



Ετικέτες τροφίμων

Προαπαιτούμενα και
προϋποθέσεις

Σκοπός:

Ενημέρωση του
καταναλωτή

Στοιχεία που αφορούν το τρόφιμο

Στοιχεία που αφορούν τη χρήση του τροφίμου
και την επίδραση στον καταναλωτή

Στοιχεία για την εταιρεία

Στοιχεία που αφορούν την συσκευασία του
τροφίμου

Σχετική Νομοθεσία

Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011

Κανονισμός (ΕΕ) 432/2012

Κανονισμός (ΕΕ) 1924/2006 (Ισχυρισμοί
Υγείας)

Κανονισμός (ΕΕ) 1925/2005
(εμπλουτισμός)

Υπουργική Απόφαση 56885/ΦΕΚ Β
3107/19.11.2014

Υποχρεωτικές Ενδείξεις

- Ονομασία προϊόντος
- Κατάλογος συστατικών
- Συστατικό με πιθανή αλλεργιογόνο δράση
- Η ποσότητα ορισμένων ή κατηγοριών συστατικών (QUID)
- Η καθαρή ποσότητα του τροφίμου
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή τελική ημερομηνία ανάλωσης
- Συνθήκες αποθήκευσης
- Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση του υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων
- Χώρα καταγωγής



Ονομασία προϊόντος

Η ονομασία του τροφίμου είναι η νόμιμη ονομασία του. Αν δεν υπάρχει τέτοια ονομασία, η ονομασία του τροφίμου είναι η συνήθης ονομασία του ή, αν δεν υπάρχει συνήθης ονομασία ή αν η συνήθης ονομασία δεν χρησιμοποιείται, παρέχεται περιγραφική ονομασία του τροφίμου.



Κατάλογος συστατικών

Ο κατάλογος συστατικών περιλαμβάνει όλα τα συστατικά του τροφίμου, κατά φθίνουσα σειρά περιεκτικότητας ως προς το βάρος, όπως καταγράφηκαν κατά τη στιγμή της χρησιμοποίησής τους στην παρασκευή του τροφίμου. Στον κατάλογο συστατικών περιλαμβάνονται και τα συστατικά που προκαλούν αλλεργικές αντιδράσεις σε ορισμένους ανθρώπους και τα οποία θα πρέπει να αναγράφονται με είδος χαρακτήρων που κάνει σαφή τη διακριση τους από τα υπόλοιπα συστατικά του καταλόγου, παραδείγματος χάριν μέσω της γραμματοσειράς, της μορφής ή του χρώματος του φόντου.

Ingredients: Whole grain oat flour, buttermilk powder, instantized whey protein isolate, medium chain triglyceride powder [medium chain triglycerides (from palm kernel and coconut oils), sodium caseinate (a milk derivative), contains 2% or less of each of the following: silicon dioxide, sunflower lecithin], alkalized cocoa powder, organic agave inulin, natural and artificial flavor, sunflower lecithin, double acting baking powder (sodium acid pyrophosphate, sodium bicarbonate, corn starch, monocalcium phosphate), sodium bicarbonate, sodium chloride, gum blend (cellulose gum, xanthan gum, carrageenan), monk fruit extract

Συστατικό με πιθανή αλλεργιογόνο δράση

16. Σήμανση για αλλεργιογόνα.

Πιθανά αλλεργιογόνα συστατικά

των τροφίμων είναι τα δημητριακά που σχετίζονται με την εμφάνιση της ασθένειας "κοιλιοκάκη", ψάρια και οστρακοειδή (μύδια, στρείδια, γαρίδες, κ.λπ.), αυγά, σόγια, γάλα, ξηροί καρποί, σέλινο, μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα (σινάπι), σπόροι σουσαμιού, θειώδεις ενώσεις. Όταν αυτά ή προϊόντα τους αποτελούν μέρος των συστατικών του προϊόντος αυτό θα πρέπει να επισημαίνεται ξεχωριστά. π.χ. "περιέχει σκόνη αυγού, περιέχει φουντουκέλαιο". Μπορεί όμως να υπάρχει και η υποψία του αλλεργιογόνου οπότε μπορεί να υπάρχει σήμανση όπως π.χ. "επεξεργάζεται σε μονάδα όπου χειρίζεται σουσάμι", άσχετα αν το προϊόν δε περιλαμβάνει σουσάμι ως συστατικό. Μια ιδιαίτερη περίπτωση σήμανσης αφορά στα άτομα

Πιθανόν να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς, αραχίδες, γάλα και προϊόντα του, αβγά και τα προϊόντα τους.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: ΜΙΓΜΑ ΓΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ:

Ζάχαρη, Αλεύρι σίτου, Σοκολάτα σε σκόνη 15% (ζάχαρη, κακάο (20-22% λιπαρά) 32%), Κακάο αποβουτυρωμένο (10-12% λιπαρά), Διογκωτικά: διαόξeno πυροφωσφορικό νάτριο, όξeno ανθρακικό νάτριο, Αρωματική ύλη: βανίλινη, ΚΑΘ, ΒΑΡΟΣ: 350 g **ΕΤΟΙΜΟ ΓΛΑΣΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΑΚΑΟ:**

Ζάχαρη, Φυτικά έλαια και πλήρως υδρογονωμένα φυτικά έλαια (φωινικέλαιο, φοινικοπυρηνέλαιο), Σοκολάτα 18,2% (ζάχαρη, κακαόμαζα, βούτυρο κακάο, στερεά κακάο 54% τουλάχιστον), Κακαόμαζα, Κακάο αποβουτυρωμένο (10-12% λιπαρά) 6,4%, Γαλακτωματοποιητής: λεκιθίνη σόγιας, Αρωματικές ύλες ΣΥΝ. ΚΑΘ. ΒΑΡΟΣ: 150 g (2X75 g).

Σοκολάτα σε σκόνη: 10% επί της τελικής συσκευασίας του προϊόντος. **Σοκολάτα:** 5,4% επί της τελικής συσκευασίας του προϊόντος. **Κακάο αποβουτυρωμένο (10-12% λιπαρά):** 3,0% επί της τελικής συσκευασίας του προϊόντος.

QUID

Η αναγραφή της ποσότητας ενός συστατικού ή κατηγορίας συστατικών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή ή επεξεργασία ενός τροφίμου απαιτείται όταν το εν λόγω συστατικό ή κατηγορία συστατικών:

- α) εμφανίζεται στην ονομασία του τροφίμου ή ο καταναλωτής το συνδέει, συνήθως, με την ονομασία αυτή.
- β) διακρίνεται σαφώς στην επισήμανση, με λέξεις, εικόνες ή γραφική απεικόνιση· ή
- γ) έχει ουσιαστική σημασία για τον χαρακτηρισμό ενός τροφίμου και για τη διάκρισή του από προϊόντα με τα οποία είναι δυνατόν να συγχέεται λόγω της ονομασίας ή της εμφάνισής του.

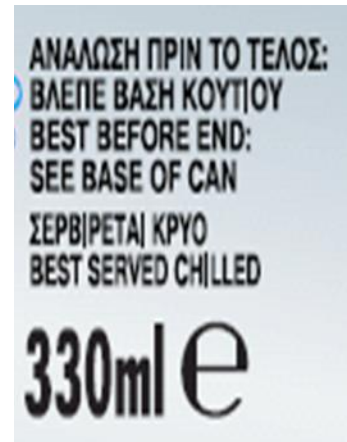
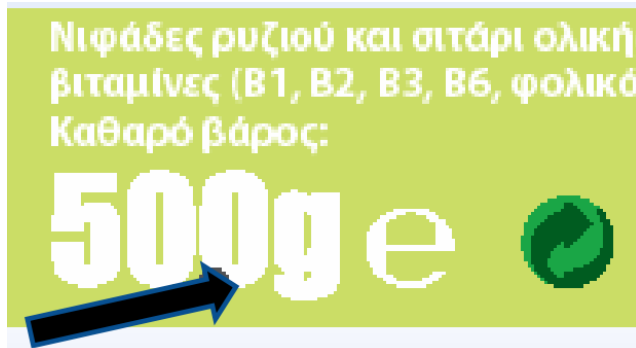
ΣΙΡΟΠΙ ΓΕΥΣΗ ΦΡΑΟΥΛΑ ΜΕ ΠΟΛΤΟ ΦΡΑΟΥΛΑ
ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Αμυλοσίροπι, Ζάχαρη, Νερό, **Πολτός φράουλας (12,6%)**, Σταθεροποιητής: κόμμι χαρουπιών, Τροποποιημένο άμυλο, Μέσο οξίνισης: κιτρικό οξύ, Αρωματική ύλη: φράουλα, Συντηρητικό: σορβικό κάλιο, Χρωστικές: κοχενίλλη, κουρκουμάς. **ΠΟΛΤΟΣ ΦΡΑΟΥΛΑ:** min 12,6% επί τελικής συσκευασίας προϊόντος. **Μπορεί να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς, αραχίδες, σόγια, σπηρά που περιέχουν γλουτένη, γάλα και προϊόντα του, αυγά και προϊόντα του.**

Σοκολάτα σε σκόνη: 10% επί της τελικής συσκευασίας του προϊόντος. **Σοκολάτα: 5,4%** επί της τελικής συσκευασίας του προϊόντος. **Κακάο αποβουτυρωμένο (10-12% λιπαρά):** 3,0% επί της τελικής συσκευασίας του προϊόντος.
Πιθανόν να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς, αραχίδες, γάλα και προϊόντα του, αβγά και τα προϊόντα τους.

Καθαρή ποσότητα του Τροφίμου

Η καθαρή ποσότητα ενός τροφίμου εκφράζεται κατά περίπτωση σε:

- α) σε μονάδες όγκου για τα υγρά προϊόντα (λίτρα, εκατοστόλιτρα)
- β) σε μονάδες μάζας για τα υπόλοιπα προϊόντα (κιλά, γραμμάρια)



Το σήμα 'e'



Πρέπει να είναι τουλάχιστον 3mm σε μέγεθος και στο ίδιο ύψος με το βάρος .
Το σήμα 'e' λειτουργεί σαν ΜΕΤΡΟΛΟΓΙΚΟ διαβατήριο για αγαθά που πωλούνται στην ΕΕ.

- 76/211/ΕΚ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΤΑ ΒΑΡΟΣ Ή ΚΑΤΑ ΟΓΚΟ
- 78/891/ΕΚ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ
- 80/181/ΕΚ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
- 1999/103 ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ
- 1258/1994 ΤΟΥ ΔΙΕΘΝΟΥΣ ΓΡΑΦΕΙΟΥ ΜΕΤΡΩΝ ΚΑΙ ΣΤΑΘΜΩΝ SI

ΟΙ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΗ

1. ΤΟ ΜΕΣΟ ΒΑΡΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ ΝΑ ΜΗΝ ΕΙΝΑΙ ΜΙΚΡΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΤΟ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟ ΒΑΡΟΣ
2. ΤΟ ΠΟΣΟΣΤΟ ΤΩΝ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΛΙΠΟΒΑΡΗ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΜΙΚΡΟΤΕΡΟ ΑΠΟ ΕΝΑ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟ ΠΟΣΟ ΠΟΥ ΟΡΙΖΕΤΑΙ ΩΣ «ΑΝΕΚΤΟ ΑΡΝΗΤΙΚΟ ΣΦΑΛΜΑ»)
3. ΚΑΝΕΝΑ ΤΕΜΑΧΙΟ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΠΟΒΑΡΕΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΔΙΠΛΑΣΙΟ ΤΟΥ «ΑΝΕΚΤΟΥ ΑΡΝΗΤΙΚΟΥ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ»

Συνθήκες αποθήκευσης

Η κατανάλωση των τροφίμων πριν την αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης από μόνη της δεν εξασφαλίζει την ασφάλεια των καταναλωτών, καθώς οι μη κατάλληλες συνθήκες συντήρησής του μπορεί να το καταστήσουν επικίνδυνο πριν από την προτεινόμενη ημερομηνία. Για το λόγο αυτό αναγράφονται οδηγίες για την ασφαλή συντήρηση των προϊόντων π.χ. «διατηρείται στους 0-3 °C» ή «διατηρείται σε δροσερό και ξηρό μέρος», «μετά το άνοιγμά του φυλάσσεται στο ψυγείο για 3-4 ημέρες» κ.τ.λ.

Μετά το άνοιγμα διατηρήστε το προϊόν στο ψυγείο.



Τρόπος παρασκευής

preparation

GB: Mix 180g contents with 300ml milk and 1 egg (vegan: 180g with 300ml soya milk). Heat some oil in a pan. Pour dough portions in to pan and fry both sides until golden brown.

F: Mélanger le contenu du paquet (180g) avec 300ml de lait ou lait de soja et 1 oeuf. Chauffer un peu d'huile dans une poêle. Verser portions de pâte dans la poêle et faire frire des deux côtés jusqu'à coloration dorée.

FIN: Sekoita jauhoseokseen (180g) 300ml maittoa tai soijamaittoa ja 1 kananmuna. Kuumenna hieman öljyä pannulla. Kaada taikina pannulle ja paista molemmin puolin kullanruskeaksi.

NL: Doe de inhoud van de verpakking (180g) in een kom en voeg 1 ei en 300ml melk of sojamelk al roerende toe. Verhit wat olie in een pan en giet met een grote pollepel een laag beslag in de pan. Zorg er in ieder geval voor dat de hele bodem bedekt wordt. Bak de pannekoek aan beide kanten goudbruin.

S: Rör ihop paketets innehåll (180g) med 300ml mjölk eller sojamlölk och 1 ägg. Värm lite olja i en kastrull. Häll delar av smeten i pannan och stek på båda sidor tills de är gyllenbruna.



♥ benefits

Organic
Wholegrain
Gluten Free
Wheat Free
Vegetarian
Vegan



DE - 000 - 007
(EU - EU) Agriculture



Διάρκεια ζωής

- Η ημερομηνία μέχρι την οποία ένα τρόφιμο διατηρεί τις ιδιαίτερες ιδιότητές του και είναι ασφαλής η χρήση του σε ενδεδειγμένες συνθήκες συντήρησης, αποτελεί υποχρεωτικό πεδίο επισήμανσης.
Σε τρόφιμα που έχουν διάρκεια ζωής μεγαλύτερη από 3 μήνες, πρέπει να αναγράφεται ο μήνας και το έτος μέχρι το οποίο θα πρέπει να καταναλωθούν, ενώ σε τρόφιμα με διάρκεια ζωής μικρότερη των 3 μηνών, πρέπει να αναγράφεται η ημέρα και ο μήνας μέχρι τον οποίον μπορούν να καταναλωθούν.



Οι ημερομηνίες **«κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από»** και **«κατανάλωση μέχρι»** που αναγράφονται στις συσκευασίες τροφίμων. Ας τις κατανοήσουμε ορθά ώστε να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων και να εξοικονομήσουμε χρήματα.

«κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από» υποδεικνύει την ημερομηνία έως την οποία τα τρόφιμα διατηρούν όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

> Τα τρόφιμα μπορούν να καταναλωθούν με ασφάλεια ακόμα και μετά την αναγραφόμενη ημερομηνία **«κατά προτίμηση μέχρι»** υπό τον όρο ότι έχουν τηρηθεί οι οδηγίες αποθήκευσης και δεν έχει φθαρεί η συσκευασία, αλλά ενδεχομένως το προϊόν να έχει αρχίσει να χάνει τη γεύση και την υφή του.

> Η ημερομηνία **«κατά προτίμηση μέχρι»** εμφανίζεται σε μια ευρεία ποικιλία τροφίμων, τα οποία είναι διατηρημένα σε ψύξη, κατεψυγμένα, αποξηραμένα (ζυμαρικά, ρύζι), σε κονσέρβες, καθώς και σε άλλα τρόφιμα (φυτικά έλαια, σοκολάτα, κ.λπ.).

> Πριν πετάξετε τα τρόφιμα τα οποία έχουν ξεπεράσει την ημερομηνία **«κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από»**, ελέγξτε εάν η συσκευασία είναι άθικτη και εάν η όψη, η οσμή και η γεύση του προϊόντος είναι καλές.

> Από τη στιγμή που η συσκευασία ενός τροφίμου με ημερομηνία **«κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από»** έχει ανοιχτεί, ακολουθήστε τις οδηγίες, όπως **«κατανάλωση εντός τριών ημερών»**, όταν απαιτείται.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων επισκεφτείτε την ιστοσελίδα: "http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm" ή "http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm" http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm



Οι ημερομηνίες **«κατανάλωση κατά προτίμηση πριν από»** και **«κατανάλωση μέχρι»** που αναγράφονται στις συσκευασίες τροφίμων. Ας τις κατανοήσουμε ορθά ώστε να μειώσουμε τη σπατάλη τροφίμων και να εξοικονομήσουμε χρήματα.

«Κατανάλωση μέχρι» υποδεικνύει την ημερομηνία έως την οποία τα τρόφιμα μπορούν να καταναλωθούν με ασφάλεια.

> Μην καταναλώνετε κανένα τρόφιμο ύστερα από τη λήξη της ημερομηνίας **«κατανάλωση μέχρι»**.

> Η ημερομηνία **«κατανάλωση μέχρι»** αναγράφεται σε μεγάλου βαθμού αλλοιώσιμες τροφές, όπως στο φρέσκο ψάρι, τον νωπό κιμά κ.λπ.

> Ακολουθήστε τις οδηγίες αποθήκευσης, όπως **«διατηρείται στο ψυγείο»** ή **«διατηρείται στους 2-4 βαθμούς Κελσίου»**. Εάν δεν τηρήσετε τις οδηγίες, το προϊόν θα χαλάσει πιο σύντομα και κινδυνεύετε να προσβληθείτε από τροφική δηλητηρίαση.

> Με την τοποθέτηση του προϊόντος στην ψύξη αμέσως μετά την αγορά του, μπορείτε να παρατείνετε τη διάρκειά του πέρα από την ημερομηνία **«κατανάλωση μέχρι»**, εφόσον έχει ψυχθεί καταλλήλως. Αλλά επιβεβαιώστε ότι ακολουθήσατε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία, όπως **«ψύξη έως την ημερομηνία κατανάλωσης μέχρι»**, **«μαγείρεμα από την κατάψυξη»** ή **«καλή απόψυξη πριν από τη χρήση και κατανάλωση μέσα σε 24 ώρες»**.

> Όταν ένα τρόφιμο με ημερομηνία **«κατανάλωση μέχρι»** έχει ανοιχθεί, ακολουθήστε τις οδηγίες αποθήκευσης και κατανάλωσης, όπως **«κατανάλωση εντός τριών ημερών από το άνοιγμα»**, λαμβάνοντας υπόψη ότι το τρόφιμο πρέπει να καταναλωθεί πριν από τη λήξη της ημερομηνίας **«κατανάλωση μέχρι»**.



Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μείωση της σπατάλης τροφίμων επισκεφτείτε την ιστοσελίδα: "http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm" ή "http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm" "http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm"

Lot / Barcode

Ο αριθμός παρτίδας, ο οποίος συνήθως είναι ένας δυσνόητος κωδικός για τον καταναλωτή π.χ. L305804445, είναι πολύ σημαντικός για την ασφάλεια των τροφίμων, αλλά και για την πρόληψη διατροφικών κρίσεων.

Τύποι (είδη) bar-codes

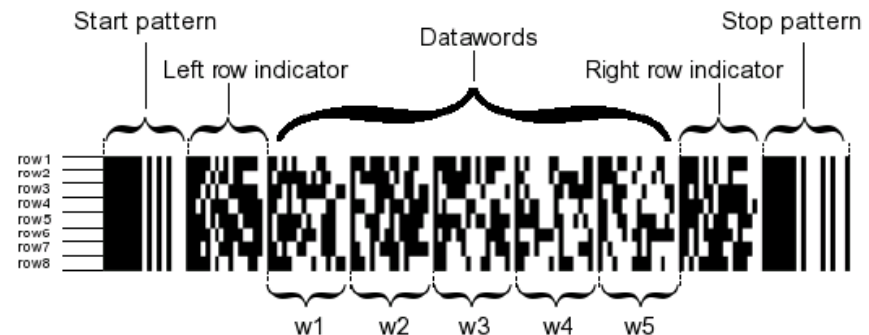
- EAN - 13, EAN - 8: Ο EAN-13, είναι ο γραμμωτός κώδικας ο οποίος τοποθετείται στην πρωτογενή συσκευασία των προϊόντων. Μπορεί να κωδικοποιήσει μόνο αριθμούς.
- Το πλήθος των αριθμών είναι δώδεκα, ενώ το δέκατο τρίτο ψηφίο είναι το ψηφίο ελέγχου. Σε πρωτογενείς συσκευασίες προϊόντων, με πολύ μικρό διαθέσιμο χώρο, για την εκτύπωση του γραμμωτού κώδικα χρησιμοποιείται ο EAN-8 ο οποίος έχει λιγότερα ψηφία.
- **Interleaved 2 of 5:** Ο γραμμωτός κώδικας INTERLEAVED 2 of 5 ή ITF 14, τοποθετείται στην δευτερογενή συσκευασία των προϊόντων (κιβώτια, πολυσυσκευασίες κτλ). Μπορεί να κωδικοποιήσει μόνο αριθμούς. Περιέχει την ίδια πληροφορία με τον EAN-13 της πρωτογενούς συσκευασίας και έχει την δυνατότητα να κωδικοποιήσει μεταβλητό πλήθος ψηφίων αλλά πάντα άρτιο.



- EAN - 128:** ο γραμμωτός κώδικας EAN-128 τοποθετείται στις μονάδες μεταφοράς προϊόντων (παλέτες, κιβώτια κτλ.). Μπορεί να κωδικοποιήσει αριθμούς και γράμματα. Χρησιμοποιεί δείκτες εφαρμογής (Application Identifiers) για τον προσδιορισμό της πληροφορίας που κωδικοποιεί. Χρησιμοποιείται σε εφαρμογές διαχείρισης αποθηκών και διακίνησης. Οι πληροφορίες που ενσωματώνει είναι πολύ μεγάλες (είδος, ημερομηνίες παραγωγής και λήξης, lot number, ποσότητας, κ.τ.λ.).



- PDF417:** Ο κώδικας PDF 417 είναι μια δυσδιάστατη συμβολολογία με δυνατότητα κωδικοποίησης μεγάλου αριθμού δεδομένων. Είναι συμβολολογία μεταβλητού ύψους και πλάτους και μπορεί να κωδικοποιήσει πληροφορία σε 3 - 90 γραμμές οριζόντια και 1 - 30 κωδικούς σε κάθε γραμμή. Χρησιμοποιείται κυρίως σε εφαρμογές διακίνησης προϊόντων όπου χρειάζονται μεγάλη κωδικοποιημένη πληροφορία



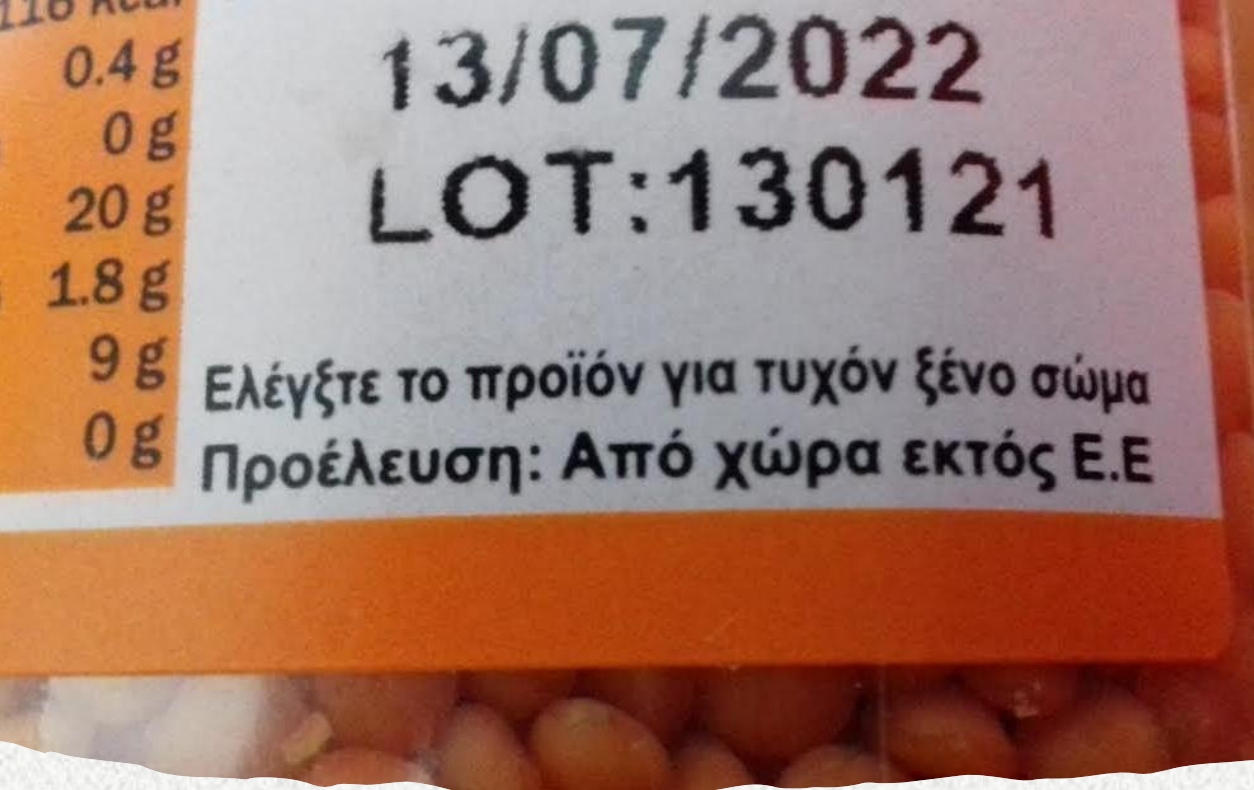
Χώρα καταγωγής

Όταν η μη αναγραφή τους ενδέχεται να παραπλανήσει τον καταναλωτή ως προς την πραγματική χώρα καταγωγής ή τον πραγματικό τόπο προέλευσης του τροφίμου, ιδίως αν οι πληροφορίες που συνοδεύουν το τρόφιμο ή η ετικέτα στο σύνολό της υπονοούν ότι το τρόφιμο έχει διαφορετική χώρα καταγωγής ή τόπο προέλευσης



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/775

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0775&from=EL>



Σωστό και Λάθος

Κανονισμός (ΕΕ) 775/2018

Ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης του πρωταρχικού συστατικού

- Η χώρα καταγωγής ή ο τόπος προέλευσης του πρωταρχικού συστατικού που δεν είναι ίδια με την αναγραφόμενη χώρα καταγωγής ή τον αναγραφόμενο τόπο προέλευσης αναγράφεται:

α) με μνεία σε μία από τις ακόλουθες γεωγραφικές περιοχές:

i) «ΕΕ», «εκτός ΕΕ» ή «ΕΕ και εκτός ΕΕ»· ή

ii) περιφέρεια ή τυχόν άλλη γεωγραφική περιοχή είτε εντός ορισμένων κρατών μελών είτε εντός τρίτων χωρών, εάν ορίζεται έτσι βάσει του δημόσιου διεθνούς δικαίου ή την κατανοεί εύκολα ο μέσος καταναλωτής με συνήθη ενημέρωση· ή

iii) αλιευτική ζώνη του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας ή οργανισμού θαλάσσιων ή γλυκών υδάτων, εάν ορίζεται έτσι βάσει του διεθνούς δικαίου ή την οποία κατανοεί εύκολα ο μέσος καταναλωτής με συνήθη ενημέρωση· ή

iv) κράτος μέλος (κράτη μέλη) ή τρίτη χώρα (τρίτες χώρες)· ή

v) περιφέρεια ή τυχόν άλλη γεωγραφική περιοχή εντός κράτους μέλους ή τρίτης χώρας, την οποία κατανοεί εύκολα ο μέσος καταναλωτής με συνήθη ενημέρωση· ή

vi) χώρα καταγωγής ή τόπο προέλευσης σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της Ένωσης που πρέπει να εφαρμόζονται για αυτό/αυτά καθεαυτό/καθεαυτά το/τα πρωταρχικό/-ά συστατικό/-ά.

β) ή με δήλωση όπως η ακόλουθη: «(ονομασία του πρωταρχικού συστατικού) δεν προέρχεται/προέρχονται από (χώρα καταγωγής ή τόπο προέλευσης του τροφίμου)» ή τυχόν παρόμοια διατύπωση που είναι πιθανό να έχει το ίδιο νόημα για τον καταναλωτή.

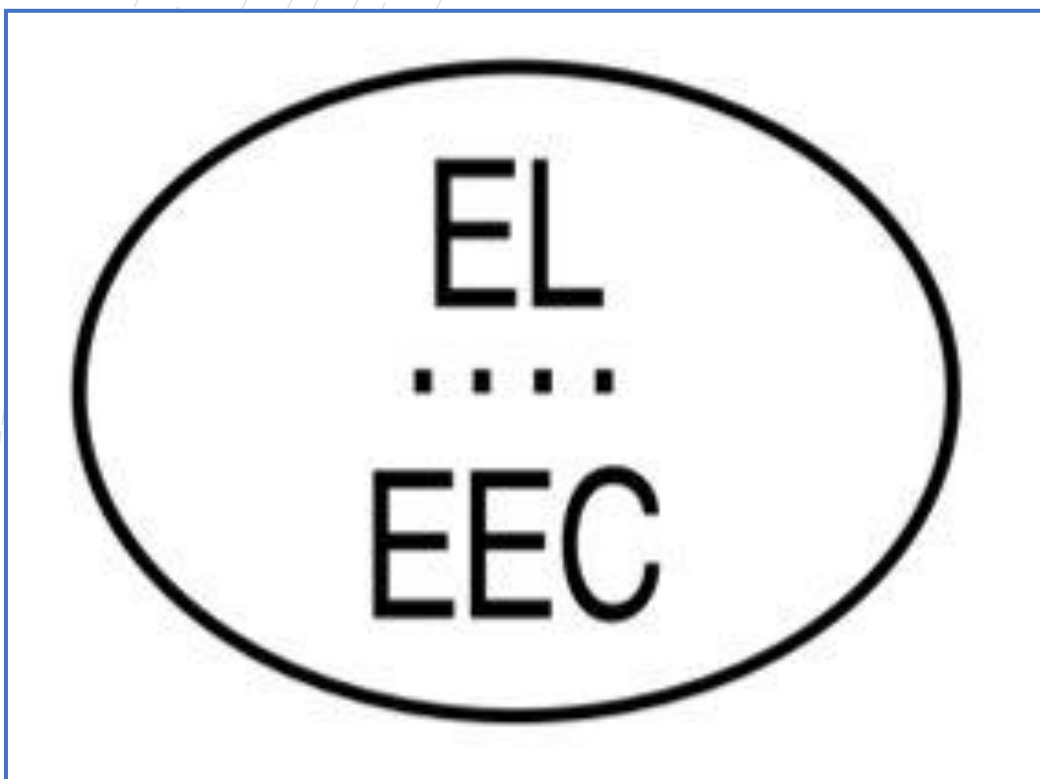


Στοιχεία υπευθύνου για το προϊόν

Παρασκευάζεται στην Ιταλία
Διανέμεται στην Ελλάδα
από την Good Foods® Ελλάς ΑΕ
Λ. Κηφισίας 64, 152 44 Χαλάνδρι
Τηλ. 210 66223344

- Στην επισήμανση των τροφίμων πρέπει να γράφεται:
- η επωνυμία και τα στοιχεία επικοινωνίας του παρασκευαστή
- ή του συσκευαστή
- ή ενός εγκεκριμένου πωλητή.

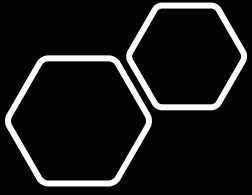
Έγκριση μονάδας παραγωγής



Σε ορισμένες κατηγορίες προϊόντων ζωικής προέλευσης είναι υποχρεωτικό να εμφανίζεται στην συσκευασία και το ειδικό σήμα αναγνώρισης της συγκεκριμένης εγκατάστασης παραγωγής.

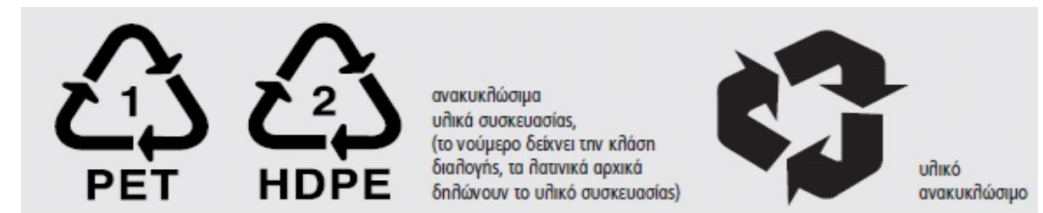
Το σήμα πρέπει να φέρει το όνομα ή το σύμβολο της χώρας στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση, τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης και επιπλέον, όταν το σήμα τοποθετείται σε εγκατάσταση εντός της Κοινότητας, πρέπει να έχει ωοειδές σχήμα και περιλαμβάνει τη συντομογραφία της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στις περισσότερες περιπτώσεις υπάρχει και το λογότυπο του παρασκευαστή καθώς και πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο επικοινωνίας με τους καταναλωτές (Γραμμή επικοινωνίας με τον καταναλωτή).



Σήμανση με βάση τη συσκευασία

- A. Σήμα καταλληλότητάς υλικού για τρόφιμα
- B. Σήμα τεχνολογικής πατέντας
- C. Οικολογική σήμανση σχετική με την καθαριότητα των δημοσίων χώρων, τη χρήση περιβαλλοντικά φιλικών υλικών, την ανακύκλωση κ.λπ.





Σήματα ποιότητας

- Βιολογικό ή βιολογικής καλλιέργειας και Ονομασίας προέλευσης

Η σήμανση αυτή πρέπει να συνοδεύεται και από το σήμα του φορέα πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων και από τον κωδικό του όπως:



Σχετικά με συστήματα ποιότητας

- Συστήματα διαχείρισης HACCP, ISO 9001, 22000, 14000
- Σήμανση για ΓΤΟ
- Σήμανση για Ακτινοβολημένα Τρόφιμα





ΜΟΥΣΤΟΚΟΥΛΟΥΡΑ

παραδοσιακά

Traditionally must cookies

Συστατικά: Αλεύρι Σίτου, Αλεύρι Ολικής, Ζάχαρη, Βαμβακέλαιο, Μελοστάφυλο, Νερό.

Διογκωτικές Ύλες: Σόδα, Όξινο Ανθρακικό Αμμώνιο, Αλάτι. **Αρωματική Ύλη:** Άρωμα Πορτοκαλιού.

Ingredients: Wheat Flour, Whole Wheat Flour, Sugar, Seed Oil, Grape Must, Water.

Volume Agents: Soda, Ammonium Bicarbonate, Salt. **Flavoring:** Orange Essence.

Παράγεται και συσκευάζεται: **Παλαιολόγου Νικολέττα & ΣΙΑ Ο.Ε.**

📍 Πραξιτέλους 3, Άργος / Ελλάδα ☎ 27510 62248 ✉ Chripal55@hotmail.gr 🌐 www.chripal55.wix.com/palaiologou

Produced and packaged: **Palaiologou Nikolettta & SIA O.E.**

📍 Praxitelous 3 Argos / Greece ☎ +30 27510 62248 ✉ Chripal55@hotmail.gr 🌐 www.chripal55.wix.com/palaiologou

ΔΙΑΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ανά 100g προϊόντος

Nutritional value per 100g

Ενέργεια / energy 423 Kcal

Λιπαρά / fats 15.7g

εκ των οποίων κορεσμένα / of which saturated fats 17.6g

Υδατάνθρακες / carbohydrates 64.4g

Διατηρείται σε δροσερό και σκιερό μέρος.

Μπορεί να περιέχει ίχνη από: **Σουσάμι και ξηρούς καρπούς.**

Keep in a cool and dry place.

It may contain traces of sesame seeds and nuts.

LOT:

NET WEIGHT:



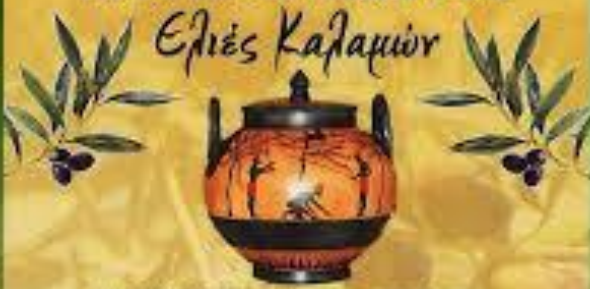


GR-BIO-03
ΕΛΛΑΔΑ

Με απόδειξη στο
επίμαχό μας θα μας
πιστοποιήσει ένα άλλο.

ΔΕΛΒΙΝΙΩΤΗΣ

Ελιές Καλαμών



ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Παράγεται με βάση τα Βιολογικά πρότυπα παραγωγής σύμφωνα
με τους κανονισμούς Ε.Ε. 854/2007 & 853/2008.
Τηλ. 6949 195200

**BIO
HELLAS**
ΟΙ ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ
ΠΡΟΔΟΤΕΣ

Κ/Τ. Α-250160
ΑΙΤΩΛΙΚΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:
Αλάτι Ιμαλαϊών 65%,
Μπούκοβο γλυκό 35%.
Ingredients:
Himalayan salt 65%,
Sweet paprika triturated 35%



**Μπούκοβο γλυκό
με
αλάτι Ιμαλαϊών**
*Sweet paprika
trituated
with
Himalayan salt*

**ΑΓΝΑ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ
QUALITY SPICES**

Φέρουμε ευθύνη
για την ποιότητα μόνο
σφραγισμένων
συσκευασιών.

Μπαχαρικά εισαγωγής
Επεξεργάζονται
και Συσκευάζονται
στην Ελλάδα
από την εταιρεία:

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΓΙΑ Α.Β.Ε
Φαίδωνος 8-10, 26335 Πάτρα
Τηλ: 2610 640310, 2610 640557
FAX: 2610 640412 info@kagiaspices.gr
www.kagiaspices.gr

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Αφαιρέστε την ταινία ασφαλείας
2. Αφαιρέστε το πώμα
3. Γυρίστε και κρατήστε ανάποδα τον μύλο
4. Περιστρέψτε τον μύλο

HOW TO USE

1. Remove the protective film
2. Remove the cap
3. Turn and hold the mill upside down
4. Spin the mill

Διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
σε μέρος ξηρό και δροσερό

Βάρος Καθ.
Net W. 65g e

Ανάλογη κατά προτίμηση πριν από το τέλος :
Βλέπε στο βάτο / best before end: see on the vase

5 201346 406463

Ελληνική Μαρμελάδα
χωρίς συντηρητικά, χωρίς γλυκόζη
χωρίς τεχνητές χρωστικές ύλες

Περιέχει 85% φρούτα μήλο και
αρόνια, αρμπαρόριζα, ζάχαρη,
φυσικό χυμό λεμονιού.
Διατηρείται σε μέρος σκιερό
και δροσερό. Μετά το άνοιγμα
διατηρείται στο ψυγείο.

85%
ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΦΡΟΥΤΟ
– από την –
ΑΡΚΑΔΙΑ

Παρασκευάζεται στην
Ελλάδα για την παραγωγή:
Γεωρ. Κονονέλου Ρωμηού
221 00 Λουκά Μαντινείας
τηλ: 6976 333179
www.romiosnature.gr

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
μήλο με αρόνια



ΡΩΜΗΟΣ

apple with aronia-melanocarpa marmalade from Greece

Διατροφική Αξία	ανά 100 g
Ενέργεια	1025 kJ / 245 kcal
Λιπαρά	<0,1 g
εκ των οποίων κορεσμένα	<0,1 g
Υδατάνθρακες ολικοί	59 g
εκ των οποίων σάκχαρα	52 g
Πρωτεΐνες	0,2 g
Αλάτι	<0,05 g
Εδώδιμες ίνες	2,8 g

ανάλογη κατά προτίμηση πριν από:

καθαρό
βάρος **e**
350g

Σύμβαση ανακύκλωσης υλικών συσκευασίας 129/1997 (ΕΕ)



Καθορισμό συστήματος αναγνώρισης των υλικών συσκευασίας σύμφωνα με την οδηγία **94/62/ΕΚ** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τις συσκευασίες και τα απορρίμματα συσκευασιών.

Σύστημα αρίθμησης και συντομογραφιών (1) για τα πλαστικά υλικά

Υλικό	Συντομογραφία	Αρίθμηση
Πολυ(τερεφθαλικό αιθυλένιο)	PET	1
Πολυαιθυλένιο υψηλής πυκνότητας	HDPE	2
Πολυβινυλοχλωρίδιο	PVC	3
Πολυαιθυλένιο χαμηλής πυκνότητας	LDPE	4
Πολυπροπυλένιο	PP	5
Πολυστυρόλιο	PS	6
		7
		8
		9
		10
		11
		12
		13
		14
		15
		16
		17
		18
		19

Σύστημα αρίθμησης και συντομογραφιών ⁽¹⁾ για το χαρτί και το χαρτόνι

Υλικό	Συντομογραφία	Αρίθμηση
Κυματοειδές χαρτόνι	PAP	20
Μη κυματοειδές χαρτόνι	PAP	21
Χαρτί	PAP	22
		23
		24
		25
		26
		27
		28
		29
		30
		31
		32
		33
		34
		35
		36
		37
		38
		39

Υλικό	Συντομογραφία(*)	Αρίθμηση
Χαρτί και χαρτόνι/διάφορα μέταλλα		80
Χαρτί και χαρτόνι/πλαστικό		81
Χαρτί και χαρτόνι/αλουμίνιο		82
Χαρτί και χαρτόνι/λευκοσίδηρος		83
Χαρτί και χαρτόνι/πλαστικό/αλουμίνιο		84
Χαρτί και χαρτόνι/πλαστικό/αλουμίνιο/λευκοσίδηρος		85
		86
		87
		88
		89
Πλαστικό/αλουμίνιο		90
Πλαστικό/λευκοσίδηρος		91
Πλαστικό/διάφορα μέταλλα		92
		93
		94
Γυαλί/πλαστικό		95
Γυαλί/αλουμίνιο		96
Γυαλί/λευκοσίδηρος		97
Γυαλί/διάφορα μέταλλα		98
		99

(*) Σύμμεκτες συσκευασίες: C, ακολουθούμενο από τη συντομογραφία του υλικού που περιέχεται στη μεγαλύτερη αναλογία (C/).

Food Safety

Αρχική σελίδα

Food ▼

Animals ▼

Plants ▼

Horizontal topics ▼

Επιλέξτε άλλη γλώσσα ▼

[Να μεταφραστεί αυτή η σελίδα](#)

<http://eur-lex.europa.eu/>

<https://food.ec.europa.eu/>

Food Safety



Safety



Animals



Plants

Food Safety

Home

Food ▴

Animals ▾

Plants ▾

Horizontal topics ▾

[Agri-food fraud](#)

Chemical safety

Labelling and nutrition

Animal by-products

Food Waste

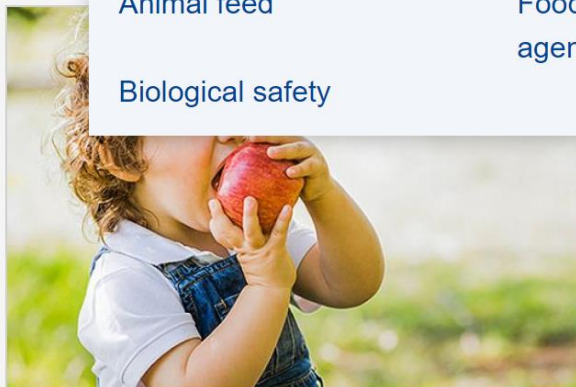
Novel Food

Animal feed

Food improvement
agents

RASFF - food and feed
safety alerts

Biological safety



Safety



Animals



Plants



Your cookie preferences have been saved. To change your preferences at any time, see our [cookies policy](#) or visit the link in the page footer.

Close



Further information

Food Labelling Information System (FLIS)

The Food Labelling Information System provides a user friendly IT solution which enables its users to select the food and automatically retrieve the...

Nutrition and Health Claims

Evaluation of the Regulation on nutrition and health claims

Health claims

Nutrition claims

Food supplements

Responses

Food information to consumers - legislation

Alcohol labelling

Background information on the adoption of the Regulation

Distance Selling

Expert Group

Fair Information Practices

Guidance documents

Language and presentation of food information

Mandatory food information

Nutrition labelling

Origin labelling

Proposal for a revision of the Regulation on Food Information to Consumers (FIC)

Voluntary food information

Addition of vitamins and minerals

A wide range of nutrients and other ingredients are used in food manufacturing in order to "enrich" or "fortify" the food in question, so as to add or...

Natural mineral waters and spring water

There are different categories of waters intended for human consumption such as natural mineral waters and spring waters.

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

EL ελληνικά

Αναζήτηση

Food Safety

Αρχική σελίδαFoodAnimalsPlantsHorizontal topics

Επιλέξτε άλλη γλώσσα

Να μεταφραστεί αυτή η σελίδα

Ευρωπαϊκή Επιτροπή > Food > Labelling and nutrition

Labelling and nutrition

Brexit

[Notice to stakeholders - Withdrawal of the United Kingdom and EU Food Law](#)

Food law establishes the **rights of consumers to safe food and to accurate and honest information**.

In the European Union, the labelling rules enable the citizens to get comprehensive information about the content and composition of food products. Labelling helps consumers to make an **informed choice** while purchasing their foodstuffs.

Within this section the Commission has identified various topics of interest as well as details of

About food supplements

Submission of requests

Levels of vitamins and minerals in food supplements

Use of substances

Monitoring of food supplement products

Related links

Further information

About food supplements

As an addition to a normal diet, food business operators market food supplements, which are concentrated sources of nutrients (or other substances) with a nutritional or physiological effect. Such food supplements can be marketed in “dose” form, such as pills, tablets, capsules, liquids in measured doses, etc.

The objective of the harmonised rules on those products in [Directive 2002/46/EC](#) EN | ... is to protect consumers against potential health risks from those products and to ensure that they are not provided with misleading information.

With respect to the safety of food supplements, the Directive lays down a harmonised list of vitamins and minerals that may be added for nutritional purposes in food supplements (in **Annex I** to the Directive). **Annex II** of the Directive contains a list of permitted sources (vitamin and mineral substances) from which those vitamins and minerals may be manufactured.

This list has been amended by the following Regulations and Directive to include additional substances:

- [Commission Regulation \(EU\) 2017/1203](#) EN | ...
- [Commission Regulation \(EU\) 2015/414](#) EN | ...
- [Commission Regulation \(EU\) No 119/2014](#) EN | ...
- [Commission Regulation \(EU\) No 1161/2011](#) EN | ...
- [Commission Regulation \(EC\) No 1170/2009](#) EN | ...
- [Commission Directive 2006/37/EC](#) EN | ...

The trade of products containing vitamins and minerals not listed in Annex II has been **prohibited from the 1st of August 2005**.

Levels of vitamins and minerals in food supplements

Directive 2002/46/EC on food supplements envisages the setting of maximum and minimum amounts of vitamins and minerals in supplements via the Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed ([PAFF Committee](#) EN | ...) procedure.

The Commission has issued a [Discussion Paper on the setting of maximum and minimum amounts for vitamins and minerals in foodstuffs](#) EN | ..., which identified the main issues to be considered in this exercise and originated a set of [Responses](#). EN | ...

other than vitamins and minerals in food supplements

The EC commissioned a [study](#) EN | ... on the use of substances with nutritional or physiological effects other than vitamins and minerals in food supplements.

Taking into account this study and other available information, the Commission - in accordance with the requirement set out in Article 4(8) of Directive 2002/46/EC on food supplements - has prepared a [report to the Council and the European Parliament](#) EN | ... on the use of **substances other than vitamins and minerals** in food supplements.

The report is accompanied by two Commission staff working documents.

- [Characteristics and perspectives of the market for food supplements containing substances other than vitamins and minerals](#) EN | ...
- [Available scientific information on the use of substances other than vitamins and minerals in food supplements](#) EN | ...

Monitoring of food supplement products

EU countries may, for monitoring purposes, request notification to their competent authority of the placing on the market in their territory of a food supplement product in accordance with Article 10 of the Directive. The list of competent authorities may be found here:

- [List of competent authorities of the EU countries](#) EN | ...

Related links

- [European Food Safety Authority on food supplements](#) EN | ...

Further information



Πρόσθετα Τροφίμων

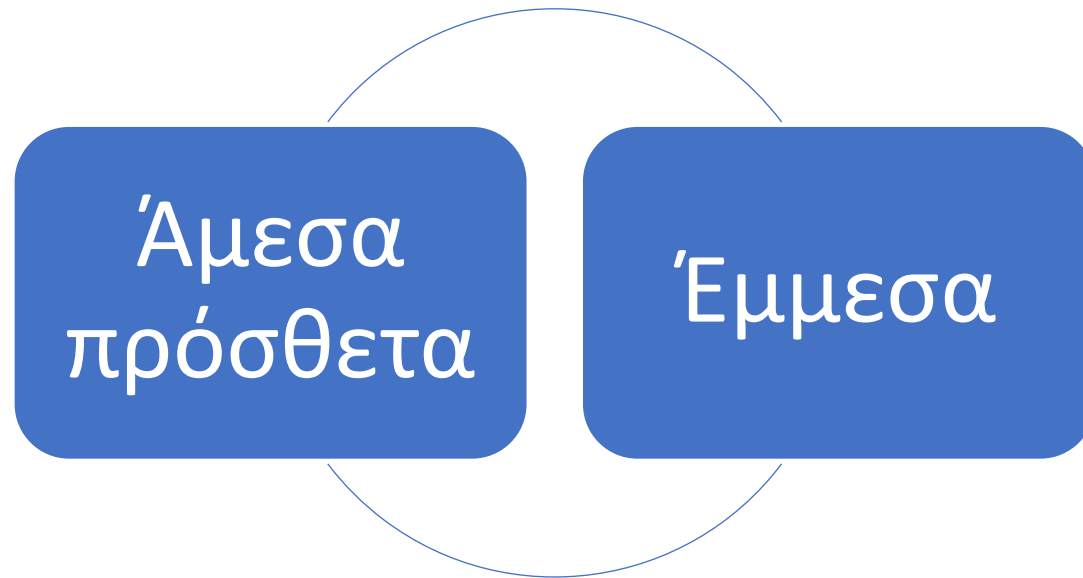
Ορισμός

Ως «πρόσθετο τροφίμων» νοείται οποιαδήποτε ουσία που είτε έχει θρεπτική αξία είτε όχι, δεν καταναλώνεται συνήθως μόνη της ως τρόφιμο ούτε χρησιμοποιείται ως χαρακτηριστικό συστατικό τροφίμων, και της οποίας η σκόπιμη προσθήκη στα τρόφιμα για τεχνολογικούς σκοπούς κατά την κατασκευή, τη μεταποίηση, την παρασκευή, την κατεργασία, τη συσκευασία, τη μεταφορά ή την αποθήκευση, έχει ως αποτέλεσμα το να αποτελέσουν η ίδια ή τα παράγωγά της συστατικό στοιχείο των τροφίμων αυτών, άμεσα ή έμμεσα.

(Κώδικας Τροφίμων και Ποτών)

Κατηγορίες Προσθέτων

Τρόπος εισαγωγής στα Τρόφιμα



Προέλευση

- Φυσικά
- Σύνθετα



Κατηγορίες Προσθέτων

E100-E199 (χρωστικές)

E200-E297 (συντηρητικά)

E300-E399 (αντιοξειδωτικά, ρυθμιστές οξύτητας)

E400-E499 (γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, πηκτικοί παράγοντες)

E500-E599 (ρυθμιστές οξύτητας, αντισυσσωματικοί παράγοντες)

E600-E699 (βελτιωτικά γεύσης)

E700-E799 (αντιβιοτικά)

E900-E999 (διάφορα)

E1000-E1399 (διάφορα)

E1400-E1499 (πηκτικοί παράγοντες)

E1500-E1525 (συνθετικές γεύσεις και γευστικοί διαλύτες)



Κατηγορίες

E127	Ερυθροσίνη	Κόκκινο χρώμα, συνθετικό
E128	Κόκκινο 2G	Κόκκινο χρώμα, συνθετικό
E129	Κόκκινο τροφίμων 17 (Allura Red AC)	Κόκκινο χρώμα, αζώχρωμα
E131	Μπλε V	Μπλε χρώμα, συνθετικό
E132	Ινδικοτίνη	Μπλε χρώμα, συνθετικό
E133	Λαμπρό κυανούν FCF	Μπλε χρώμα, συνθετικό
E140	Χλωροφύλλη	Πράσινο χρώμα, φυσικό
E141	Συμπλέγματα χλωροφύλλης με χαλκό	Πράσινο χρώμα, συνθετικό
E142	Πράσινο S	Πράσινο χρώμα, συνθετικό
E150a-d	Καραμελόχρωμα	Καφέ χρώμα
E151	Λαμπρό μαύρο BN	Μαύρο χρώμα, αζώχρωμα
E153	Ανθρακας	Φυσικό μαύρο χρώμα
E154	Καφέ FK	Καφέ χρώμα, αζώχρωμα
E155	Καφέ HT	Καφέ χρώμα, αζώχρωμα
E160a	Άλφα-, βήτα- και γάμα- καροτένιο	Φυσικό πορτοκαλί-κίτρινο χρώμα
E160b	Ανάτο, Μπιξίνη, Νορμπιξίνη	Φυσικό κίτρινο χρώμα
E160c	Εκχύλισμα πιπεριάς	Φυσικό πορτοκαλί χρώμα
E160d	Λυκοπένιο	Φυσικό κόκκινο χρώμα
E160e	Βήτα-απο-8-καροτενάλη	Φυσικό πορτοκαλί-κίτρινο χρώμα
E160f	Αιθυλεστέρας του βήτα-απο-8-καροτενικού οξέος	Φυσικό πορτοκαλί-κίτρινο χρώμα
E161a	Φλαβοξανθίνη	Φυσικό, κίτρινο χρώμα
E161b	Λουτεΐνη	Φυσικό, κίτρινο χρώμα
E161c	Κρυπτοξανθίνη	Φυσικό, κίτρινο χρώμα
E161d	Ρουβιξανθίνη	Φυσικό, κίτρινο χρώμα

Food Safety

[Home](#)[Food](#) ▼[Animals](#) ▼[Plants](#) ▼[Horizontal topics](#) ▼[Home](#) > [Food](#) > [Food improvement agents](#)

Food improvement agents

Food additives, food enzymes and food flavourings are also known as "food improvement agents".

Why add food additives, enzymes and flavourings to food?

- Among others, food additives preserve, colour and stabilise food during its production, packaging or storage.
- Enzymes have specific biochemical actions which serve technological purposes at any stage of the food chain
- Flavourings give or change the odour or taste to food

Further information

[Additives](#)[Common Authorisation Procedure](#)[Enzymes](#)

Food Additives are substances used for a variety

- Among others, food additives preserve, colour and stabilise food during its production, packaging or storage.
- Enzymes have specific biochemical actions which serve technological purposes at any stage of the food chain
- Flavourings give or change the odour or taste to food

Further information

Additives

[Database](#)

[EU Rules](#)

[Re-evaluation](#)

Common Authorisation Procedure

Food Additives are substances used for a variety of reasons - such as preservation, colouring or sweetening.

Enzymes

[EU List and Applications](#)

[EU Rules](#)

Extraction solvents

Food Additives are substances used for a variety of reasons - such as preservation, colouring or sweetening.

Flavourings

[EU Lists of Flavourings](#)

[EU Rules](#)

[Information on the procedure for the renewal of existing authorisations for smoke flavourings](#)

Share this page



[More share options](#)

Food Additives

[Welcome](#)[Homepage](#)[Additives](#)[Categories](#)[Legislation](#)[Documents](#)[Additives](#)[Homepage](#)

Homepage

Introduction

Welcome

Welcome to the database on Food Additives.

This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.



Getting started

- + [Food additives database user guide](#)  (02/02/2017)
- + [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- + [Flash Demo \(pdf version\)](#)  (11/11/2011)

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines any responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Information in the database may not be timely, complete or accurate. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the database and its contents. The official authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the Europa Food Safety website http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

Food Additives

[Welcome](#)[Homepage](#)[Additives](#)[Categories](#)[Legislation](#)[Documents](#)

Additives

Search Additives

Search criteria

E No. INS No. Additive name or
synonym [Clear all](#)[Search](#)

Results (404 additives found)

	▼ ▲	E No. ▼ ▲	INS No.	▼ ▲ Additive name
1		Group I		Group I, Additives
2		Group II		Group II, Colours at <i>quantum satis</i>
3		Group III		Group III, Colours with combined maximum limit
4		Group IV		Group IV, Polyols
5		E 100		Curcumin
6		E 101		Riboflavins
7		E 102		Tartrazine
8		E 104		Quinoline Yellow
9		E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
10		E 120		Cochineal, Carminic acid, Carmines
11		E 122		Azorubine, Carmoisine
12		E 123		Amaranth
13		E 124		Ponceau 4R, Cochineal Red A
14		E 127		Erythrosine
15		E 129		Allura Red AC
16		E 131		Patent Blue V
17		E 132		Indigotine, Indigo carmine
18		E 133		Brilliant Blue FCF
19		E 140		Chlorophylls and Chlorophyllins
20		E 141		Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
21		E 142		Green S
22		E 150a		Plain caramel

General data

Internal Ref. No.	00196		
Additive name	Mono-and diglycerides of fatty acids		
Synonym name(s)			
E No.	E 471	INS No.	
Group	No		
Component of the group	+ Group I, Additives (Group I)		

Note: The data shown on this screen may change during the application process.

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by mastoel on 14/01/2021

Messages

Message

» [Substance is included in Group I, see also authorisation for Group I](#)

Authorisation of the use of this additive in Food Additives

The additive is authorised to be used in the following category(ies):

- + [Unflavoured pasteurised cream \(excluding reduced fat creams\) \(1.6.1\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20% \(1.6.2\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC \(4.2.5.1\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC \(4.2.5.2\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Other similar fruit or vegetable spreads \(4.2.5.3\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Cocoa and Chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC \(5.1\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Fresh pasta \(6.4.1\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Fresh pre-cooked pasta \(6.4.3\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt \(7.1.1\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek \(7.1.2\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Table-Top Sweeteners in tablets \(11.4.3\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)

Individual restriction(s) /
exception(s) quantum satis

- + [Fats and oils essentially free from water \(excluding anhydrous milkfat\) \(2.1\)](#) (legislation: [\(EU\) No 1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)

Individual restriction(s) /
exception(s) ML = 10000 mg/kg , except virgin oils and olive oils

Food Additives

[Welcome](#) [Homepage](#) [Additives](#) [Categories](#) [Legislation](#) [Documents](#)[Categories](#)[Homepage](#)

Homepage

Introduction

Welcome

Welcome to the database on Food Additives.

This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.



Getting started

- + [Food additives database user guide](#)  (02/02/2017)
- + [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- + [Flash Demo \(pdf version\)](#)  (11/11/2011)

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines any responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Information in the database may not be timely, complete or accurate. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the database and its contents. The official authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the Europa Food Safety website http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

Food Additives Categories

Browse the structure

	All categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for (0)	0
	Dairy products and analogues (1)	1
	Fats and oils and fat and oil emulsions (2)	2
	Edible ices (3)	3
	Fruit and vegetables (4)	4
	Confectionery (5)	5
	Cereals and cereal products (6)	6
	Bakery wares (7)	7
	Meat (8)	8
	Fish and fisheries products (9)	9
	Eggs and egg products (10)	10
	Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners (11)	11
	Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products (12)	12
	Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC (13)	13
	Beverages (14)	14
	Ready-to-eat savouries and snacks (15)	15
	Desserts excluding products covered in category 1, 3 and 4 (16)	16
	Food supplements as defined in Directive 2002/46/EC. The maximum levels of use indicated for colours, polyols, sweeteners, and E 200-213, E 338-452, E 405, E 416, E 432-436, E 459, E 468, E 473-475, E 491-495, E 551-553, E 901-904, E 961, E 1201-1204, E 1505 and E 1521 refer to the food supplements ready for consumption prepared following the instructions of use provided by the manufacturer. The dilution factor for those food supplements that have to be diluted or dissolved has to be communicated together with the instructions of use.' (17)	17
	Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children (18)	18
	Carriers and additives authorised for use in Food additives (19)	
	Additives authorised for use in Food flavourings (21)	
	Additives authorised for use in Nutrients (22)	

Expand

Collapse

-	Bakery wares (7)	7
+	Bread and rolls (7.1)	7.1
	Fine bakery wares (7.2)	7.2
+	Meat (8)	8
+	Fish and fisheries products (9)	9
+	Eggs and egg products (10)	10

-	Bread and rolls (7.1)	7.1
	Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt (7.1.1)	07.1.1
	Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek (7.1.2)	07.1.2
	Fine bakery wares (7.2)	7.2
+	Meat (8)	8

Subcategory: Fine bakery wares (7.2)

General data

Description

Categories



Bakery wares (7)

7

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by brunofe on 20/02/2017

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» E 160b(ii)	Annatto norbixin	ML = 10 mg/kg
» E 160d	Lycopene	ML = 25 mg/kg
» E 200 - 202	Sorbic acid - potassium sorbate (SA)	ML = 2000 mg/kg , only with a water activity of more than 0,65
» E 220 - 228	Sulphur dioxide - sulphites	ML = 50 mg/kg , only dry biscuits
» E 280 - 283	Propionic acid - propionates	ML = 2000 mg/kg , only prepacked fine bakery wares, (including flour confectionery) with a water activity of more than 0,65
» E 310 - 320	Propyl gallate, TBHQ and BHA	ML = 200 mg/kg , only cake mixes
» E 338 - 341, E 343 and E 450 - 452	Phosphoric acid - phosphates - di - tri- and polyphosphates	ML = 20000 mg/kg
» E 392	Extracts of rosemary	ML = 200 mg/kg
» E 405	Propane-1, 2-diol alginate	ML = 2000 mg/kg
» E 432 - 436	Polysorbates	ML = 3000 mg/kg
» E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	ML = 15000
» E 473 - 474	Sucrose esters of fatty acids-sucroglycerides	ML = 10000 mg/kg
» E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	ML = 10000 mg/kg
» E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	ML = 5000 mg/kg
» E 481 - 482	Sodium and Calcium stearoyl-2-lactylates	ML = 5000 mg/kg
» E 483	Stearyl tartrate	ML = 4000 mg/kg
» E 491 - 495	Sorbitan esters	ML = 10000 mg/kg
» E 541	Sodium aluminium phosphate acidic	ML = 400 mg/kg , only sponge cakes produced from contrasting coloured segments held together by jam or spreading jelly and encased by a flavoured sugar paste (the maximum limit applies only to the sponge part of the cake)
» E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
» E 902	Candelilla wax	quantum satis only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
» E 903	Carnauba wax	ML = 200 mg/kg , only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
» E 904	Shellac	quantum satis only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
» E 950	Acesulfame K	ML = 2000 mg/kg , only essoblaten - wafer paper
» E 951	Aspartame	ML = 2000 mg/kg , only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
» E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	ML = 1000 mg/kg , only essoblaten - wafer paper

Subcategory: Fine bakery wares (7.2)

General data

Description

Categories



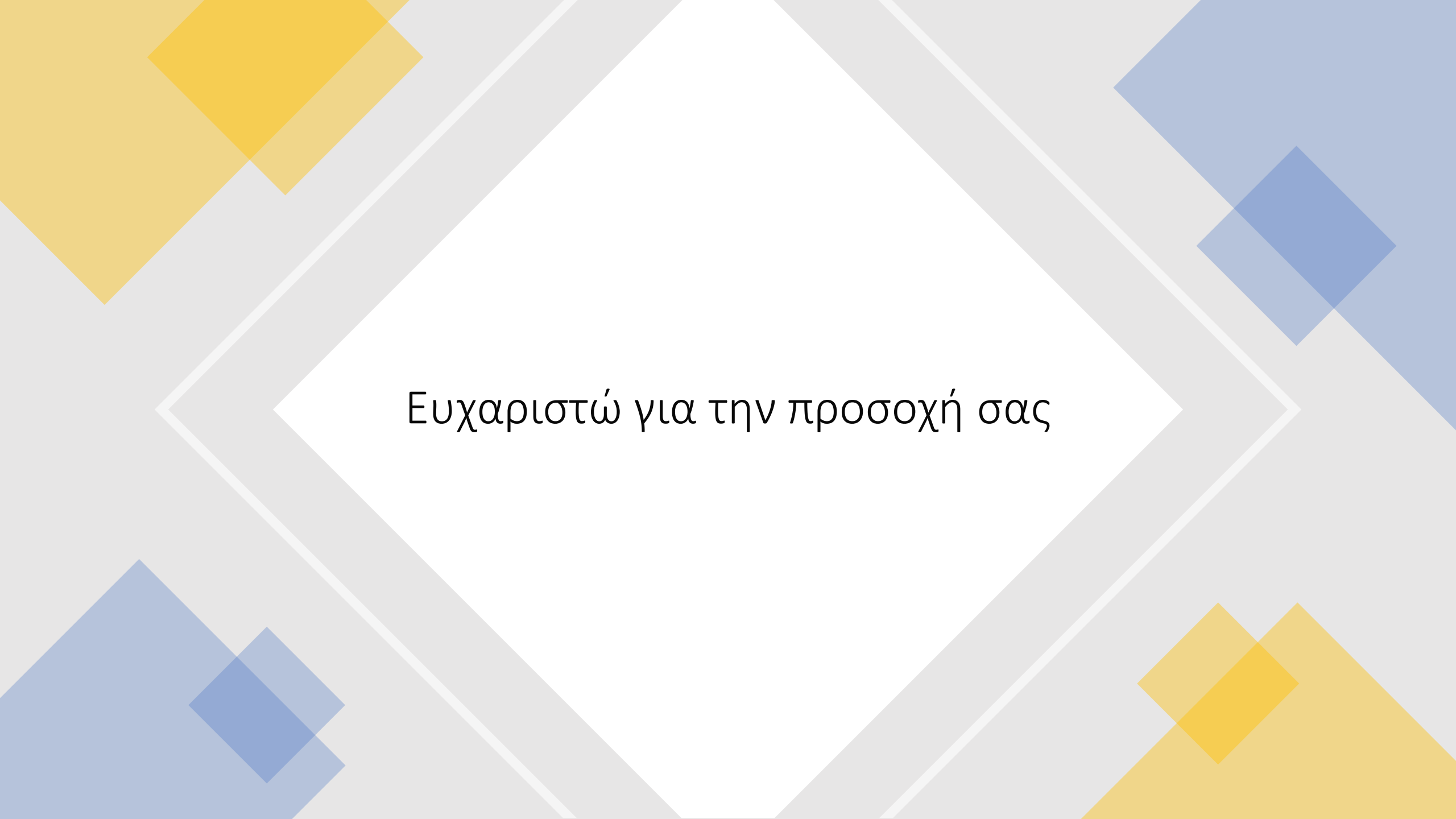
Bakery wares (7)

7

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified by brunofe on 20/02/2017

Additives linked to this subcategory

E No.	Additive name	Maximum limit, restrictions / exceptions
» E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	ML = 800 mg/kg , only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar ML = 800 mg/kg , only essoblaten - wafer paper ...
» E 955	Sucralose	ML = 800 mg/kg , only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar ML = 800 mg/kg , only essoblaten - wafer paper ...
» E 959	Neohesperidine DC	ML = 50 mg/kg , only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
» E 960a-960c	Steviol Glycosides	ML = 330 mg/kg , only essoblaten - wafer paper ...
» E 961	Neotame	ML = 60 mg/kg , only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar ML = 60 mg/kg , only essoblaten - wafer paper
» E 962	Salt of aspartame-acesulfame	ML = 1000 mg/kg , only essoblaten - wafer paper ...
» E 964	Polyglycitol syrup	ML = 300000 mg/l , only energy-reduced or with no added sugar
» E 969	Advantame	ML = 10 mg/kg , only essoblaten - wafer paper
» Group I	Group I, Additives	ML = quantum satis; except E 425 ML = 10000 mg/kg; E 620 to E 625, ML = 10000 mg/kg individually or in combination, expressed as glutamic acid; E 626 to E 635, ML = 500 mg/kg individually or in combination, expressed as guanylic acid.
» Group II	Group II, Colours at quantum satis	quantum satis
» Group III	Group III, Colours with combined maximum limit	ML = 200 mg/kg ...
» Group IV	Group IV, Polyols	quantum satis only energy-reduced or with no added sugar



Ευχαριστώ για την προσοχή σας