

Bilaga 2 – Livsmedelstillsatser

Enligt regel 9.3.4

Följande teknologiska livsmedelstillsatser (inklusive i KRAVs regler tillåtna bärare), får tillföras en KRAV-certifierad produkt. Ett X i kolumnen innebär att tillsatsen får användas.

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
Kalciumkarbonater (E170)	X	X	Får inte användas för färgning eller kalciumberikning
Tanniner (E 181)	X		Endast till vin
Svaveldioxid (E 220)	X		I fruktviner(*) och mjöd med och utan tillsats av socker: 100 mg(**)
Kaliumpyrosulfid (E 224)	Endast för vin	Kräftdjur och blötdjur	
Mjölksyra (E 270)	X	X	
Koldioxid (E 290)	X	X	
Äppelsyra (E296)	X		
Askorbinsyra (E 300)	X	Endast för köttprodukter	
Tokoferolkoncentrat (E 306) (blandade naturliga koncentrat)	X	X	Antioxidant
Lecitin (E 322)	X	X	Endast för mjölkprodukter inom animaliska livsmedel. Endast när de härrör från ekologiska råvaror från och med 1 januari 2019
Citronsyra (E 330)	X	X	
Natriumcitrat (E 331)	X	X	
Kalciumcitrat (E 333)	X		
Vinsyra (L(+)-form) (E 334)	X	X (endast för mjöd)	
Natriumtartrat (E 335)	X		
Kaliumtartrat (E 336)	X		
Monokalciumfosfat (E 341)	X		Endast som jäsmedel i mjöl
Metavinsyra (E353)	X		Endast till vin

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
Alginsyra (E 400)	X	Endast för mjölkbaserade livsmedel	Endast för mjölkbaserade livsmedel inom animaliska livsmedel
Natriumalginat (E 401)	X	Endast för mjölkbaserade livsmedel	
Kaliumalginat (E 402)	X	Endast för mjölkbaserade livsmedel	
Agar (E 406)	X	Endast för mjölkbaserade livsmedel och köttprodukter	
Karragenan (E 407)	X	Endast för mjölkbaserade livsmedel	
Fruktkärnmjöl (E 410)	X	X	
Guarkärnmjöl (E 412)	X	X	
Gummi arabicum, acaciagummi (E 414)	X	X	
Xantangummi (E 415)	X	X	
Pektin (E 440(i)) Amiderat pektin är inte tillåtet i någon produkt	X	X	Endast för mjölkbaserade produkter inom animaliska livsmedel
Natriumkarbonater (E 500)	X	X	
Kaliumkarbonater (E 501)	X		
Ammoniumkarbonater (E 503)	X	X	
Magnesiumkarbonater (E 504)	X		
Kalciumklorid (E 509)		X	Tillåtet för mjölkprodukter
Kalciumsulfat (E 516)	X		
Natriumhydroxid (E 524)	X		Ytbehandling av "Laugengebäck" och reglering av aciditet i ekologiska aromer.
Kiseldioxid (E 551) i form av gel eller kolloid	X	X	För örter och kryddor i form av torkat pulver. Aromer och propolis.

Tillsats	Vegetabiliska Livsmedel	Animaliska Livsmedel	Särskilda villkor
Bivax (E 901)	X		Endast som ett ytbehandlingsmedel för konfektyr. Ekologiskt bivax.
Karnaubavax (E 903)	X		Endast som ett ytbehandlingsmedel för konfektyr. Endast när det härrör från ekologiska råvaror.
Argon (E 938)	X	X	
Kväve (E 941)	X	X	
Syre (E 948)	X	X	
Ättiksyra (E260) Sorbinsyra/sorbater (E200, E202–203) Bensoesyra/bensoater (E211–213) Kalciumhydroxid (E 526)		X	Endast för vildfångad fisk och skaldjur

(*) I detta sammanhang definieras fruktvin som vin framställt av annan frukt än druvor (inbegripet cider och päroncider).

(**) Maximihalter från alla källor, uttryckta som SO₂ i mg/l.

För produkter som både innehåller vegetabiliska och animaliska råvaror gäller att tillsatsen är tillåten om den är tillåten i någon av ingredienserna i det sammansatta livsmedlet. När färger används för att stämpla ägg ska reglerna i direktiv 94/36/EG tillämpas. Koksalt (natriumklorid) provas inte av certifieringsorganet och får innehålla de klumpförebyggande medel som normalt används. KRAV rekommenderar att koksalt utan tillsatser ska användas när det är möjligt.