrose ester content of sucrose esters of fatty acids and sucroglycerides.
- Note 32:** Group ADI for L(+)-tartaric acid and its sodium, potassium, and sodium potassium salts, expressed as L(+)-tartaric acid.
- Note 33:** Use level based on the raw material.
- Note 34:** Use level based on egg yolk weight, dry basis.

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
25	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 4.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	500	mg/kg	SWT	15	
26	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	2500	mg/kg	SWT	15	
27	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	3500	mg/kg	SWT	15	
28	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.3	chewing gum	5000	mg/kg	SWT	15	
29	950	ACESULFAME POTASSIUM	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg	SWT	15	
30	950	ACESULFAME POTASSIUM	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	350	mg/kg	SWT	15	
31	950	ACESULFAME POTASSIUM	07.2	fine bakery wares	1000	mg/kg	SWT	15	
32	950	ACESULFAME POTASSIUM	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	SWT	15	
33	950	ACESULFAME POTASSIUM	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	200	mg/kg	SWT	15	
34	950	ACESULFAME POTASSIUM	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	350	mg/kg	SWT	15	
35	950	ACESULFAME POTASSIUM	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	1000	mg/kg	SWT	15	
36	950	ACESULFAME POTASSIUM	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	15	
37	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.3	vinegars		GMP	SWT	15	
38	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.4	mustards	350	mg/kg	SWT	15	
39	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.5	soups and broths		GMP	SWT	15	
40	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	1000	mg/kg	SWT	15	
41	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	350	mg/kg	SWT	15	
42	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.6.3	mixes for sauces and gravies	350	mg/kg	SWT	15	
43	950	ACESULFAME POTASSIUM	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1000	mg/kg	SWT	15	
44	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.1	infant formulae and follow-on formulae		GMP	SWT	15	
45	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.2	foods for young children (weaning foods)		GMP	SWT	15	
46	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	450	mg/kg	SWT	15	
47	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	450	mg/kg	SWT	15	
48	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	500	mg/kg	SWT	15	

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
49	950	ACESULFAME POTASSIUM	13.6	food supplements	2000	mg/kg	SWT	15	
50	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	500	mg/kg	SWT	15	
51	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	500	mg/kg	SWT	15	Note 1
52	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar		GMP	SWT	15	
53	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	500	mg/kg	SWT	15	Note 1
54	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	500	mg/kg	SWT	15	Note 1
55	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	600	mg/kg	SWT	15	
56	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	600	mg/kg	SWT	15	
57	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks		GMP	SWT	15	
58	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa		GMP	SWT	15	
59	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.1	beer and malt beverages	350	mg/kg	SWT	15	
60	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.2	cider and perry	350	mg/kg	SWT	15	
61	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.3	wines		GMP	SWT	15	
62	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.4	fruit wine		GMP	SWT	15	
63	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.5	mead		GMP	SWT	15	
64	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.2.6	spirituous beverages		GMP	SWT	15	
65	950	ACESULFAME POTASSIUM	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)		GMP	SWT	15	
66	950	ACESULFAME POTASSIUM	15.0	ready-to-eat savouries	350	mg/kg	SWT	15	
67	956	ALITAME	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
68	956	ALITAME	01.2	fermented milk and renneted milk products (plain), excluding drinks	60	mg/kg	SWT	1	Note 2
69	956	ALITAME	01.4	cream (plain) and the like	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
70	956	ALITAME	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
71	956	ALITAME	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
72	956	ALITAME	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	100	mg/kg	SWT	1	Note 2

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
73	956	ALITAME	05.0	confectionery	300	mg/kg	SWT	1	Note 2
74	956	ALITAME	07.0	bakery wares	200	mg/kg	SWT	1	Note 2
75	956	ALITAME	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	100	mg/kg	SWT	1	Note 2
76	956	ALITAME	12.5	soups and broths	40	mg/kg	SWT	1	Note 2
77	956	ALITAME	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	300	mg/kg	SWT	1	Note 2
78	956	ALITAME	14.0	beverages, excluding dairy products	40	mg/kg	SWT	1	Note 2
79	951	ASPARTAME	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	600	mg/kg	SWT	40	Note 3
80	951	ASPARTAME	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation		GMP	SWT	40	Note 3
81	951	ASPARTAME	01.3.2	beverage whiteners		GMP	SWT	40	Note 3
82	951	ASPARTAME	01.4.2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams		GMP	SWT	40	Note 3
83	951	ASPARTAME	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
84	951	ASPARTAME	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP	SWT	40	Note 3
85	951	ASPARTAME	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
86	951	ASPARTAME	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	800	mg/kg	SWT	40	Note 3
87	951	ASPARTAME	04.1.2.1	frozen fruit	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
88	951	ASPARTAME	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	SWT	40	Note 3
89	951	ASPARTAME	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
90	951	ASPARTAME	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
91	951	ASPARTAME	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
92	951	ASPARTAME	04.1.2.7	candied fruit	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
93	951	ASPARTAME	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
94	951	ASPARTAME	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
95	951	ASPARTAME	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
96	951	ASPARTAME	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	300	mg/kg	SWT	40	Note 3

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
97	951	ASPARTAME	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
98	951	ASPARTAME	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
99	951	ASPARTAME	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
100	951	ASPARTAME	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
101	951	ASPARTAME	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
102	951	ASPARTAME	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
103	951	ASPARTAME	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
104	951	ASPARTAME	05.3	chewing gum	10000	mg/kg	SWT	40	Note 3
105	951	ASPARTAME	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
106	951	ASPARTAME	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	5000	mg/kg	SWT	40	Note 3
107	951	ASPARTAME	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
108	951	ASPARTAME	07.2	fine bakery wares	5000	mg/kg	SWT	40	Note 3
109	951	ASPARTAME	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	SWT	40	Note 3
110	951	ASPARTAME	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	300	mg/kg	SWT	40	Note 3
111	951	ASPARTAME	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
112	951	ASPARTAME	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	3000	mg/kg	SWT	40	Note 3
113	951	ASPARTAME	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	40	Note 3
114	951	ASPARTAME	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
115	951	ASPARTAME	12.4	mustards	350	mg/kg	SWT	40	Note 3
116	951	ASPARTAME	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
117	951	ASPARTAME	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
118	951	ASPARTAME	12.6.3	mixes for sauces and gravies	350	mg/kg	SWT	40	Note 3
119	951	ASPARTAME	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
120	951	ASPARTAME	13.1	infant formulae and follow-on formulae		GMP	SWT	40	Note 3

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
121	951	ASPARTAME	13.2	foods for young children (weaning foods)		GMP	SWT	40	Note 3
122	951	ASPARTAME	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	750	mg/kg	SWT	40	Note 3
123	951	ASPARTAME	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	800	mg/kg	SWT	40	Note 3
124	951	ASPARTAME	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	2000	mg/kg	SWT	40	Note 3
125	951	ASPARTAME	13.6	food supplements	5500	mg/kg	SWT	40	Note 3
126	951	ASPARTAME	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
127	951	ASPARTAME	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
128	951	ASPARTAME	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
129	951	ASPARTAME	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	1000	mg/kg	SWT	40	Notes 1 & 3
130	951	ASPARTAME	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	1000	mg/kg	SWT	40	Note 3
131	951	ASPARTAME	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa		GMP	SWT	40	Note 3
132	951	ASPARTAME	14.2.1	beer and malt beverages	600	mg/kg	SWT	40	Note 3
133	951	ASPARTAME	14.2.2	cider and perry	600	mg/kg	SWT	40	Note 3
134	951	ASPARTAME	14.2.3	wines		GMP	SWT	40	Note 3
135	951	ASPARTAME	15.0	ready-to-eat savouries	500	mg/kg	SWT	40	Note 3
136	952	CYCLAMATES	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	400	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
137	952	CYCLAMATES	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
138	952	CYCLAMATES	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
139	952	CYCLAMATES	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
140	952	CYCLAMATES	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
141	952	CYCLAMATES	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	1000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
142	952	CYCLAMATES	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	2000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
143	952	CYCLAMATES	04.1.2.7	candied fruit	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
144	952	CYCLAMATES	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
145	952	CYCLAMATES	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
146	952	CYCLAMATES	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
147	952	CYCLAMATES	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
148	952	CYCLAMATES	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
149	952	CYCLAMATES	05.3	chewing gum	3000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
150	952	CYCLAMATES	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
151	952	CYCLAMATES	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
152	952	CYCLAMATES	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	1600	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
153	952	CYCLAMATES	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	2000	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
154	952	CYCLAMATES	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	1600	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
155	952	CYCLAMATES	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	250	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
156	952	CYCLAMATES	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	11	Notes 4 & 5
157	952	CYCLAMATES	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
158	952	CYCLAMATES	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
159	952	CYCLAMATES	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	1300	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
160	952	CYCLAMATES	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1300	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
161	952	CYCLAMATES	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	1300	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
162	952	CYCLAMATES	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	1500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
163	952	CYCLAMATES	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	1500	mg/kg	SWT	11	Notes 4 & 5
164	954	SACCHARIN	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	400	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
165	954	SACCHARIN	01.6.1	unripened cheese	15	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
166	954	SACCHARIN	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
167	954	SACCHARIN	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
168	954	SACCHARIN	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7

### Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
169	954	SACCHARIN	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
170	954	SACCHARIN	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
171	954	SACCHARIN	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
172	954	SACCHARIN	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
173	954	SACCHARIN	04.1.2.7	candied fruit	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
174	954	SACCHARIN	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
175	954	SACCHARIN	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
176	954	SACCHARIN	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
177	954	SACCHARIN	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
178	954	SACCHARIN	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
179	954	SACCHARIN	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	800	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
180	954	SACCHARIN	05.3	chewing gum	3000	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
181	954	SACCHARIN	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
182	954	SACCHARIN	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
183	954	SACCHARIN	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	15	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
184	954	SACCHARIN	07.2	fine bakery wares	2000	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
185	954	SACCHARIN	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
186	954	SACCHARIN	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
187	954	SACCHARIN	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
188	954	SACCHARIN	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
189	954	SACCHARIN	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	4545	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
190	954	SACCHARIN	12.4	mustards	320	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
191	954	SACCHARIN	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
192	954	SACCHARIN	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
193	954	SACCHARIN	12.6.3	mixes for sauces and gravies	160	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
194	954	SACCHARIN	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
195	954	SACCHARIN	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	300	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
196	954	SACCHARIN	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	300	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
197	954	SACCHARIN	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	500	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
198	954	SACCHARIN	13.6	food supplements	1200	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
199	954	SACCHARIN	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	406	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
200	954	SACCHARIN	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	406	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
201	954	SACCHARIN	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	2000	mg/kg	SWT	5	Notes 6 & 7
202	954	SACCHARIN	14.2.1	beer and malt beverages	80	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
203	954	SACCHARIN	14.2.2	cider and perry	80	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
204	954	SACCHARIN	15.0	ready-to-eat savouries	100	mg/kg	SWT	5	Notes 5 & 7
205	955	SUCRALOSE	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	300	mg/kg	SWT	15	
206	955	SUCRALOSE	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation	250	mg/kg	SWT	15	
207	955	SUCRALOSE	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	400	mg/kg	SWT	15	
208	955	SUCRALOSE	02.4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	250	mg/kg	SWT	15	
209	955	SUCRALOSE	03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	400	mg/kg	SWT	15	
210	955	SUCRALOSE	04.1.2.1	frozen fruit	150	mg/kg	SWT	15	
211	955	SUCRALOSE	04.1.2.2	dried fruit	150	mg/kg	SWT	15	
212	955	SUCRALOSE	04.1.2.3	fruit in vinegar, oil or brine	450	mg/kg	SWT	15	
213	955	SUCRALOSE	04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	450	mg/kg	SWT	15	
214	955	SUCRALOSE	04.1.2.5	jams, jellies, marmelades	450	mg/kg	SWT	15	
215	955	SUCRALOSE	04.1.2.6	fruit-based spreads other than 4.1.2.5 (e.g., chutney)	800	mg/kg	SWT	15	
216	955	SUCRALOSE	04.1.2.7	candied fruit	800	mg/kg	SWT	15	

### Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
217	955	SUCRALOSE	04.1.2.8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	450	mg/kg	SWT	15	
218	955	SUCRALOSE	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1250	mg/kg	SWT	15	
219	955	SUCRALOSE	04.1.2.10	fermented fruit products	150	mg/kg	SWT	15	
220	955	SUCRALOSE	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	250	mg/kg	SWT	15	
221	955	SUCRALOSE	04.1.2.12	cooked or fried fruit	150	mg/kg	SWT	15	
222	955	SUCRALOSE	04.2.2.1	frozen vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
223	955	SUCRALOSE	04.2.2.2	dried vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
224	955	SUCRALOSE	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	450	mg/kg	SWT	15	
225	955	SUCRALOSE	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
226	955	SUCRALOSE	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1500	mg/kg	SWT	15	
227	955	SUCRALOSE	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	500	mg/kg	SWT	15	
228	955	SUCRALOSE	04.2.2.7	fermented vegetable products	150	mg/kg	SWT	15	
229	955	SUCRALOSE	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	150	mg/kg	SWT	15	
230	955	SUCRALOSE	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	1500	mg/kg	SWT	15	
231	955	SUCRALOSE	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	1500	mg/kg	SWT	15	
232	955	SUCRALOSE	05.3	chewing gum	5000	mg/kg	SWT	15	
233	955	SUCRALOSE	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1000	mg/kg	SWT	15	
234	955	SUCRALOSE	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	1000	mg/kg	SWT	15	
235	955	SUCRALOSE	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1250	mg/kg	SWT	15	
236	955	SUCRALOSE	07.1	bread and ordinary bakery wares	750	mg/kg	SWT	15	
237	955	SUCRALOSE	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	750	mg/kg	SWT	15	
238	955	SUCRALOSE	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	800	mg/kg	SWT	15	
239	955	SUCRALOSE	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	700	mg/kg	SWT	15	
240	955	SUCRALOSE	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	450	mg/kg	SWT	15	

## Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
241	955	SUCRALOSE	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickled and/or in brine	450	mg/kg	SWT	15	
242	955	SUCRALOSE	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	250	mg/kg	SWT	15	
243	955	SUCRALOSE	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	1500	mg/kg	SWT	15	
244	955	SUCRALOSE	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3		GMP	SWT	15	
245	955	SUCRALOSE	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	400	mg/kg	SWT	15	
246	955	SUCRALOSE	12.4	mustards	400	mg/kg	SWT	15	
247	955	SUCRALOSE	12.5	soups and broths	1250	mg/kg	SWT	15	
248	955	SUCRALOSE	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	1250	mg/kg	SWT	15	
249	955	SUCRALOSE	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	1250	mg/kg	SWT	15	
250	955	SUCRALOSE	12.6.3	mixes for sauces and gravies	450	mg/kg	SWT	15	
251	955	SUCRALOSE	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	1250	mg/kg	SWT	15	
252	955	SUCRALOSE	13.3	dietetic foods intended for special medical purposes	400	mg/kg	SWT	15	
253	955	SUCRALOSE	13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1250	mg/kg	SWT	15	
254	955	SUCRALOSE	13.5	dietetic foods other than 13.1 - 13.4	800	mg/kg	SWT	15	
255	955	SUCRALOSE	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	250	mg/kg	SWT	15	
256	955	SUCRALOSE	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	250	mg/kg	SWT	15	
257	955	SUCRALOSE	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	1250	mg/kg	SWT	15	
258	955	SUCRALOSE	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	1250	mg/kg	SWT	15	
259	955	SUCRALOSE	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	250	mg/kg	SWT	15	
260	955	SUCRALOSE	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	1250	mg/kg	SWT	15	
261	955	SUCRALOSE	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	1250	mg/kg	SWT	15	
262	955	SUCRALOSE	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	600	mg/kg	SWT	15	
263	955	SUCRALOSE	14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	600	mg/kg	SWT	15	
264	955	SUCRALOSE	14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	1250	mg/kg	SWT	15	

**Proposed Draft Schedule 1 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs**

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	INS No.	Additive	Food Cat No.	Food Category	Max	Level	Funct	ADI	Comments
265	955	SUCRALOSE	14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	250	mg/kg	SWT	15	
266	955	SUCRALOSE	14.2.1	beer and malt beverages	250	mg/kg	SWT	15	
267	955	SUCRALOSE	14.2.2	cider and perry	250	mg/kg	SWT	15	
268	955	SUCRALOSE	14.2.3	fortified wine and liquor wine	700	mg/kg	SWT	15	
269	955	SUCRALOSE	14.2.4	fruit wine	700	mg/kg	SWT	15	
270	955	SUCRALOSE	14.2.5	mead	700	mg/kg	SWT	15	
271	955	SUCRALOSE	14.2.6	spirituous beverages	700	mg/kg	SWT	15	
272	955	SUCRALOSE	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)	700	mg/kg	SWT	15	
273	955	SUCRALOSE	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	1000	mg/kg	SWT	15	
274	955	SUCRALOSE	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	300	mg/kg	SWT	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
1	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
2	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
3	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	951	ASPARTAME	SWT	600	mg/kg	40	Note 3
4	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	952	CYCLAMATES	SWT	400	mg/kg	11	Notes 4 & 5
5	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	954	SACCHARIN	SWT	400	mg/kg	5	Notes 6 & 7
6	01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	955	SUCRALOSE	SWT	300	mg/kg	15	
7	01.2	fermented milk and renneted milk products (plain), excluding drinks	956	ALITAME	SWT	60	mg/kg	1	Note 2
8	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
9	01.2.1.2	fermented milks heat-treated after fermentation	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
10	01.3.2	beverage whiteners	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
11	01.3.2	beverage whiteners	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
12	01.4	cream (plain) and the like	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
13	01.4	cream (plain) and the like	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
14	01.4.2	sterilized, UHT, whipping or whipped and reduced fat creams	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
15	01.5.1	milk powder and cream powder	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
16	01.6.1	unripened cheese	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
17	01.6.1	unripened cheese	954	SACCHARIN	SWT	15	mg/kg	5	Notes 5 & 7
18	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
19	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
20	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
21	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
22	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
23	01.7	dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
24	02.3	fat emulsions other than 2.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3

**Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs**

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
25	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
26	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
27	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
28	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
29	02 4	fat-based desserts (excluding dairy-based desserts)	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
30	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	800	mg/kg	15	
31	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
32	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	951	ASPARTAME	SWT	800	mg/kg	40	Note 3
33	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
34	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
35	03 0	edible ices, including sherbet and sorbet	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
36	04 1 2 1	frozen fruit	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
37	04 1 2 1	frozen fruit	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
38	04 1 2 2	dried fruit	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
39	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
40	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
41	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
42	04 1 2 3	fruit in vinegar, oil or brine	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
43	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
44	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
45	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	952	CYCLAMATES	SWT	1000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
46	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
47	04 1 2 4	canned or bottled (pasteurized) fruit	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
48	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
49	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2
50	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
51	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	952	CYCLAMATES	SWT	1000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
52	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
53	04 1 2 5	jams, jellies, marmelades	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
54	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e g , chutney)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
55	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e g , chutney)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
56	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e g , chutney)	952	CYCLAMATES	SWT	2000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
57	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e g , chutney)	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
58	04 1 2 6	fruit-based spreads other than 4 1 2 5 (e g , chutney)	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	
59	04 1 2 7	candied fruit	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
60	04 1 2 7	candied fruit	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
61	04 1 2 7	candied fruit	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
62	04 1 2 7	candied fruit	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
63	04 1 2 7	candied fruit	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	
64	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
65	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
66	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
67	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
68	04 1 2 8	fruit preparations, including pulp and fruit toppings	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
69	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
70	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
71	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
72	04 1 2 9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
73	04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
74	04.1.2.10	fermented fruit products	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
75	04.1.2.10	fermented fruit products	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
76	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
77	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
78	04.1.2.11	fruit fillings for pastries	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
79	04.1.2.12	cooked or fried fruit	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
80	04.2.2.1	frozen vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
81	04.2.2.2	dried vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
82	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
83	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
84	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
85	04.2.2.3	vegetables in vinegar, oil or brine	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
86	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
87	04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
88	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
89	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
90	04.2.2.5	vegetable, nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
91	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
92	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
93	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
94	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
95	04.2.2.6	vegetable, nut and seed pulps and preparations other than 4.2.2.5	955	SUCRALOSE	SWT	500	mg/kg	15	
96	04.2.2.7	fermented vegetable products	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
97	04.2.2.7	fermented vegetable products	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
98	04.2.2.8	cooked or fried vegetables	955	SUCRALOSE	SWT	150	mg/kg	15	
99	05.0	confectionery	956	ALITAME	SWT	300	mg/kg	1	Note 2
100	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
101	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
102	05.1	cocoa products and chocolate products, including imitations & chocolate substitutes	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
103	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
104	05.1.1	cocoa mixes (powders and syrups)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
105	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
106	05.1.2	cocoa-based spreads, including fillings	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
107	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 4.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
108	05.1.3	cocoa and chocolate products other than 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.4 (e.g., milk chocolate bar, chocolate flakes)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
109	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2500	mg/kg	15	
110	05.1.4	imitation chocolate, chocolate substitute products	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
111	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	3500	mg/kg	15	
112	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
113	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
114	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	954	SACCHARIN	SWT	800	mg/kg	5	Notes 5 & 7
115	05.2	sugar-based confectionery other than 5.1, 5.3 & 5.4, including hard & soft candy, nougats, etc.	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
116	05.3	chewing gum	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	5000	mg/kg	15	
117	05.3	chewing gum	951	ASPARTAME	SWT	10000	mg/kg	40	Note 3
118	05.3	chewing gum	952	CYCLAMATES	SWT	3000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
119	05.3	chewing gum	954	SACCHARIN	SWT	3000	mg/kg	5	Notes 5 & 7
120	05.3	chewing gum	955	SUCRALOSE	SWT	5000	mg/kg	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
121	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
122	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
123	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
124	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
125	05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	955	SUCRALOSE	SWT	1000	mg/kg	15	
126	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	951	ASPARTAME	SWT	5000	mg/kg	40	Note 3
127	06.3	breakfast cereals, including rolled oats	955	SUCRALOSE	SWT	1000	mg/kg	15	
128	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
129	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
130	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
131	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
132	06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
133	07.0	bakery wares	956	ALITAME	SWT	200	mg/kg	1	Note 2
134	07.1	bread and ordinary bakery wares	955	SUCRALOSE	SWT	750	mg/kg	15	
135	07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	954	SACCHARIN	SWT	15	mg/kg	5	Notes 5 & 7
136	07.2	fine bakery wares	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
137	07.2	fine bakery wares	951	ASPARTAME	SWT	5000	mg/kg	40	Note 3
138	07.2	fine bakery wares	954	SACCHARIN	SWT	2000	mg/kg	5	Notes 5 & 7
139	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	952	CYCLAMATES	SWT	1600	mg/kg	11	Notes 4 & 5
140	07.2.1	cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	955	SUCRALOSE	SWT	750	mg/kg	15	
141	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	952	CYCLAMATES	SWT	2000	mg/kg	11	Notes 4 & 5
142	07.2.2	other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones & muffins)	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	
143	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	952	CYCLAMATES	SWT	1600	mg/kg	11	Notes 4 & 5
144	07.2.3	mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
145	08.2.1.1	meat, poultry & game products in whole pieces/cuts, non-heat treated, cured (incl. salted)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
146	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
147	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
148	09.3	semi-preserved fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
149	09.3.1	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, marinated and/or in jelly	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
150	09.3.2	fish & fish products, including mollusks, crustaceans & echinoderms, pickled and/or in brine	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
151	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	200	mg/kg	15	
152	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	951	ASPARTAME	SWT	300	mg/kg	40	Note 3
153	09.4	fully preserved, incl. canned or fermented fish & fish products, incl. mollusks, crustaceans & echinoderms	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
154	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
155	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
156	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	952	CYCLAMATES	SWT	250	mg/kg	11	Notes 4 & 5
157	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
158	10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
159	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
160	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	951	ASPARTAME	SWT	3000	mg/kg	40	Note 3
161	11.2	other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	955	SUCRALOSE	SWT	1500	mg/kg	15	
162	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
163	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
164	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	952	CYCLAMATES	SWT		GMP	11	Notes 4 & 5
165	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	954	SACCHARIN	SWT	4545	mg/kg	5	Notes 6 & 7
166	11.4	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners, other than 11.1 - 11.3	955	SUCRALOSE	SWT		GMP	15	
167	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	956	ALITAME	SWT	100	mg/kg	1	Note 2

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
168	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
169	12.2	herbs, spices, seasonings (including salt substitutes) and condiments	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
170	12.3	vinegars	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
171	12.4	mustards	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
172	12.4	mustards	951	ASPARTAME	SWT	350	mg/kg	40	Note 3
173	12.4	mustards	954	SACCHARIN	SWT	320	mg/kg	5	Notes 5 & 7
174	12.4	mustards	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
175	12.5	soups and broths	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
176	12.5	soups and broths	956	ALITAME	SWT	40	mg/kg	1	Note 2
177	12.5	soups and broths	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
178	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	
179	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
180	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
181	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
182	12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
183	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
184	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
185	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
186	12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
187	12.6.3	mixes for sauces and gravies	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
188	12.6.3	mixes for sauces and gravies	951	ASPARTAME	SWT	350	mg/kg	40	Note 3
189	12.6.3	mixes for sauces and gravies	954	SACCHARIN	SWT	160	mg/kg	5	Notes 5 & 7
190	12.6.3	mixes for sauces and gravies	955	SUCRALOSE	SWT	450	mg/kg	15	
191	12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	1000	mg/kg	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
192	12 7	salads (e g , macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
193	12 7	salads (e g , macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	952	CYCLAMATES	SWT	500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
194	12 7	salads (e g , macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	954	SACCHARIN	SWT	200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
195	12 7	salads (e g , macaroni salad, potato salad) & sandwich spreads (excluding cocoa- & nut-based spreads)	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
196	13 1	infant formulae and follow-on formulae	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
197	13 1	infant formulae and follow-on formulae	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
198	13 2	foods for young children (weaning foods)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
199	13 2	foods for young children (weaning foods)	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
200	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	450	mg/kg	15	
201	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	951	ASPARTAME	SWT	750	mg/kg	40	Note 3
202	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	952	CYCLAMATES	SWT	1300	mg/kg	11	Notes 4 & 5
203	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	954	SACCHARIN	SWT	300	mg/kg	5	Notes 5 & 7
204	13 3	dietetic foods intended for special medical purposes	955	SUCRALOSE	SWT	400	mg/kg	15	
205	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	450	mg/kg	15	
206	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	951	ASPARTAME	SWT	800	mg/kg	40	Note 3
207	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	952	CYCLAMATES	SWT	1300	mg/kg	11	Notes 4 & 5
208	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	954	SACCHARIN	SWT	300	mg/kg	5	Notes 5 & 7
209	13 4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
210	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
211	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	956	ALITAME	SWT	300	mg/kg	1	Note 2
212	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	951	ASPARTAME	SWT	2000	mg/kg	40	Note 3
213	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	952	CYCLAMATES	SWT	1300	mg/kg	11	Notes 4 & 5
214	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	954	SACCHARIN	SWT	500	mg/kg	5	Notes 5 & 7
215	13 5	dietetic foods other than 13 1 - 13 4	955	SUCRALOSE	SWT	800	mg/kg	15	

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
216	13.6	food supplements	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	2000	mg/kg	15	
217	13.6	food supplements	951	ASPARTAME	SWT	5500	mg/kg	40	Note 3
218	13.6	food supplements	954	SACCHARIN	SWT	1200	mg/kg	5	Notes 5 & 7
219	14.0	beverages, excluding dairy products	956	ALITAME	SWT	40	mg/kg	1	Note 2
220	14.1.2.1	canned or bottled (pasteurized) fruit juice	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
221	14.1.2.2	canned or bottled (pasteurized) vegetable juice	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
222	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	
223	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
224	14.1.2.3	concentrates (liquid or solid) for fruit juice	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
225	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	Note 1
226	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
227	14.1.2.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable juice	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
228	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
229	14.1.3.1	canned or bottled (pasteurized) fruit nectar	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
230	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	Note 1
231	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
232	14.1.3.3	concentrates (liquid or solid) for fruit nectar	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
233	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	500	mg/kg	15	Note 1
234	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Notes 1 & 3
235	14.1.3.4	concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
236	14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte" drinks	951	ASPARTAME	SWT	1000	mg/kg	40	Note 3
237	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	600	mg/kg	15	
238	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	952	CYCLAMATES	SWT	1500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
239	14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	954	SACCHARIN	SWT	400	mg/kg	5	Notes 6 & 7

## Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
240	14 1 4 1	carbonated water-based flavoured drinks	955	SUCRALOSE	SWT	600	mg/kg	15	
241	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	600	mg/kg	15	
242	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	952	CYCLAMATES	SWT	1500	mg/kg	11	Notes 4 & 5
243	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	954	SACCHARIN	SWT	406	mg/kg	5	Notes 6 & 7
244	14 1 4 2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	955	SUCRALOSE	SWT	600	mg/kg	15	
245	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
246	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	954	SACCHARIN	SWT	2000	mg/kg	5	Notes 6 & 7
247	14 1 4 3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	955	SUCRALOSE	SWT	1250	mg/kg	15	
248	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
249	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
250	14 1 5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions & other hot cereal beverages, excluding cocoa	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
251	14 2 1	beer and malt beverages	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
252	14 2 1	beer and malt beverages	951	ASPARTAME	SWT	600	mg/kg	40	Note 3
253	14 2 1	beer and malt beverages	954	SACCHARIN	SWT	80	mg/kg	5	Notes 5 & 7
254	14 2 1	beer and malt beverages	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
255	14 2 2	cider and perry	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
256	14 2 2	cider and perry	951	ASPARTAME	SWT	600	mg/kg	40	Note 3
257	14 2 2	cider and perry	954	SACCHARIN	SWT	80	mg/kg	5	Notes 5 & 7
258	14 2 2	cider and perry	955	SUCRALOSE	SWT	250	mg/kg	15	
259	14 2 3	fortified wine and liquor wine	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
260	14 2 3	wines	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
261	14 2 3	wines	951	ASPARTAME	SWT		GMP	40	Note 3
262	14 2 4	fruit wine	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
263	14 2 4	fruit wine	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	

**Proposed Draft Schedule 2 on Sweeteners - Additives with Numerical ADIs**

*Italics = additives with multiple technical effects for which all information on use has not yet been collected*

Line	Food Cat No.	Food Category	INS No.	Additive	Funct	Max	Level	ADI	Comments
264	14.2.5	mead	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
265	14.2.5	mead	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
266	14.2.6	spirituous beverages	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
267	14.2.6	spirituous beverages	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
268	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT		GMP	15	
269	14.3	other alcoholic beverages (e.g., beer, wine, or spirit coolers, etc.)	955	SUCRALOSE	SWT	700	mg/kg	15	
270	15.0	ready-to-eat savouries	950	ACESULFAME POTASSIUM	SWT	350	mg/kg	15	
271	15.0	ready-to-eat savouries	951	ASPARTAME	SWT	500	mg/kg	40	Note 3
272	15.0	ready-to-eat savouries	954	SACCHARIN	SWT	100	mg/kg	5	Notes 5 & 7
273	15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots & tubers, pulses & legumes)	955	SUCRALOSE	SWT	1000	mg/kg	15	
274	15.2	processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with, e.g., dried fruit)	955	SUCRALOSE	SWT	300	mg/kg	15	

**General Standard for Food Additives: Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives  
Specifically Permitted in Foods - Sweeteners**

**Note 1:** Level in food as consumed.

**Note 2:** INS No. Is proposed.

**Note 3:** ADI for diketopiperazine impurity found in aspartame: 0-7.5 mg/kg bw.

**Note 4:** ADI expressed as cyclamic acid. Use level reported as cyclamic acid.

**Note 5:** Includes calcium, potassium, and sodium salt forms.

**Note 6:** Group ADI for saccharin and its calcium, potassium, and sodium salts. Use level reported as sodium saccharin.

**Note 7:** Includes calcium, sodium, potassium and ammonium salts.

**General Standard for Food Additives: Notes to the Comments for the Proposed Draft Schedule of Food Additives  
Specifically Permitted in Foods - Sweeteners**

**Note 1:** Level in food as consumed.

**Note 2:** INS No. Is proposed.

**Note 3:** ADI for diketopiperazine impurity found in aspartame: 0-7.5 mg/kg bw.

**Note 4:** ADI expressed as cyclamic acid. Use level reported as cyclamic acid.

**Note 5:** Includes calcium, potassium, and sodium salt forms.

**Note 6:** Group ADI for saccharin and its calcium, potassium, and sodium salts. Use level reported as sodium saccharin.

**Note 7:** Includes calcium, sodium, potassium and ammonium salts.

**PROYECTOS DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE  
LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>1</sup>**

**CATEGORIA I (SE RECOMIENDA LA APROBACION DE LA COMISION)**

**Aditivos alimentarios**

Acesulfamo K  
Alitamo  
Solución de amonio  
Acido benzoico  
Alcohol bencílico\*  
Benzoato de calcio  
Ciclamato de calcio  
Dihidrogenfosfato de calcio  
Estearoil 2-lactilato de calcio  
Acido cicloexilsulfámico  
Galato de dodecilo  
Acetato de etilo\*  
Alcohol etílico (etanol)\*  
Ester de glicerina de colofonia de madera  
Acido clorhídrico  
Isomalta  
Harina Konjac  
Acido láctico  
Galato de octilo  
Benzoato de potasio  
Galato de propilo  
Benzoato de sodio  
Ciclamato de sodio  
Metafosfato de sodio,  
Polifosfatos de sodio, vítreos  
Estearoil 2-lactilato de sodio insoluble  
Jarabe de sorbitol  
Tartrato de estearoilo  
Acetato isobutirato de sacarosa  
Triacetina  
Xilitol

**Aromatizantes**

Butirato de alilo  
2-etilbutirato de alilo  
Hexanoato de alilo  
Isovaleriato de alilo  
Nonanoato de alilo  
Octanoato de alilo  
Benzaldehído  
Acetato de bencilo  
Alcohol bencílico\*  
Benzoato de bencilo  
Alcohol etílico (etanol)\*  
Butilato de etilo  
Decanoato de etilo  
Dodecanoato de etilo  
Formato de etilo  
Heptanoato de etilo  
Exadecanoato de etilo  
Exanoato de etilo  
Octadecanoato de etilo  
Pentanoato de etilo  
Propionato de etilo  
Tetradecanoato de etilo  
Alcohol Isoamílico  
Formato isoamílico  
Hexanoato isoamílico  
Propionato isoamílico

\* Se han preparado especificaciones relativas a la sustancia, tanto como aromatizante como para sus usos distintos de aromatizante, p. ej. disolvente inerte o de extracción.

---

<sup>1</sup> Las especificaciones correspondientes a las categorías III, IV y V figuran en el informe del Grupo de Trabajo sobre Especificaciones (Documento de Sala 2)

**CATEGORIA II** (SE RECOMIENDA SU APROBACION TRAS EFECTUAR LAS CORRECCIONES DE REDACCION)

**Aditivos alimentarios**

- Lactitol (corregir la fórmula estructural; debería tener 1-4 enlaces y no 1-3 enlaces; comprobar el límite para los azúcares reductores: 0,2% ó 0,1%)  
Maltitol (comprobar el nombre químico)  
Manitol (corregir la fórmula estructural; debería ser D-, no L-)

**Aromatizantes**

- Heptanoato de alilo (corregir el número CAS, debería ser 142-19-8)  
Fenoxiacetato de alilo (corregir la gravedad específica)  
10-undecanoato de alilo [el número del Consejo de Europa debería ser 441 (no 442)]  
Acetato de etilo\* (añadir la referencia a las especificaciones relativas a la sustancia, cuando se utiliza como disolvente inerte)

- \* Se han preparado especificaciones relativas a la sustancia, tanto como aromatizante como para sus usos distintos de aromatizante, p. ej. disolvente inerte o de extracción.

**NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS  
PRESENTES EN LOS ALIMENTOS: LISTA ANOTADA DE CONTAMINANTES Y TOXINAS  
(ANEXO IV) Y SISTEMA DE CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS (ANEXO V)  
(En el Trámite 8)**

**LISTA ANOTADA DE CONTAMINANTES Y TOXINAS (ANEXO IV)**

**INTRODUCCION**

En el presente Anexo figura una lista anotada de los contaminantes y las toxinas de los que se ocupa o se ha ocupado el CCFAC. Dicha lista no abarca solamente los contaminantes y las toxinas para los que ya existen o se están elaborando normas del Codex, sino también aquéllos para los cuales se requiere más información o sobre los cuales se ha adoptado una decisión en el ámbito del Codex.

La lista anotada tiene por objeto ofrecer un cuadro general de la situación relativa a las decisiones del Codex sobre este asunto, y dar orientación acerca de nuevas medidas que hayan de adoptarse al respecto. Por lo tanto, también se añaden a la lista otra información pertinente y algunas referencias. Esta información incluirá al menos los criterios actuales de importancia para el procedimiento de adopción de decisiones del CCFAC.

Se trata, pues, de una lista activa que ha de actualizarse periódicamente. Con objeto de crear una estructura para ello y de facilitar las operaciones de registro y recuperación de los datos, se asigna un número a los contaminantes y las toxinas de la lista.

La situación relativa a los contaminantes y toxinas es muy compleja, y muchas sustancias son o han sido objeto de investigaciones y debates científicos en cuanto a su presencia en los alimentos y su importancia para la salud humana y animal. A nivel nacional existen muchas actividades, que a veces implican medidas legales que pueden afectar al comercio internacional de alimentos y piensos. Evidentemente, es importante que el CCFAC tome nota de la evolución de este sector y examine la necesidad de adoptar nuevas medidas. Con el fin de ofrecer un cuadro general de la situación, el CCFAC redactará y mantendrá un documento de trabajo en el que se resumirá información más completa sobre los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos. El documento constará de una lista anotada completa de los contaminantes y toxinas (Anexo IV-A) y de una recopilación de información sobre las sustancias de la lista, con las referencias correspondientes (Anexo IV-B). El Anexo IV-A se estructurará de conformidad con un sistema de clasificación de sustancias en base al cual se asignarán números de código a las sustancias de la lista para permitir que el registro y la presentación de los datos resulten lógicos y fáciles. Esta lista más completa constituirá la base de los números de código que se utilizarán en el Anexo IV.

## SISTEMA DE CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS (ANEXO V)

### INTRODUCCION

El sistema de clasificación de alimentos de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGC) tiene por objeto desempeñar las funciones siguientes:

Tiene una estructura lógica que permite una presentación clara y sistemática de los niveles máximos (NM) (propuestos). Contiene (referencias a) definiciones de los productos y definiciones de la parte del producto que se analiza y a la que se aplica el NM. Contiene, además, códigos para las categorías de productos y los distintos alimentos, a fin de que los datos puedan almacenarse y consultarse de manera oportuna.

Para lograr la mayor armonización posible, se utiliza un sistema de clasificación convenido ya en uso.

En la NGC se emplea el sistema elaborado en el marco del CCPR, que resulta adecuado también para los contaminantes. Se ha adoptado para determinar las características de los diferentes grupos de alimentos y piensos y de los distintos productos alimenticios. Este sistema, descrito en el Anexo V-A, está elaborado específicamente para los productos agrícolas primarios, pero es necesario que se amplíe ulteriormente para abarcar los productos elaborados. Por lo tanto, cuando sea necesario, se introducirán nuevos códigos de (sub)grupos o códigos de productos. Dichos códigos se describen en el Anexo V-A. El Anexo V-A contendrá además las descripciones de productos que difieren de las incluidas en el sistema vigente descrito por el CCPR.

Siempre y cuando sea posible, los textos descriptivos que acompañan a las categorías de alimentos contienen o deberían contener también indicaciones acerca del factor de concentración o dilución en los productos elaborados mencionados, en relación con el producto o los productos primarios en cuestión. De esta manera puede realizarse una primera estimación de la posible transferencia de contaminantes de los productos primarios a los diversos productos elaborados. Sin embargo, ha de tenerse en cuenta que la distribución específica de un contaminante en el producto primario y su comportamiento durante la elaboración constituyen un factor que complica la situación. Tal vez se requiera mayor asesoramiento para esos casos. Véanse también las indicaciones generales del Anexo I y la información específica que se facilita, en su caso, en relación con el contaminante.

#### Descripción del sistema de clasificación de alimentos de la NGC

La primera parte contiene el sistema de clasificación elaborado y actualmente adoptado por el CCPR. Consta de cinco categorías que abarcan los productos alimenticios primarios de origen vegetal y de origen animal, los productos forrajeros primarios y los productos elaborados de origen vegetal y de origen animal. Las categorías se subdividen en 19 tipos y 93 grupos, que se identifican con códigos numéricos y alfabéticos.

Se hace referencia al Vol. 2 del Codex Alimentarius, sección 2 (1993), en el que se describe este sistema, y al documento CX/PR 92/6 (en el que se introdujo un distinto tipo de numeración de grupo).

El Anexo V-A es la otra parte del sistema de clasificación de alimentos para la NGC. Se ha elaborado y adoptado en el ámbito del CCFAC, y es complementaria del sistema descrito en la primera parte. Se aplica principalmente a alimentos elaborados, derivados y de varios ingredientes, y abarca todos los tipos, grupos y descripciones de productos que son necesarios para asignar códigos de clasificación de alimentos a los NM del Codex vigentes o previstos para contaminantes.

## SISTEMA COMPLEMENTARIO DE CLASIFICACION DE ALIMENTOS PARA LA NGC

### INTRODUCCION

Las siguientes adiciones al sistema de clasificación de alimentos descrito en el Anexo V-A permitirán satisfacer la necesidad de asignar un número de código numérico a los productos que no están incluidos en el Anexo V-A. Los productos en cuestión son principalmente productos elaborados o derivados y alimentos de varios ingredientes.

El sistema se ha concebido como lista completa (de carácter general), con el fin de poder satisfacer las eventuales necesidades futuras.

En esta fase no se proporciona ninguna definición ni código para productos individuales, ya que para que se pueda juzgar la aceptabilidad del sistema parece suficiente limitarse al nivel de los tipos o grupos. La clasificación puede elaborarse más detalladamente en caso de que sea necesario.

El sistema utilizado en la NGAA para la clasificación de alimentos se ha empleado en la medida en que ha sido compatible con el sistema de clasificación del Codex ya en uso que se describe en el Anexo V-A.

Véase la lista de las nuevas categorías de alimentos propuesta, que se adjunta. Para que pueda comprenderse mejor el sistema propuesto, se añaden algunas explicaciones y también determinadas categorías existentes de alimentos afines.

Las descripciones de los productos pueden tomarse a menudo de las normas del Codex vigentes.

Se añadirá información concerniente a los factores de concentración y dilución en relación con la transferencia de contaminantes de los productos primarios, cuando ello sea necesario y siempre que se disponga de dicha información.

También pueden mencionarse en este Anexo las definiciones de la parte del producto que ha de analizarse y a la que se aplicará el NM de un contaminante, que sean diferentes de las definiciones ya incluidas en el Anexo V-A.

<u>Categoría</u>	<u>Tipo</u>	<u>Grupo</u>	<u>Código alfabético</u>	<u>Descripción de los grupos de productos</u>
D				<b>ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN VEGETAL</b> <i>(ya existente)</i>
D	01			<b>Productos secundarios de origen vegetal</b> <i>(5 grupos ya existentes)</i>
D	01	06	TF	Productos a base de fruta elaborada (pelada, cortada, congelada, etc.) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i>
D	01	07	TV	Productos a base de hortalizas elaboradas (limpiadas, cortadas, congeladas, etc.) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las hortalizas)</i>
D	02			<b>Productos derivados de origen vegetal</b> <i>(7 grupos ya existentes)</i>
D	02	08	JV	Zumos (jugos) y purés de hortalizas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las hortalizas)</i>
D	02	09	SH	Azúcares, jarabes y miel <i>(nuevo grupo propuesto; códigos de productos aún por asignar)</i>
D	03			<b>Alimentos elaborados de origen vegetal (de varios ingredientes)</b> <i>(1 grupo ya existente)</i>
D	03	01	CP	Productos elaborados a base de cereales (de varios ingredientes) (por ej., pan y otros productos cocidos a base de cereales) <i>(grupo ya existente)</i>
D	03	02	CB	Bebidas derivadas de cereales (por ej., cerveza) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
D	03	03	NF	Néctares de fruta <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i>
D	03	04	FF	Bebidas a base de frutas fermentadas (vino, sidra) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i>
D	03	05	DA	Bebidas alcohólicas destiladas

<u>Categoría</u>	<u>Tipo</u>	<u>Grupo</u>	<u>Código alfabético</u>	<u>Descripción de los grupos de productos</u>
				<i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
D	03	06	FJ	Compotas, jaleas, mermeladas de frutas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i>
D	03	07	SF	Salsas picantes a base de frutas y preparados similares <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las frutas)</i>
D	03	08	SV	Salsas picantes a base de hortalizas y preparados similares <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para las hortalizas)</i>
D	03	09	PS	Preparados a base de nueces, semillas oleaginosas y otras semillas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para productos)</i>
D	03	10	PP	Otros productos elaborados de origen vegetal <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
E				<b>ALIMENTOS ELABORADOS DE ORIGEN ANIMAL</b> <i>(categoría ya existente)</i>
E	01			<b>Productos secundarios de origen animal</b> <i>(2 grupos ya existentes)</i>
E	01	03	MS	Productos cárnicos secundarios (por ej., carne cocida) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para la carne)</i>
E	01	04	ES	Productos secundarios del huevo (por ej., huevos en polvo) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para los huevos)</i>
E	01	05	WS	Productos pesqueros secundarios (por ej., pescado ahumado) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para el pescado)</i>
E	02			<b>Productos derivados de origen animal</b> <i>(4 grupos ya existentes)</i>

<u>Categoría</u>	<u>Tipo</u>	<u>Grupo</u>	<u>Código alfabético</u>	<u>Descripción de los grupos de productos</u>
E	02	05	MC	Productos cárnicos derivados (por ej., extracto de carne) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para la carne)</i>
E	02	06	ED	Productos derivados del huevo (por ej., clara de huevo, yema) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para los huevos)</i>
E	02	07	WD	Productos pesqueros derivados <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para el pescado)</i>
E	03			<b>Alimentos elaborados de origen animal (de un solo ingrediente)</b> <i>(1 grupo ya existente)</i>
E	03	01	LI	Productos lácteos elaborados (de un solo ingrediente) <i>(grupo ya existente)</i>
E	03	02	MT	Productos cárnicos elaborados (por ej., carne curada) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para la carne)</i>
E	03	03	EM	Productos elaborados a base de huevo (por ej., clara de huevo en polvo) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para los huevos)</i>
E	03	04	WP	Productos pesqueros elaborados <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos pueden obtenerse de los códigos ya en uso para el pescado)</i>
E	04			<b>Alimentos elaborados de origen animal (de varios ingredientes)</b> <i>(1 grupo ya existente)</i>
E	04	01	LM	Productos lácteos elaborados (de varios ingredientes) <i>(grupo ya existente)</i>
E	04	02	MP	Productos cárnicos elaborados (de varios ingredientes) (por ej., embutidos) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos han de elaborarse en relación con la descripción de los productos)</i>
E	04	03	EP	Productos elaborados a base de huevo (de varios ingredientes) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos han de elaborarse en relación con la descripción de los productos)</i>
E	04	04	WI	Productos pesqueros elaborados (de varios ingredientes)

<u>Categoría</u>	<u>Tipo</u>	<u>Grupo</u>	<u>Código alfabético</u>	<u>Descripción de los grupos de productos</u>
				<i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos han de elaborarse en relación con la descripción de los productos)</i>
F				<b>ALIMENTOS ELABORADOS DE VARIOS INGREDIENTES</b> <i>(nueva categoría propuesta)</i>
F	01			<b>Bebidas (de varios ingredientes)</b> <i>(nuevo tipo propuesto)</i>
F	01	01	BS	Bebidas (bebidas no alcohólicas y preparados similares) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	01	02	BA	Bebidas alcohólicas de varios ingredientes <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	02			<b>Salsas, condimentos para ensaladas, sopas, "bouillons", etc.</b> <i>(nuevo tipo propuesto)</i>
F	02	01	SP	Aderezos y condimentos <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	02	02	PV	Vinagres (de varios ingredientes) <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	02	03	PM	Mostazas <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	02	04	BS	Sopas y caldos <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	02	05	ME	Salsas y productos similares <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	02	06	BC	Emulsiones para ensaladas y emparedados <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	03			<b>Chocolate y otros productos de repostería</b> <i>(nuevo tipo propuesto)</i>
F	03	01	CC	Productos de chocolate <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se</i>

<u>Categoría</u>	<u>Tipo</u>	<u>Grupo</u>	<u>Código alfabético</u>	<u>Descripción de los grupos de productos</u>
				<i>asignarán según sea necesario)</i>
F	03	02	CS	Productos de repostería a base de azúcar, incluidos productos a base de nueces y productos similares de varios ingredientes <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	03	03	CG	Goma de mascar <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	04			<b>Margarinas y otros alimentos grasos de varios ingredientes</b> <i>(nuevo tipo propuesto)</i>
F	04	01	FF	Margarinas con un contenido de grasa > 80% <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	04	02	LF	Margarinas con un contenido de grasa < 80% <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	04	03	OF	Otros productos a base de emulsiones para untar <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	05			<b>Productos de panadería de varios ingredientes</b> <i>(nuevo tipo propuesto)</i>
F	05	01	BF	Productos de panadería fina [a base de patatas (papas), cereales o almidón] <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	05	02	BS	Aperitivos [a base de patatas (papas), cereales o almidón] <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	05	03	NS	Nueces con revestimiento salado, otros aperitivos a base de nueces, mezclas de nueces <i>(nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)</i>
F	06			<b>Alimentos de varios ingredientes para regímenes especiales</b> <i>(nuevo tipo propuesto)</i>
F	06	01	ID	Preparados para niños de pecho y preparados

<u>Categoría</u>	<u>Tipo</u>	<u>Grupo</u>	<u>Código alfabético</u>	<u>Descripción de los grupos de productos</u>
				complementarios (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
F	06	02	CD	Alimentos de destete (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
F	06	03	HD	Preparados dietéticos para fines medicinales especiales (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
F	06	04	TD	Preparados dietéticos para regímenes de adelgazamiento y reducción del peso (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
F	06	05	SD	Alimentos complementarios para usos dietéticos (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
F	06	06	AD	Complementos alimentarios (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
G				<b>OTROS PRODUCTOS COMESTIBLES</b> (nueva categoría propuesta)
G	01			<b>Aguas, minerales y compuestos orgánicos</b> (nuevo tipo propuesto)
G	01	01	DW	Agua potable, aguas minerales, aguas de mesa (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)
G	01	02	SW	Sal, sucedáneos de la sal, preparados a base de minerales (nuevo grupo propuesto; los códigos de productos se asignarán según sea necesario)

**ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS QUE  
SE PROPONEN PARA EVALUACION POR EL JECFA**

***Aditivo alimentario***

***Propuesto por***

*gamma*-ciclodextrina  
carboximetilcelulosa hidrolizada con enzimas  
aromatizantes  
mentol (reevaluación)  
esteres del ácido montánico  
riboflavina derivada de *Bacillus subtilis* modificado genéticamente  
esteviosida

Hungría, Alemania  
Finlandia  
EE. UU., Reino Unido  
Dinamarca  
Alemania  
Reino Unido  
Egipto

***Contaminante***

***Propuesto por***

cadmio  
dioxinas y PCB análogos a las dioxinas  
etilcarbamato  
Fumosina B1  
metilmercurio  
nitrate  
hidrocarburos aromáticos policíclicos  
tricotecenas  
zearalenona

EE.UU., Japón  
CCFAC  
CCFAC  
IPCS  
CCFAC  
Países Bajos  
Dinamarca, Países Bajos  
Países Bajos  
Suecia

***Evaluaciones de la ingestión***

***Propuesto por***

BHA, BHT, benzoatos, sulfitos, y TBHQ

CCFAC

**ANTEPROYECTO DE CODIGO DE PRACTICAS PARA REDUCIR LA AFLATOXINA B<sub>1</sub>  
PRESENTE EN LAS MATERIAS PRIMAS Y LOS PIENSOS SUPLEMENTARIOS  
PARA ANIMALES PRODUCTORES DE LECHE**  
(en el Trámite 8)

**1. ANTECEDENTES**

1.1 La contaminación de los piensos por la aflatoxina B<sub>1</sub> puede constituir un problema muy grave, cuya causa se debe en parte a condiciones inadecuadas de almacenamiento. La contaminación puede verificarse también en la fase anterior a la cosecha y agravarse a causa de condiciones inadecuadas de almacenamiento. Las buenas prácticas de cultivo y el empleo de variedades de semillas producidas para resistir a la infestación fúngica de las semillas y plagas de insectos, así como el uso de plaguicidas adecuados y aprobados, representan medidas preventivas razonables para luchar contra la contaminación en el campo. Pero incluso aplicando esas prácticas, las condiciones creadas por el medio ambiente y/o las prácticas agrícolas tradicionales pueden, sin embargo, hacer fracasar cualquier medida preventiva.

1.2 Las prácticas que reducen la contaminación por la aflatoxina B<sub>1</sub> en el campo y después de la cosecha deberían formar parte integrante de la producción de piensos, especialmente de los destinados al mercado de exportación, habida cuenta de las fases ulteriores de manipulación y transporte que se requieren para hacer llegar el producto a su destino final. Los medios más prácticos para evitar la infestación fúngica y la producción de la aflatoxina B<sub>1</sub> consisten en secar y almacenar el pienso de forma apropiada antes del transporte. Los problemas que se crean por la excesiva humedad se multiplican enormemente cuando las técnicas de manipulación de los productos después de la cosecha son deficientes.

1.3 Las investigaciones realizadas sobre el destino biológico de la aflatoxina B<sub>1</sub> (AFB<sub>1</sub>) en vacas lecheras lactantes han demostrado que se transmiten residuos a la leche en forma de aflatoxina metabolito M<sub>1</sub> (AFM<sub>1</sub>). Aunque la AFM<sub>1</sub> se considera menos carcinógena que la AFB<sub>1</sub> por lo menos en un orden de magnitud, su presencia en los productos lácteos debe limitarse a los niveles más bajos posibles. La cantidad de AFB<sub>1</sub> ingerida diariamente que va a parar a la leche es del orden de 0,17 a 3,3%.

1.4 Para asegurar que la AFM<sub>1</sub> no supere ese nivel en la leche, hay que prestar atención a los residuos de AFB<sub>1</sub> presentes en la ración forrajera diaria de las vacas lecheras lactantes.

1.5 Hasta la fecha no se ha registrado ninguna aceptación oficial generalizada de un tratamiento de descontaminación destinado a reducir los niveles de la aflatoxina B<sub>1</sub> presente en piensos contaminados. Al parecer la amonización constituye la aplicación más práctica para la descontaminación de productos agrícolas, por lo que se le ha dado autorización regional (estado, país) limitada para poder emplearla en los piensos en condiciones especificadas (por ejemplo: tipo de producto, cantidad, animal). Tras investigaciones preliminares se ha sugerido también que añadiendo a los piensos contaminados por aflatoxinas el antiaglutinante "aluminosilicato cálcico sódico hidratado" pueden reducirse considerablemente los residuos de AFM<sub>1</sub> presentes en la leche, según sea la concentración inicial de AFB<sub>1</sub> presente en el pienso.

## 2. PRACTICAS RECOMENDADAS

### 2.1 Producción de cultivos

2.1.1 Preparar la cama de siembra para el nuevo cultivo destruyendo o eliminando las cabezas o frutos de semillas (por ejemplo de maíz, maní (cacahuete), etc.) de cultivos susceptibles de acumular aflatoxinas.

2.1.2 Realizar en lo posible análisis del terreno para determinar el grado de fertilización que se requiere y aplicar fertilizantes y acondicionadores del terreno para asegurar que el suelo tenga un pH y nutrientes de plantas adecuados para evitar situaciones de carencia a las plantas, especialmente durante el desarrollo de las semillas.

2.1.3 Utilizar en lo posible variedades de semillas producidas para resistir a la contaminación fúngica y probadas sobre el terreno para que resistan al *Aspergillus flavus*.

2.1.4 En la medida en que sea viable, sembrar y recoger los cultivos en épocas en que pueda evitarse toda situación de elevadas temperaturas y sequía durante el período de formación/maduración de las semillas.

2.1.5 Reducir al mínimo los daños causados por insectos o infecciones fúngicas mediante el uso correcto de apropiados insecticidas y fungicidas aprobados y aplicando otras prácticas idóneas en el marco de un programa de lucha integrada contra las plagas.

2.1.6 Aplicar buenas prácticas agronómicas, en particular medidas destinadas a reducir toda situación desfavorable para las plantas, tales como evitar su excesiva densidad, dejando entre las hileras y las plantas el espacio recomendado para la siembra de las especies/variedades cultivadas; mantener un entorno exento de malas hierbas para el cultivo en crecimiento mediante el uso de apropiados herbicidas aprobados y otras prácticas de cultivo idóneas; eliminar vectores fúngicos en las cercanías del cultivo y practicar la rotación de cultivos.

2.1.7 Reducir al mínimo los daños mecánicos a las plantas durante el cultivo.

2.1.8 El riego es un método valioso para reducir situaciones desfavorables para las plantas en determinadas condiciones de crecimiento. Si se utiliza riego, asegurarse de que se aplique en forma uniforme y de que cada planta reciba un suministro suficiente de agua.

### 2.2. Recolección

2.2.1. Recolectar los cultivos cuando estén completamente maduros, a no ser que por dejar que el cultivo llegue a su plena madurez se le exponga a condiciones extremas de calor, lluvias o sequía.

2.2.2 En la medida de lo posible, evitar los daños mecánicos durante la recolección.

2.2.3 Cuando proceda, secar lo más rápidamente posible los cultivos hasta llegar al contenido mínimo de humedad.

2.2.4 Si los cultivos se recolectan con un grado de humedad elevado, secar inmediatamente después de la recolección.

2.2.5 Evitar el apilamiento o amontonamiento de productos húmedos recién cosechados, dejando que pasen bastantes horas antes de secarlos o trillarlos, para reducir el riesgo de desarrollo fúngico.

2.2.6 Asegurar una protección suficiente contra la lluvia durante el secado al sol.

## 2.3 Almacenamiento

2.3.1 Aplicar medidas adecuadas de saneamiento en las estructuras de almacenamiento, vagones, montacargas y demás contenedores para asegurar que los cultivos almacenados no se contaminen. Las condiciones apropiadas de almacenamiento incluyen estructuras secas y bien ventiladas que ofrezcan protección contra la lluvia o la infiltración de aguas subterráneas.

2.3.2 Para los productos ensacados, asegurarse de que los sacos estén secos y limpios y estén apilados sobre tarimas, o disponer un estrato impermeable entre los sacos y el suelo.

2.3.3 Asegurarse de que los cultivos que hayan de almacenarse estén libres de mohos e insectos y que se sequen hasta alcanzar niveles de humedad inocuos (lo ideal sería que los cultivos se secan hasta llegar a tener un contenido de humedad en equilibrio con una humedad relativa del 70 por ciento).

2.3.4 Impedir la infestación por insectos mediante el uso de apropiados insecticidas aprobados.

2.3.5 Asegurarse de que las instalaciones de almacenamiento estén exentas de insectos y mohos, mediante un buen mantenimiento o el uso de apropiados fumigantes aprobados.

2.3.6 Impedir el acceso de roedores y aves.

2.3.7 Almacenar a la temperatura más baja posible. En la medida de lo posible, ventilar los productos almacenados a granel haciendo circular continuamente aire en el ambiente de almacenamiento para mantener una temperatura y humedad adecuadas.

2.3.8 Utilizar conservantes autorizados idóneos, por ej. un ácido orgánico como el ácido propiónico, que puede resultar beneficioso para hacer desaparecer mohos y hongos y evitar la producción de micotoxinas. Si se utilizan ácidos orgánicos, es importante que las cantidades añadidas sean suficientes para impedir la proliferación fúngica y sean compatibles con el uso final de los productos.

## 2.4 Transporte

2.4.1 Asegurarse de que los contenedores y vehículos de transporte estén exentos de mohos, insectos y cualquier otro material contaminado, limpiándolos a fondo antes de utilizarlos o reutilizarlos. Tal vez conviene hacer una desinfestación periódica con apropiados fumigantes u otros plaguicidas aprobados.

2.4.2 Proteger las expediciones contra la humedad empleando medios adecuados, tales como contenedores herméticos, cubiertas de lona alquitranada, etc. Cuando se utilicen lonas alquitranadas, hay que evitar que el producto pueda exudar, lo cual podría originar humedad local y aumento de la temperatura que son las condiciones principales para la proliferación fúngica.

2.4.3 Evitar la infestación por insectos y roedores durante el transporte mediante el uso de contenedores resistentes a los insectos o tratamientos químicos para repeler insectos y roedores.

## 2.5 Producción de piensos y eliminación de piensos contaminados con AFB<sub>1</sub>

2.5.1 Asegurarse de que el equipo de molturación se tenga limpio, sin polvo ni acumulación de pienso.

2.5.2 Aplicar un programa apropiado de muestreo y análisis para vigilar la presencia de AFB<sub>1</sub> en las expediciones que salen o entran. Habida cuenta de que la concentración de AFB<sub>1</sub> presente en las expediciones puede ser muy heterogénea, aplicar las recomendaciones de la FAO para los planes de muestreo. Ajustar la frecuencia de muestreo y análisis para tener en cuenta las condiciones que conducen a la formación de aflatoxina B<sub>1</sub>, el origen regional del producto y la experiencia anterior durante la temporada de crecimiento.

2.5.3 Si se detecta la presencia de aflatoxina B<sub>1</sub>, hay que tomar en consideración una o más de las opciones que siguen. En todos los casos, asegurarse de que el nivel de aflatoxina B<sub>1</sub> del pienso terminado sea adecuado para el uso al que está destinado (es decir: la madurez y las especies de animales que han de alimentarse) y que resulte coherente con los códigos y directrices nacionales o bien con el asesoramiento veterinario calificado.

2.5.3.1 Considerar la posibilidad de reducir el pienso contaminado con AFB<sub>1</sub> a un porcentaje de la ración diaria, de modo que la cantidad diaria de AFB<sub>1</sub> ingerida no dé origen a una concentración significativa de residuos de AFM<sub>1</sub> en la leche.

2.5.3.2 Si no resulta práctico reducir el pienso contaminado, destinar los que estén altamente contaminados exclusivamente a animales no lactantes.

ANTEPROYECTO DE NIVELES MAXIMOS PARA EL PLOMO  
 (en el Trámite 5)

CÓDIGO No.	ALIMENTO	LM (MG/KG)	TRÁMITE	OBSERVACIONES
FC 1 FP 9 FS 12 FB 18 FT 26 FI 30	<u>Fruta</u>	0,1	5	
VA 35 VO 50 VC 45 VR 75	<u>Hortalizas</u> con excepción de las <u>brasicáceas</u> (VB), <u>hortalizas de hoja</u> (VL) y <u>hongos</u>	0,1	5	
VB 40	<u>Brasicáceas</u> con excepción de la <u>berza común acéfala</u> (480)	0,3	5	
VL 53	<u>Hortalizas de hoja</u> (excepto <u>espinacas</u> )			
C 81	<u>Productos de cereales</u> , excepto <u>salvado</u>			
VD 70	<u>Legumbres</u>	0,2	5	
VP 60	<u>Hortalizas de leguminosas</u>			
MM 97	<u>Carne de vacuno, ovino y porcino</u>	0,1	5	
PM 100	<u>Carne de aves</u>			
MF 97	<u>Grasa de la carne</u>			
PF 111	<u>Grasa de carne de aves</u>	0,1	5	
FM 183	<u>Grasa de leche</u>			
OC 172 OR 172	<u>Aceites vegetales</u>			
MO 97	<u>Despojos comestibles de vacuno, porcino y aves</u>	0,5	5	
ML 107	<u>Leche</u> <sup>1</sup>	0,02 <sup>2</sup>	5	También los productos lácteos (82) (tal como se consumen)

<sup>1</sup> Para los productos lácteos se aplicará un factor de concentración apropiado, por ejemplo 10 para el queso, ya que se utilizan aproximadamente 10 kg de leche para producir 1 kg de queso.

<sup>2</sup> Siempre y cuando se elaboren métodos de análisis apropiados.

<b>CÓDIGO No.</b>	<b>ALIMENTO</b>	<b>LM (MG/KG)</b>	<b>TRÁMITE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
WF 115, WD 120 WS 125	<u>Pescado</u>	0,5	5	
WC 143	<u>Crustáceos</u>	1,0	5	
IM 151	<u>Moluscos bivalvos</u>	2,0	5	
JF 175	<u>Zumos (jugos) de fruta</u>	0,1	5	También los néctares
FF 269	<u>Vino</u>	0,25	5	
LM (no especificado)	<u>Preparados para lactantes y niños pequeños</u>	0,02 <sup>3</sup>	5	

---

<sup>3</sup> Siempre y cuando se elaboren métodos de análisis apropiados.