

Anlage 2

zu § 6 Abs. 1 vorstehender Anordnung

Höchstmengen an Konservierungsmitteln in g/kg bzw. g/l Lebensmittel

	Ameisen- säure	Benzoe- säure	PHB- Ester	Propion- säure	Sorbin- säure	Schwefel- dioxid	sonstige Kon- servierungs- mittel
1. Marinaden	—	2,5	1,5	—	2,0	—	0,12 Hexa- methylen- tetramin
2. Bratfischwaren und Fisch in Aspik, nicht thermisch haltbar gemacht	—	2,5	1,5	—	2,0	—	—
3. Salzfisch bis 12 % Kochsalz	-	2,0	2,0	-	2,0	-	-
4. Kräuterfische und daraus hergestellte Erzeugnisse, Salzfischwaren	—	3,0	2,0	—	2,0	—	—
5. Fischpasten bis 12 % Kochsalz, Hefeextrakt und Pilzpasten	—	2,0	1,0	—	2,0	—	—
6. Rogenerzeugnisse, nicht sterilisiert	-	4,0	1,0	-	2,0	-	-
7. Kriebserzeugnisse, nicht sterilisiert	-	4,0	1,5	-	2,0	-	-
8. Flüssiges Vollei, flüssiges Eigelb	-	10,0	-	-	10,0	-	-
9. Remouladen, Mayonnaisen, Gewürzsoßen und Gewürztunken	—	2,5	1,0	—	2,0	—	—
10. Aspik, verzehrfertig	-	2,0	1,0	-	1,5	-	-
11. Lake für Bockwurst- und Würstchenhalbkonserven	-	0,5	-	-	-	-	-
12. Margarine	-	2,0	-	-	2,0	-	-
13. Frischkäse und Frischkäsezubereitungen mit einem Fettgehalt von mindestens 60 % i- T.	—	—	—	—	2,0	—	—
14. Hartkäse, Schnittkäse, Edelschimmelkäse	-	-	-	-	0,11)	-	-
15. Obstpulpen und Obstmark	3,5	1,5	-	-	2,0	2,0	-
16. Früchte zur Weiterverarbeitung für Süßwaren und Getränke sowie kandiertes Obst und Gemüse zur Weiterverarbeitung für Süß-, Back- und Dauerbackwaren	3,5	—	—	—	2,0	—	—
17. Obstrohsäfte und konzentrierte Obstsäfte bis zu einer Trockenmasse von 40 %, ausgenommen solche Erzeugnisse, die zum unmittelbaren Genuß, zur Herstellung von Nektaren und Trinken sowie für Säuglingsfertig- und Kinderzusatznahrung bestimmt sind	3,5	1,5	—	—	1,5	1,25	—
18. Zitronensäfte, nicht hitzebehandelt	-	-	-	-	1,0	—	—
19. Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees	-	0,1 ²⁾	-	-	0,12)	-	-
20. Zuckerreduzierte Marmeladen, Konfitüren, Obstgelees und Fruchtsirupe	—	—	—	—	1,0	—	—
21. Obstzubereitungen für Milcherzeugnisse	-	-	-	-	1,5	-	-
22. Flüssiges Obstpektin	-	1,5	-	-	1,5	1,25	-
23. Trockenobst	-	-	-	-	-	2,0 ³⁾	-
24. Aufgußflüssigkeit für Gemüsekonserven, essigsauer, gesalzen oder pikant gewürzt	1,0	2,0	—	—	1,5	—	—
25. Konzentrierte Tomatenerzeugnisse, nicht thermisch haltbar gemacht	—	1,5 ³⁾	—	-	1,5 ³⁾	-	—
26. Tomatenpulpe zur Weiterverarbeitung	-	-	-	-	—	1,25	-
27. Geriebener Meerrettich	-	1,5	1,5	-	2,0	0,8	-
28. Zuckerhaltige, alkoholfreie Erfrischungsgetränke zum Zwecke der Bevorratung	—	—	—	—	0,3	—	—
29. Grundstoffe für Getränke	1,5	1,5	-	-	1,5	-	-
30. Weinhaltige Getränke	—	—	—	—	0,25	—	—

1 nur zur Oberflächenbehandlung mit 2%iger Sorbatlösung

3 nur zur Oberflächenbehandlung der fertig abgefüllten Erzeugnisse, je dm²

3 für Säuglingsfertig- und Kinderzusatznahrung nicht zugelassen