

Приложение 3
к Техническому регламенту
Таможенного союза
"Технический регламент на соковую
продукцию из фруктов и овощей"
(ТР ТС 023/2011)

Перечень
пищевых добавок и технологических средств, разрешенных для использования при
производстве соковой продукции из фруктов и (или) овощей

Таблица 1

Регуляторы кислотности

Пищевая добавка	Номер INS (E)*	Дозировка** (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Лимонная кислота	330	3	В восстановленных соках, диффузионных соках, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, соках прямого отжима и во фруктовых и (или) в овощных пюре с рН выше 4,2
Лимонная кислота	330	5	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах
Лимонная кислота	330	См. сноску***	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Яблочная кислота	296	3	В восстановленном ананасовом соке, концентрированном ананасовом соке, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Винная кислота	334	4	В восстановленном виноградном соке (красном и белом), концентрированном виноградном соке (красном и белом), во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат натрия	335	См. сноску***	Во фруктовых и (или) в овощных

Тартрат калия	336		сокосодержащих напитках, морсах
Тартрат натрия - калия	337		
Цитраты натрия	331		
Цитраты калия	332		
Цитраты кальция	333		
Молочная кислота	270	См. сноску***	В соках из овощей, овощных нектарах, овощных сокосодержащих напитках (за исключением продуктов, подвергнувшихся молочнокислому брожению)

* INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

** Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*** Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 2

Антиокислители

Пищевые добавки	Номер INS (E)*	Дозировка ** (г/л), не более	Разрешены для применения
Аскорбиновая кислота и ее соли	300 - 303	См. сноску***	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных пюре, концентрированных соках, концентрированных фруктовых и (или) овощных пюре, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
		0,25	В соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детского питания
Лецитин	322	См. сноску***	В обогащенной соковой продукции из фруктов и (или) овощей

* INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

** Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*** Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 3

Сатурирующий газ

Пищевая добавка	Номер INS (E)*	Дозировка**	Разрешен для применения
Диоксид углерода	290	См. сноску***	В соках прямого отжима, восстановленных соках, диффузионных соках, во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах

* INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

** Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*** Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 4

Стабилизаторы и загустители

Пищевые добавки	Номер INS (E)* ⁽¹⁾	Дозировка* ⁽²⁾ (г/л), не более	Разрешены для применения
1	2	3	4
Пектины	440	См. сноску*⁽³⁾	В соках прямого отжима с мякотью, восстановленных соках с мякотью, диффузионных соках с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных нектарах с мякотью, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах
Ацетат-изобутират сахарозы	444	0,3	Во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках *⁽⁴⁾
Эфиры глицерина и смоляных кислот	445	0,1	
Гуммиарабик	414	См. сноску*⁽³⁾	
Камедь рожкового дерева	410		
Гуаровая камедь	412		
Ксантановая камедь	415		
Крахмалы	1400 - 1451		
Карбоксиметилцеллюлоза	466		
Гхатти камедь	419		

*(1) INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

*(2) Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*(3) Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

*(4) Пищевые добавки E419, E444, E445 и E 466 применяются во фруктовых и (или) в овощных сокодержащих напитках, за исключением соковой продукции для питания детей раннего возраста.

Таблица 5

Подсластители

Пищевые добавки	Номер INS (E)*	Дозировка** (г/л), не более	Разрешены для применения
Ацесульфам калия	950	0,35	Во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокодержащих напитках
Аспартам	951	0,6	
Сахарин и его соли	954	0,08 (в расчете на сахарин)	
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	0,3	
Неогесперидин дигидрохалкон	959	0,03	
Стевиазид	960	См. сноску***	

* INS - Международная цифровая система кодификации пищевых добавок, E - Система кодификации пищевых добавок Европейского союза.

** Дозировка пищевой добавки в готовой продукции, предназначенной для потребления.

*** Пищевая добавка должна быть использована изготовителем в минимальной дозировке, необходимой для достижения целей применения данной пищевой добавки.

Таблица 6

Технологические средства

Назначение	Технологические средства
1	2
Пеногасители	Полидиметилсилоксан*(1)
Осветляющие, антиокислительные и фильтрующие средства, флокулянты и сорбенты	Средства адсорбции (отбеливатели, природные или активированные земли)
	Смолы-сорбенты
	Активированный уголь (только растительный)
	Бентонит
	Гидроксид кальция*(2)
	Целлюлоза

	Хитозан
	Коллоидный кремнезем
	Диатомит
	Желатин (из коллагена кожи)
	Ионообменные смолы (катионо- и анионообменники)
	Каолин
	Перлит
	Поливинилполипирролидон
	Жидкий кремнезем
	Таннин
	Тартрат калия*(2)
	Осажденный карбонат кальция*(2)
	Диоксид серы*(2),*(3)
	Кизельгур
	Казеинаты калия и натрия*(4)
	Рыбий клей*(4)
	Рисовая шелуха
	Токоферол*(5)
Ферментные препараты (отдельно или комбинации)*(6)	Пектиназы (для гидролиза пектина), протеазы (для гидролиза белков), амилазы (для гидролиза крахмала) и целлюлазы (для ограниченного применения в целях облегчения разрушения клеточных стенок)
Упаковочные газы*(7)	Азот
	Диоксид углерода

*(1) Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л.

*(2) Только при производстве виноградного сока.

*(3) Максимальное остаточное количество в готовой продукции 10 мг/л (в расчете на общий SO_2).

*(4) При использовании данных технологических средств необходимо учитывать их потенциальную аллергенность. В случае, если остаточные количества данных технологических средств присутствуют в соковой продукции из фруктов и (или) овощей, предназначенной для потребления, эта продукция подлежит маркировке в соответствии с требованиями, установленными [статьей 11](#) настоящего технического регламента.

*(5) Максимальное остаточное количество в готовой продукции 8 мг/кг.

*(6) Ферментные препараты могут использоваться в качестве технологических средств, если их использование не приведет к полному разжижению сырья и не окажет влияние на содержание целлюлозы в перерабатываемых фруктах или овощах.

*(7) Могут быть использованы для временного консервирования.

