

Brüssel, den 23. Oktober 2025
(OR. en)

14386/25
ADD 1

DENLEG 55
FOOD 93
SAN 664

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Frau Martine DEPREZ, Direktorin, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	22. Oktober 2025
Empfänger:	Frau Thérèse BLANCHET, Generalsekretärin des Rates der Europäischen Union

Nr. Komm.dok.:	D(2025) 109690 annex
Betr.:	ANHÄNGE der VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Carrageen (E 407), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi arabicum (E 414), Xanthan (E 415), Pektinen (E 440) und Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450) und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Spezifikationen für Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi arabicum (E 414), Xanthan (E 415), Pektine (E 440) und Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450)

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument D(2025) 109690 annex.

Anl.: D(2025) 109690 annex



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

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

ANNEXES 1 to 2

ANHÄNGE

der

VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung von Carrageen (E 407), Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi arabicum (E 414), Xanthan (E 415), Pektinen (E 440) und Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450) und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf die Spezifikationen für Johannisbrotkernmehl (E 410), Guarkernmehl (E 412), Gummi arabicum (E 414), Xanthan (E 415), Pektine (E 440) und Stärkenatriumoctenylsuccinat (E 1450)

ANHANG I

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

1. In der Kategorie 01.10 („Milchgetränke und gleichartige Erzeugnisse für Kleinkinder“):

a) der Eintrag für E 407 Carrageen erhält folgende Fassung:

„E 407	Carrageen	300	(X)“	
--------	-----------	-----	------	--

b) der Eintrag für E 410 Johannisbrotkernmehl erhält folgende Fassung:

„E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000	(X)“	
--------	----------------------	--------	------	--

c) der Eintrag für E 412 Guarkernmehl erhält folgende Fassung:

„E 412		Guarkernmehl	10 000	(X)“	
--------	--	--------------	--------	------	--

d) der Eintrag für E 414 Gummi arabicum erhält folgende Fassung:

„E 414		Gummi arabicum	10 000	(X)“	
--------	--	----------------	--------	------	--

e) der Eintrag für E 415 Xanthan erhält folgende Fassung:

„E 415	Xanthan	10 000	(X)“	
--------	---------	--------	------	--

f) der Eintrag für E 440 Pektine erhält folgende Fassung:

			„E 440	Pektine	5 000	(X)“	
--	--	--	--------	---------	-------	------	--

g) Fußnote 21 wird gestrichen;

h) nach Fußnote 44 wird die neue Fußnote X eingefügt:

„(X): Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.“

2. in der Kategorie 13.1.1. („Säuglingsanfangsnahrung im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013“) wird der Eintrag für E 412 Guarkernmehl gestrichen;

3. in der Kategorie 13.1.5.1 („Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 für Säuglinge“):

a) der erste Satz erhält folgende Fassung:

„Es gelten die Zusatzstoffe der Kategorien 13.1.1 und 13.1.2, ausgenommen E 412.“

b) der Eintrag für E 410 Johannisbrotkernmehl erhält folgende Fassung:

„E 410	Johannisbrotkernmehl	5 300	Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes“
--------	----------------------	-------	--------------------------------------------------------------------------

c) der Eintrag für E 412 Guarkernmehl wird gestrichen;

d) der Eintrag für E 440 Pektine erhält folgende Fassung:

„E 440	Pektine	4 000	Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden“
--------	---------	-------	------------------------------------------------------------------------

e) der Eintrag für E 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat erhält folgende Fassung:

„E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 000	Nur in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung Geltungsende: [24 Monate nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Verordnung]
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	10 000	Nur in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung Geltungsbeginn: [24 Monate nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Verordnung]“

4. in der Kategorie 13.1.5.2 („Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 für Säuglinge ab vier Monaten und für Kleinkinder“):

a) der erste Satz erhält folgende Fassung:

„Es gelten die Zusatzstoffe der Kategorien 13.1.2 und 13.1.3, ausgenommen E 270, E 333, E 341 und E 412.“

b) der Eintrag für E 410 Johannisbrotkernmehl erhält folgende Fassung:

„E 410	Johannisbrotkernmehl	5 300	Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes“
--------	----------------------	-------	--------------------------------------------------------------------------

c) der Eintrag für E 412 Guarkernmehl erhält folgende Fassung:

„E 412	Guarkernmehl	10 000		Ab Geburt in Produkten in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält Geltungsende: 27. April 2027“
--------	--------------	--------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

d) der Eintrag für E 440 Pektine erhält folgende Fassung:

„E 440	Pektine	4 000		Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden“
--------	---------	-------	--	------------------------------------------------------------------------

e) der Eintrag für E 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat erhält folgende Fassung:

„E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 000		Geltungsende: [24 Monate nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Verordnung]
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	10 000		Geltungsbeginn: [24 Monate nach dem Datum des Inkrafttretens dieser Verordnung]“

ANHANG II

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird wie folgt geändert:

1. der Eintrag für „E 410 JOHANNISBROTKERNMEHL“ erhält folgende Fassung:

„E 410 JOHANNISBROTKERNMEHL

Synonyme	Carobin; Karobbe
Definition	Johannisbrotkernmehl ist das vermahlene Endosperm der Samen des Johannisbrodbaums, <i>Ceratonia siliqua</i> (L.) Taub. (Familie <i>Leguminosae</i>). Die Samen werden durch Behandlung der Kerne mit verdünnter Schwefelsäure oder mechanisch unter Erwärmung enthüllt und vom Keimling befreit; anschließend wird das Endosperm gemahlen und gesiebt, um natives Johannisbrotkernmehl zu gewinnen. Johannisbrotkernmehl besteht hauptsächlich aus hydrokolloidalem Polysaccharid mit hoher Molmasse, zusammengesetzt aus Galactopyranose- und Mannopyranoseeinheiten in glycosidischer Bindung, die chemisch als Galactomannan beschrieben werden können.
Einecs	232-541-5
CAS-Nummer	9000-40-2
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	50 000 – 3 000 000
Gehalt	Galactomannan-Gehalt mindestens 75 %
Beschreibung	weißes bis gelblich-weißes, praktisch geruchloses Pulver
Merkmale	
Galactose-Test	besteht Test
Mannose-Test	besteht Test
Mikroskopische Prüfung	Eine gemahlene Probe in wässriger Lösung mit 0,5 % Iod und 1 % Kaliumiodid auf einen Glasträger geben und unter dem Mikroskop untersuchen. Johannisbrotkernmehl enthält langgestreckte röhrenförmige Zellen, die mehr oder weniger dicht gepackt sind. Die darin enthaltenen braunen Körper sind wesentlich regelmäßiger geformt als in Guarkernmehl. Guarkernmehl besteht aus engen Gruppen runder bis birnenförmiger Zellen. Die darin enthaltenen Körper sind gelb bis braun

Löslichkeit	vollständig dispergierbar in heißem Wasser; nicht löslich in Ethanol
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 15 % (105 °C, 5 Stunden)
Asche	höchstens 1,2 %, bestimmt bei 800 °C
Proteine (N × 6,25)	höchstens 7 %
Säureunlösliche Bestandteile	höchstens 4 %
Stärke	Nicht nachweisbar durch folgendes Verfahren: Einer 1:10-Dispersion der Probe einige Tropfen Iodlösung hinzufügen. Es tritt keine Blaufärbung auf.
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,4 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,1 mg/kg
Ethanol und Propan-2-ol	höchstens 1 %, einzeln oder zusammen
Mikrobiologische Kriterien	
Gesamtkeimzahl	höchstens 5 000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	höchstens 500 KBE/g
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 1 g nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten)“

2. der Eintrag für „E 412 GUARKERNMEHL“ erhält folgende Fassung:

„E 412 GUARKERNMEHL

Synonyme	Cyamopsis-Gummi; Guarmehl
Definition	Guarkernmehl ist das vermahlene Endosperm der Samen des Guarbaumes, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (Familie <i>Leguminosae</i>). Der Keimling und das Endosperm werden durch Mahlen und Sieben voneinander getrennt. Die Hülse wird durch Behandlung mit feuchter oder trockener heißer Luft und Sieben entfernt. Besteht hauptsächlich aus hydrokolloidalem Polysaccharid mit hoher Molmasse, zusammengesetzt aus Galactopyranose- und Mannopyranoseeinheiten in glycosidischer Bindung, die chemisch als Galactomannan beschrieben werden können. Zur Anpassung der Viskosität kann das Mehl teilweise hydrolysiert werden, und zwar durch Wärmebehandlung, milde Säurehydrolyse oder alkalische Oxidation.
Einecs	232-536-0
CAS-Nummer	9000-30-0
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	50 000 – 8 000 000
Gehalt	Galactomannan-Gehalt mindestens 75 %
Beschreibung	weißes bis gelblich-weißes, praktisch geruchloses Pulver
Merkmale	
Galactose-Test	besteht Test
Mannose-Test	besteht Test
Löslichkeit	dispergierbar in kaltem Wasser
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 15 % (105 °C, 5 Stunden)
Asche	höchstens 5,5 %, bestimmt bei 800 °C
Säureunlösliche Bestandteile	höchstens 7 %
Proteine	höchstens 10 % (Faktor N mal 6,25) (Kjeldahl-Verfahren)

Stärke	Nicht nachweisbar durch folgendes Verfahren: Einer 1:10-Dispersion der Probe einige Tropfen Iodlösung hinzufügen. Es tritt keine Blaufärbung auf.
Organische Peroxide	höchstens 0,7 meq Aktivsauerstoff je kg Probe
Furfural	höchstens 1 mg/kg
Pentachlorphenol	höchstens 0,01 mg/kg
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,2 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,1 mg/kg
Mikrobiologische Kriterien	
Gesamtkeimzahl	höchstens 5 000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	höchstens 500 KBE/g
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 1 g nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar“

3. der Eintrag für „E 414 GUMMI ARABICUM“ erhält folgende Fassung:

„E 414 GUMMI ARABICUM (AKAZIENGUMMI)

Synonyme	
Definition	Akaziengummi ist das an der Luft gehärtete Exsudat aus Stämmen und Zweigen von <i>Acacia senegal</i> (L.) Willdenow oder eng verwandten Acaciaarten (Familie <i>Leguminosae</i>). Es besteht hauptsächlich aus Polysacchariden mit hoher Molmasse und deren Calcium-, Kalium- und Magnesiumsalzen, bei deren Hydrolyse Arabinose, Galactose, Rhamnose und Glucuronsäure entstehen.
Einecs	232-519-5

CAS-Nummer	9000-01-5
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	etwa 350 000
Gehalt	
Beschreibung	Unvermahlendes Akaziengummi tritt in Form weißer oder gelblich-weißer runder Tropfen verschiedener Größe oder in eckigen Fragmenten auf; manchmal ist es mit dunkleren Fragmenten vermischt. Im Handel ist es ferner (bei weißer bis gelblich-weißer Farbe) in Form von Flocken, Körnchen oder Pulver oder in sprühgetrockneter Form erhältlich.
Merkmale	
Löslichkeit	1 g löst sich in 2 ml kalten Wassers und bildet eine leichtflüssige Dispersion, die gegenüber Lackmus sauer ist; in Ethanol ist es unlöslich.
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 17 % (bei 105 °C über 5 Stunden) für die körnige und höchstens 10 % (bei 105 °C über 4 Stunden) für die sprühgetrocknete Form
Asche insgesamt	höchstens 4 %
Säureunlösliche Asche	höchstens 0,5 %
In Säure unlösliche Fraktion	höchstens 1 %
Stärke oder Dextrin	Eine 1:50-Dispersion des Gummis kochen und abkühlen. Zu 5 ml dieser Dispersion einen Tropfen Iodlösung hinzufügen. Es tritt keine bläuliche oder rötliche Färbung auf
Tannin	10 ml einer 1:50-Dispersion ca. 0,1 ml Eisenchloridlösung (9 g FeCl ₃ · 6H ₂ O auf 100 ml mit Wasser aufgefüllt) hinzufügen. Es tritt weder eine schwärzliche Färbung ein noch bildet sich ein schwärzlicher Niederschlag
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,05 mg/kg

Quecksilber	höchstens 0,05 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,05 mg/kg
Aluminium	höchstens 100 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 200 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Hydrolyseprodukte	weder Mannose noch Xylose oder Galacturonsäure (Nachweis durch Chromatografie)
Proteine	höchstens 3,5 % Oxidasen und Peroxidasen, die in Akaziengummi auf natürliche Weise oder infolge der Verarbeitung auftreten, sollten während der Herstellung von Akaziengummi zur Verwendung in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder inaktiviert werden.
Mikrobiologische Kriterien	
Gesamtkeimzahl	höchstens 10 000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	höchstens 10 000 KBE/g
<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 5 g nicht nachweisbar
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten)“

4. der Eintrag für „E 415 XANTHAN“ erhält folgende Fassung:

„E 415 XANTHAN

Synonyme	
Definition	Xanthan ist ein Polysaccharid-Gummi mit hoher Molmasse, gewonnen durch Fermentation von Kohlenhydraten mit einer Reinkultur von Stämmen von <i>Xanthomonas campestris</i> , die eindeutig identifiziert wurden und die Kriterien für einen QPS-Status erfüllen (d. h. keine antimikrobiellen Resistenzgene

	erworben haben), gereinigt durch Extraktion mit Ethanol oder Propan-2-ol, getrocknet und gemahlen. Es enthält D-Glucose und D-Mannose als vorherrschende Hexoseeinheiten zusammen mit D-Glucuronsäure, Brenztraubensäure und Essigsäure; wird als Natrium-, Kalium- oder Calciumsalz erstellt. Seine Dispersion in Wasser ist neutral. Das Enderzeugnis darf keinerlei enzymatische Restaktivität aufweisen.
Einecs	234-394-2
CAS-Nummer	11138-66-2
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	etwa 1 000 000
Gehalt	erzeugt mindestens 4,2 % und höchstens 5 % CO ₂ , entsprechend 91 % bis 108 % Xanthan in der Trockenmasse
Beschreibung	cremefarbiges Pulver
Merkmale	
Löslichkeit	dispergierbar in Wasser; nicht löslich in Ethanol
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 15 % (105 °C, 2,5 Stunden)
Asche insgesamt	höchstens 16 % (bezogen auf die Trockenmasse), bestimmt bei 650 °C nach 4-stündigem Trocknen bei 105 °C
Brenztraubensäure	mindestens 1,5 %
Stickstoff	höchstens 1,5 % (Kjeldahl-Verfahren)
Ethanol und Propan-2-ol	höchstens 500 mg/kg, einzeln oder zusammen
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,5 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,05 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,3 mg/kg
Mikrobiologische Kriterien	

Gesamtkeimzahl	höchstens 5 000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	höchstens 300 KBE/g
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 5 g nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten)
<i>Xantomonas campestris</i>	keine lebensfähigen Zellen in 1 g“

5. der Eintrag für „E 440(i) PEKTIN“ erhält folgende Fassung:

„E 440(i) PEKTIN

Synonyme	
Definition	Pektin setzt sich hauptsächlich zusammen aus partiellen Methylestern der Polygalakturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Ammoniumsalzen. Pektin wird durch Extraktion in einem wässrigen Medium aus geeignetem genusstauglichem pflanzlichen Material, gewöhnlich Zitrusfrüchten und Äpfeln, gewonnen. Das Enderzeugnis darf keinerlei enzymatische Restaktivität aufweisen. Bei der nachfolgenden Ausfällung werden ausschließlich Methanol, Ethanol oder Propan-2-ol als Fällungsmittel verwendet
Einecs	232-553-0
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	
Gehalt	mindestens 65 % Galacturonsäure, bezogen auf die aschefreie Trockenmasse (nach dem Waschen mit Säure und Alkohol)
Beschreibung	weißes, hellgelbes, hellgraues oder hellbraunes Pulver

Merkmale	
Löslichkeit	dispergierbar in Wasser (dabei bildet sich eine schillernde kolloidale Dispersion); nicht löslich in Ethanol
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 12 % (105 °C, 2 Stunden)
Säureunlösliche Asche	höchstens 1 % (nicht löslich in etwa 3 n Salzsäure)
Schwefeldioxid	höchstens 50 mg/kg in der Trockenmasse
Stickstoff	höchstens 1,0 % nach dem Waschen mit Säure und Ethanol
Nicht lösliche Stoffe insgesamt	höchstens 3 %
Lösungsmittelreste	höchstens 1 % freies Methanol, Ethanol und Propan-2-ol, einzeln oder zusammen, bezogen auf die von flüchtigen Stoffen freie Substanz
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,3 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 1 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,1 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 0,5 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Aluminium	höchstens 120 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 200 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Mikrobiologische Kriterien	
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 10 g nicht nachweisbar

<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten)“

6. der Eintrag für „E 440(ii) AMIDIERTES PEKTIN“ erhält folgende Fassung:

„E 440(ii) AMIDIERTES PEKTIN

Synonyme	
Definition	Amidiertes Pektin besteht hauptsächlich aus den partiellen Methylestern und -amiden der Polygalacturonsäure und deren Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Ammoniumsalzen. Der Stoff wird gewonnen durch Extraktion in einem wässrigen Medium aus geeignetem genusstauglichem pflanzlichen Material, gewöhnlich Zitrusfrüchten und Äpfeln, und durch Behandlung mit Ammoniak unter alkalischen Bedingungen. Das Enderzeugnis darf keinerlei enzymatische Restaktivität aufweisen. Bei der nachfolgenden Ausfällung werden ausschließlich Methanol, Ethanol oder Propan-2-ol als Fällungsmittel verwendet
Einecs	
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	
Gehalt	mindestens 65 % Galacturonsäure, bezogen auf die aschefreie Trockenmasse (nach dem Waschen mit Säure und Alkohol)
Beschreibung	weißes, hellgelbes, leicht hellgraues oder hellbraunes Pulver
Merkmale	
Löslichkeit	dispergierbar in Wasser (dabei bildet sich eine schillernde kolloidale Dispersion); nicht löslich in Ethanol
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 12 % (105 °C, 2 Stunden)
Säureunlösliche Asche	höchstens 1 % (nicht löslich in etwa 3 n Salzsäure)

Amidierungsgrad	höchstens 25 % der gesamten Carboxylgruppen
Schwefeldioxid	höchstens 50 mg/kg in der Trockenmasse
Stickstoff	höchstens 2,5 % nach dem Waschen mit Säure und Ethanol
Nicht lösliche Stoffe insgesamt	höchstens 3 %
Lösungsmittelreste	höchstens 1 % Methanol, Ethanol und Propan-2-ol, einzeln oder zusammen, bezogen auf die von flüchtigen Stoffen freie Substanz
Arsen	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 0,3 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 1 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,1 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 0,5 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Aluminium	höchstens 120 mg/kg (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 200 mg/kg (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Mikrobiologische Kriterien	
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 10 g nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten)“

7. der Eintrag für „E 1450 STÄRKENATRIUMOCTENYLSUCCINAT“ erhält folgende Fassung:

„E 1450 STÄRKENATRIUMOCTENYLSUCCINAT

Synonyme	SSOS
Definition	Stärkenatriumoctenylsuccinat ist eine modifizierte Stärke. Es wird hergestellt durch Behandlung von Lebensmittelstärke mit Octenylbernsteinsäureanhydrid. Die modifizierte Stärke wird nach Erreichen eines angemessenen Veresterungsgrades durch Neutralisierung mit Säure, Spülung mit Wasser, Entwässerung und Trocknung gewonnen.
Einecs	
Chemische Bezeichnung	
Chemische Formel	
Molmasse	
Gehalt	
Beschreibung	weißes oder fast weißes Pulver oder Körner oder (in vorgelatinerter Form) Flocken, amorphes Pulver oder grobe Partikel
Merkmale	
Mikroskopische Beobachtung	besteht Test (in vorgelatinerter Form)
Iodfärbung	besteht Test (dunkelblau bis hellrot)
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 15 % für Getreidestärke höchstens 21 % für Kartoffelstärke höchstens 18 % für andere Stärken
Octenyl-Succinyl-Gruppen	höchstens 3 % (bezogen auf die Trockenmasse)
Octenylbernsteinsäure-Rest	höchstens 0,3 % (bezogen auf die Trockenmasse)
Schwefeldioxid	höchstens 10 mg/kg bezogen auf die Trockenmasse

Arsen	höchstens 0,05 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse) (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 0,1 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse) (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Blei	höchstens 0,03 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse) (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 0,2 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse) (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Quecksilber	höchstens 0,05 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse)
Cadmium	höchstens 0,01 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse) (nur bei Verwendung als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung) höchstens 0,1 mg/kg (bezogen auf die Trockenmasse) (alle Verwendungen außer als Zusatzstoff in Säuglings- und Kleinkindnahrung)
Gluten	glutenfrei, nur in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2016/127 der Kommission vom 25. September 2015
Mikrobiologische Kriterien	
<i>Enterobakterien</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Escherichia coli</i>	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in Säuglingsnahrung)
<i>Salmonella</i> spp.	in 25 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung, getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten und getrockneter Folgenahrung)
<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	in 10 g nicht nachweisbar (nur bei Verwendung in getrockneter Säuglingsanfangsnahrung und getrockneten Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge unter 6 Monaten)“