

Art des Lebensmittels	Benzoesäure	PHB-Ester	Ameisensäure	Sorbinsäure	Schwefeldioxid	Sonstige Konservierungsmittel
19. Alkoholhaltige Erfrischungsgetränke.	0	0	0,8	0	0	0
20. Trockenobst	0	0	0	0	2,00 <sup>5)</sup>	0
21. Aufguß für Sauergemüse, wie Gurken, rote Hüben, grüne Tomaten usw., ausgenommen Sauerkraut	2,0	0	2,0	1,5	0	0
22. Geriebener Meerrettich	1,5	0,5	0	2,0	0,4	0
23. Grundstoffe für alkoholfreie Erfrischungsgetränke	1,5	0	1,5	1,5	0	0
24. Essenzen (Aromen), die weniger als 12 % Alkohol enthalten	1,5	1,0	0	1,5	0	0
25. Rohmassen und Füllrohmassen der Süßwarenindustrie	3,0	2,0	0	3,0	0	0
26. Füllungen für Süß- und Dauerbackwaren, ausgenommen Füllungen, die unter Verwendung von konservierten Rohmassen und Füllrohmassen hergestellt sind	1,5	1,0	0	1,5	0	0
27. Süßholzwasser	0	2,0	0	2,0	0	0
28. Trennemulsionen	1,0	1,0	0	1,0	0	0
29. Speisegeleatine	0	0	0	0	1,25	0
30. Speisesenf	1,5	1,0	0	1,0	0	0
31. Gewürzsoßen, Hefeextrakt	2,0	1,0	0	2,0	0	0
32. a) Tabakwaren (Kautabak, Schnupf-, Pfeifentabak usw.) außer Zigarren und Zigarettentabak	5,0	5,0	0	2,0	0	0
b) Tabakfolie (Schneide-, Um- und Deckblattfolie)	5,0	5,0	0	2,0	0	0
33. Trinkwasser (in Vorratsbehältern)	0	0	0	0	0	oligodynamisches Silber 0,0001 berechnet als Silber
34. Hefebrotteig	0	0	0	0	0	Calciumpropionat oder -acetat 4,0 g/kg Mehl
35. Citrusfrüchte (zur Oberflächenbehandlung)	0	0	0	0	0	Diphenyl 0,07 o-Phenylphenol 0,01

6) für Säuglingsnahrung nicht zugelassen

**Anlage 2**

zu vorstehender Anordnung

**Verbindungen von Konservierungsmitteln**

Konservierungsmittel	Zugelassene Verbindung dieses Konservierungsmittels	1 g Konservierungsmittel entsprechen ... g der Verbindung
Benzoesäure	Natriumbenzoat	1,18
PHB Ester	Natrium-Salze der Ester	1,12
Ameisensäure	Natriumformiat	1,48
	Kaliumformiat	1,83
	Calciumformiat	1,41
Sorbinsäure	Natriumsorbat	1,20
	Kaliumsorbat	1,34
	Calciumsorbat	1,17
Schwefeldioxid	Natriumsulfit • 7 H <sub>2</sub> O	3,94
	Natriumsulfit wasserfrei	1,98
	Natriumhydrogensulfit	1,63
	Kaliumhydrogensulfit	1,88
	Natriumpyrosulfit	1,48
o-Phenylphenol	Kaliumpyrosulfit	1,74
	Natriumsalz des o-Phenylphenols	1,13

**Anlage 3**

zu vorstehender Anordnung

**Beispiel für die Herstellung eines Konservierungsmittelgemisches**

Gewünscht wird ein Konservierungsmittelgemisch zur Konservierung von Essenzen, die weniger als 12 % Alkohol enthalten.

Gemäß Anlage 1 Ziffer 24 dafür zugelassene Konservierungsmittel:	zugelassene Höchstmengen der Konservierungsmittel in g/kg:	gewünschte prozentuale Anteile der einzelnen Konservierungsmittel von der zulässigen Höchstmenge:	daraus errechnete <sup>6)</sup> höchstzulässige Einsatzmengen in g/kg Lebensmittel:
Benzoesäure	1,5	50 %	0,75
PHB-Ester	1,0	20 %	0,20
Ameisensäure	1,5	30%	0,45
Summe: 100 % Konservierungsmittelmenge			insg.: 1,40 g/kg

Herausgeber: Büro des Ministerrates der Deutschen Demokratischen Republik, 102 Berlin, Klosterstraße 47 — Redaktion: 102 Berlin, Klosterstraße 47, Telefon: 209 36 22 — Für den Inhalt und die Form der Veröffentlichungen tragen die Leiter der staatlichen Organe die Verantwortung, die die Unterzeichnung vornehmen — Veröffentlicht unter Lizenz-Nr. 1538 — Verlag (610/62) Staatsverlag der Deutschen Demokratischen Republik, 102 Berlin, Telefon: 51 05 21 — Erscheint nach Bedarf — Fortlaufender Bezug nur durch die Post — Bezugspreis: Vierteljährlich Teil I 1,20 MDN, Teil II 1,80 MDN und Teil III 1,80 MDN — Einzelabgabe bis zum Umfang von 8 Seiten 0,15 MDN, bis zum Umfang von 16 Seiten 0,25 MDN, bis zum Umfang von 32 Seiten 0,40 MDN, bis zum Umfang von 48 Seiten 0,55 MDN je Exemplar, je weitere 16 Seiten 0,15 MDN mehr — Bestellungen beim Zentral-Versand Erfurt, 501 Erfurt, Postschließfach 696, sowie Bezug gegen Barzahlung in der Buchhandlung für amtliche Dokumente, 102 Berlin, Roßstraße 6. Telefon: 51 05 21 — Gesamtherstellung: Staatsdruckerei der Deutschen Demokratischen Republik (Rollensrotations-Hochdruck)

Index 31817