



STAATSBLAD

van de

REPUBLIEK SURINAME

2002

BESCHIKKING van de Minister van Landbouw, Veeveelt en Visserij van 21 februari 2002, houdende vaststelling van voorschriften met betrekking tot het gebruik van levensmiddelenadditieven bij de bereiding van visserijproducten. (Additievenbeschikking).

DE MINISTER VAN LANDBOUW, VEETEELT EN VISSERIJ,

- Gezien :
- de richtlijnen van de Europese Gemeenschap met betrekking tot de gestelde eisen aan landen en hun bedrijven die visserijproducten exporteren of willen exporteren naar de Europese Gemeenschap,
 - de min of meer soortgelijke eisen gesteld door landen als de Verenigde Staten en Canada voor wat betreft de import van visserijproducten,

Gehoord : de wnd. Directeur van het Ministerie van Landbouw, Veeveelt en Visserij,

Gelet op : artikel 2 lid 2 van het Viskeuringswet (S.B. 2000 , no. 107)

OVERWEGENDE

- dat een verdere geharmoniseerde regeling voor de goede uitvoering van de Viskeuringswet wenselijk is,
- dat derhalve, in het belang van de visserijsector en in het bijzonder in het belang van de export van visserijproducten,

HEEFT BESLOTEN:

I. Vast te stellen het hieronderstaande:

HOOFDSTUK I

Definities en algemene bepalingen

Artikel I

§ 1. Definities

1. In deze beschikking wordt verstaan onder:

- a. zoetstoffen: levensmiddelenadditieven die gebruikt worden om aan visserijproducten een zoete smaak te geven;
- b. kleurstoffen: zijn stoffen die aan een levensmiddel kleur geven of daaraan kleur teruggeven en die natuurlijke bestanddelen van levensmiddelen en andere natuurlijke bronnen bevatten die normaal niet als voedsel worden genuttigd, noch als kenmerkende voedselingredienten worden gebruikt.
2. Preparaten, verkregen uit levensmiddelen en ander natuurlijk uitgangsmateriaal via een fysische en/of chemische behandeling die resulteert in een selectieve extractie van de kleurstof met betrekking tot de aromatische of voedingsbestanddelen, worden in de zin van deze beschikking als kleurstoffen beschouwd.

3. De volgende stoffen worden echter niet als "kleurstof in de zin van deze beschikking beschouwd:

- a. levensmiddelen, gedroogd of in geconcentreerde vorm, en smaakstoffen die wegens hun aromatische-, smaakgevend- of voedingseigenschappen en in voorkomende gevallen, wegens hun kleurende eigenschappen, zoals het geval is bij paprika, kurkuma en saffraan, voor de vervaardiging van samengestelde levensmiddelen worden gebruikt;

- b. kleurstoffen die voor het kleuren van de niet voor consumptie bestemde oppervlaktelaag van levensmiddelen worden gebruikt.
4. Onder levensmiddelenadditieven worden met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen mede verstaan:
 - a. conserveermiddelen: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen bederf door micro-organismen;
 - b. antioxidanten: stoffen die de houdbaarheid van levensmiddelen vergroten door deze te beschermen tegen kleurveranderingen en bederf door oxidatie, zoals het ranzig worden van vet en kleurveranderingen;
 - c. draagstoffen, hieronder begrepen de oplosmiddelen die als draagstoffen fungeren: stoffen die gebruikt worden om een levensmiddelenadditief op te lossen, te verdunnen, te dispergeren of op een andere wijze fysisch te wijzigen zonder de technologische functie daarvan te veranderen en zonder zelf enig technologisch effect uit te oefenen, teneinde de verwerking, de toepassing of het gebruik van het additief te vergemakkelijken;
 - d. voedingszuren: stoffen die de zuurtegraad van levensmiddelen verhogen en/of er een zure smaak aan geven;
 - e. zuurteregelaars: stoffen die de zuurte of alkaliteit van levensmiddelen veranderen of regelen;
 - f. antiklontermiddelen: stoffen die de neiging van afzonderlijke levensmiddelencomponenten om aan elkaar te kleven, te kleven, te verkleven;
 - g. antischuimmiddelen: stoffen die schuimvorming verhinderen of verminderen;
 - h. vulstoffen: stoffen die het volume van een levensmiddel vergroten zonder noemenswaardig tot de beschikbare energiewaarde ervan bij te dragen;

- i. emulgatoren: stoffen die een homogene menging van twee of meer onmengbare fasen, zoals olie en water, in een levensmiddel mogelijk maken of in stand houden;
- j. smeltzouten: stoffen die de kaaseiwitten in gedispergeerde vorm omzetten en zodoende een homogene verdeling van vet en andere bestanddelen bewerkstelligen;
- k. verstevigingsmiddelen: stoffen die de vezels van fruit of groenten stevig of knapperig maken of houden of een wisselwerking met geleermiddelen aangaan om een gel te vormen of te verstevigen;
- l. smaakversterkers: stoffen die de bestaande smaak en/of geur van een levensmiddel versterken;
- m. schuimmiddelen: stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van een gasvormige fase in een vloeibaar of vast levensmiddel te vormen;
- n. geleermiddelen: stoffen die een levensmiddel vorm geven door de vorming van een gel;
- o. glansmiddelen - glijmiddelen daaronder begrepen -: stoffen die, wanneer zij aangebracht worden op het oppervlak van een levensmiddel, dit een glanzend uiterlijk geven of daarop een beschermende deklaag vormen;
- p. bevochtigingsmiddelen: stoffen die uitdroging van levensmiddelen beletten door de gevolgen van een lage luchtvochtigheid tegen te gaan, of de oplossing van een poeder in een waterig medium bevorderen;
- q. gemodificeerde zetmelen: stoffen die door een of meer chemische behandelingen worden verkregen uit eetbare zetmelen, die eventueel een fysieke behandeling of een behandeling met enzymen hebben ondergaan, en eventueel met zuur of loog verdund of gebleekt zijn;
- r. verpakkingsgassen: gassen die voor, tijdens of na het in de verpakking brengen van een levensmiddel in die verpakking worden gebracht, met uitzondering van lucht;

- s. drijfgassen: gassen die een levensmiddel uit zijn houder drukken, met uitzondering van lucht;
 - t. rijsmiddelen: stoffen of combinaties van stoffen die gas vrijmaken en daardoor het volume van deeg en beslag vergroten;
 - u. complexvormers: stoffen die chemische complexen vormen met metaalionen;
 - v. stabilisatoren: stoffen die het mogelijk maken de fysisch-chemische toestand van een levensmiddel te handhaven. Stabilisatoren omvatten stoffen die het mogelijk maken een homogene dispersie van twee of meer onmengbare stoffen in een levensmiddel te handhaven en voorts stoffen die een bestaande kleur van een levensmiddel stabiliseren, fixeren of intensiveren;
 - w. verdikkingsmiddelen: stoffen die de viscositeit van een levensmiddel vergroten.
5. De hieronder opgesomde stoffen worden in deze beschikking niet als levensmiddelenadditieven beschouwd:
- a. stoffen die gebruikt worden voor de behandeling van drinkwater als bedoeld in artikel lid 7 onder b van het Viskeringsbesluit;
 - b. producten die pectine bevatten en die door middel van een behandeling met verdund zuur, gevolgd door een gedeeltelijke neutralisatie met natrium- of kaliumzouten, worden verkregen uit gedroogde appelpulp, schillen van citrusvruchten of een mengsel daarvan "vloeibare pectine";
 - c. kauwombasis;
 - d. witte of gele dextrine, geroost of gedextrineerd zetmeel, zetmeel dat gemodificeerd is door een behandeling met zuur of base, gebleekt zetmeel, fysisch gemodificeerd zetmeel en zetmeel dat behandeld is met enzymen die zetmeel afbreken;
 - e. ammoniumchloride;

ARTIKEL 3

§ 1 Toegestane maximumconcentraties van zoetstoffen

In zoetzure conserven en halfconserven van vis alsmede marinaden van vis, schaal-, schelp- en weekdieren worden volgende concentraties toegestaan

E 950	:	ACESULFAAM K	200 mg/kg
E 951	:	ASPARTAAM	300 mg/kg
E 954	:	SACCHARINE en Na, K en Ca zouten	160 mg/kg
E 959	:	NEOHESPERIDINE DC	30 mg/kg

ARTIKEL 4

§ 2. Toegestane maximumconcentraties van kleurstoffen

1. In gerookte vis is toegestaan:

E 160 b : Annatto, bixine, norbixine 10 mg/kg

In vis- en schaaldierpasta, voorgekookte schaaldieren, zalmitatie, surimi, viskuit en gerookte vis mogen volgende kleurstoffen worden gebruikt volgens het "quantum satis" principe:

E 101	i)	Riboflavine
	ii)	Riboflavine-5'-fostaat
E 140		Chlorofylen en chlorofylinen
E 141		Kopercomplexen van chlorofylen en chlorofylinen
E 150 a		Karamel
E 150 b		Alkali-sulfietkaramel
E 150 c		Ammoniakkaramel
E 150 d		Sulfiet-ammoniakkaramel
E 153		Carbo medicinalis vegetabilis
E 160 a		Caroteen

f. bloedplasma, voedingsgelatine, eiwithydrolysaten en hun zouten, melkeiwit en gluten;

g. aminozuren en hun zouten, die geen functie als voedingsmiddeladditief hebben, met uitzondering van glutaminezuur, glycine, cysteine en cysteine en hun zouten;

h. caseïnat en caseïne;

i. inuline.

Artikel 2

§ 2. Algemene bepalingen

De in deze beschikking genoemde maximumconcentraties hebben, tenzij anders bepaald, betrekking op levensmiddelen zoals deze in de handel worden gebracht.

De uitdrukking "quantum satis" in deze beschikking betekent dat geen maximumconcentratie is vastgesteld, wat evenwel niet wegneemt dat levensmiddelenadditieven overeenkomstig de goede praktijken bij het vervaardigen gebruikt moeten worden in een concentratie die niet hoger is dan noodzakelijk is om het beoogde doel te bereiken, en mits de consument niet wordt misleid.

HOOFDSTUK 2

Zoetstoffen en kleurstoffen toegestaan in viserijproducten

8

2002

no. 14

- E 160 c Paprika-extract, capsanthine, capsorubine
 E 162 Bieterood, betanine
 E 163 Anthocyaninen
 E 170 Calciumcarbonaat
 E 171 Titaandioxide
 E 172 Izeroxiden en -hydroxiden.

3. In vis- en schaaldierpasta, voorgekookte schaaldieren, zalmimitatie, surimi, viskuit en gerookte vis mogen de volgende kleurstoffen worden gebruikt tot de in onderstaande tabel aangegeven gecumuleerde maximumconcentratie, afzonderlijk of in combinatie:

- E 100 Curcumine
 E 102 Tartrazine
 E 104 Chinoline geel
 E 110 Zonnegeel FCF, oranjegeel S
 E 120 Cochenille, karmijnzuur, karmijn
 E 122 Azorubine, karmozijn
 E 124 Ponceau 4R, cochenille rood A
 E 129 Allurarood AC
 E 131 Patentblauw V
 E 132 Indigotine, indigokarmijn
 E 133 Brilliantblauw FCF
 E 142 Groen S
 E 151 Brilliantzwart BN, zwart PN
 E 155 Bruin HT
 E 160 d Lycopen
 E 160 e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
 E 160 f Ethylester van beta-apo-8'-caroteenzuur (C 30)
 E 161 b Luteïne

Levensmiddel	Maximum-Concentratie
- Vis- en schaaldierpasta	100 mg/kg
- Voorgekookte schaaldieren	250 mg/kg
- Zalmimitatie	500 mg/kg
- Surimi	500 mg/kg
- Viskuit	300 mg/kg
- Gerookte vis	100 mg/kg

HOOFDSTUK 3

Additieven andere dan zoet- en kleurstoffen

ARTIKEL 5

§ 1. Additieven "quantum satis" toegestaan in verwerkte visserijproducten

In verwerkte visserijproducten zijn toegestaan volgens het "quantum satis" principe:

E-nummer	Naam
E 170	Calciumcarbonaten i) Calciumcarbonaat ii) Calciumwaterstofcarbonaat
E 260	Azijzuur

E 350	Natriummalaat i) Natriummalaat ii) Natriumwaterstofmalaat
E 351	Kaliummalaat
E 352	Calciummalaten i) Calciummalaat ii) Calciumwaterstofmalaat
E 354	Calciumtartraat
E 380	Triammoniumcitraat
E 400	Alginzuur
E 401	Natriumalginaat
E 402	Kaliumalginaat
E 403	Ammoniumalginaat
E 404	Calciumalginaat
E 406	Agar-agar
E 407	Carrageen
E 410	Johannesbroodpitmeel#
E 412	Guarpitmeel#
E 413	Tragacanth
E 414	Arabische gom
E 415	Xanthaangom#
E 417	Taragom#
E 418	Gellangom
E 422	Glycerol
E 440	Pectinen i) Pectine ii) Geamideerde pectine
E 460	Cellulose i) Cellulose microkristallijn ii) Cellulose in poedervorm
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose
E 470a	Natriumcarboxymethylcellulose
E 470b	Natrium, kalium- en calciumzouten van vetzuren
E 471	Magnesiumzouten en vetzuren
E 472a	Mono- en diglyceriden van vetzuren
E 472b	Mono- en diglyceriden van vetzuren versterkt met azijnzuur
E 472c	Mono- en diglyceriden van vetzuren versterkt met melkzuur
	Mono- en diglyceriden van vetzuren versterkt met citroenzuur

E 261	Kaliumacetaat
E 262	Natriumacetaten i) Natriumacetaat ii) Natriumwaterstofacetaat (natriumdiacetaat)
E 263	Calciumacetaat
E 270	Melkzuur
E 290	Kooldioxide
E 296	Appelzuur
E 300	Ascorbinezuur
E 301	Natriumascorbaat
E 302	Calciumascorbaat
E 304	Vetzuuresters van ascorbinezuur i) Ascorbylpalmitaat ii) Ascorbylsteeraat
E 306	Tocoferolrijke extracten
E 307	Alfa-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithinen
E 325	Natriumlactaat
E 326	Kaliumlactaat
E 327	Calciumlactaat
E 330	Citroenzuur
E 331	Natriumcitraten i) Mononatriumcitraat ii) Dinatriumcitraat iii) Trinatriumcitraat
E 332	Kaliumcitraten i) Monokaliumcitraat ii) Trikaliumcitraat
E 333	Calciumcitraten i) Monocalciumcitraat ii) Dicalciumcitraat iii) Tricalciumcitraat
E 334	L(+)-wijnsteenzuur
E 335	Natriumtartraten i) Mononatriumtartraat ii) Dinatriumtartraat
E 336	Kaliumtartraten i) Monokaliumtartraat ii) Dikaliumtartraat
E 337	Natriumkaliumtartraat

E 472 d	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met wijnsteenzuur
E 472 e	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur
E 472 f	Mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met een mengsel van azijnzuur en wijnsteenzuur
E 500	Natriumcarbonaten
E 501	i) Natriumcarbonaat ii) Natriumwaterstofcarbonaat iii) Natrium sesquicarbonaat
E 503	Kaliumcarbonaten
E 504	i) Kaliumcarbonaat ii) Kaliumwaterstofcarbonaat
E 504	Ammoniumcarbonaten
E 504	i) Ammoniumcarbonaat ii) Ammoniumwaterstofcarbonaat
E 507	Magnesiumcarbonaten
E 508	i) Magnesiumcarbonaat
E 509	ii) Magnesiumhydroxidecarbonaat
E 511	(syn.: Magnesiumwaterstofcarbonaat)
E 513	Zoutzuur
E 514	Kaliumchloride Calciumchloride Magnesiumchloride Zwavelzuur
E 515	Natriumsulfaten
E 516	i) Natriumsulfaat
E 524	ii) Natriumwaterstofsulfaat
E 525	Kaliumsulfaten
E 526	i) Kaliumsulfaat
E 527	ii) Kaliumwaterstofsulfaat
E 528	Calciumsulfaat
E 529	Natriumhydroxide
E 530	Kaliumhydroxide
E 570	Calciumhydroxide
E 574	Ammoniumhydroxide
E 575	Magnesiumhydroxide
	Calciumoxide
	Magnesiumoxide
	Vetzuren
	Gluconzuur
	Glucono-delta-lacton

E 576	Natriumgluconaat
E 577	Kaliumgluconaat
E 578	Calciumgluconaat
E 640	Glycine en zijn natriumzout
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stikstof
E 942	Distikstofoxide
E 948	Zuurstof
E 1200	Polydextrose
E 1404	Geoxideerd zetmeel
E 1410	Monozetmeelfosfaat
E 1412	Dizetmeelfosfaat
E 1413	Gefostateerd dizetmeelfosfaat
E 1414	Geacetyleerd dizetmeelfosfaat
E 1420	Geacetyleerd zetmeel
E 1422	Geacetyleerd dizetmeeladipaat
E 1440	Hydroxypropylzetmeel
E 1442	Hydroxypropyldizetmeelfosfaat
E 1450	Zetmeelnatriumoctenylsuccinaat
E 420	Sorbitol
	i) Sorbitol
	ii) Sorbitolstroop
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt (Isomaltitol)
E 965	Maltitol
	i) Maltitol
	ii) Maltitolstroop
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol

De stoffen met # mogen niet worden gebruikt voor de productie van gehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname.

ARTIKEL 6

§ 2. Additieven beperkt toegestaan in verwerkte visserijproducten

In verwerkte visserijproducten zijn toegestaan additieven met de volgende gecummuleerde maximumconcentraties:

E-nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 620	Glutaminezuur	10 g/kg, alleen of in combinatie.
E 621	Mononatriumglutamaat	
E 622	Monokaliumpulutamaat	
E 623	Calciumdiglutamaat	
E 624	Monoammoniumglutamaat	
E 625	Magnesiumdiglutamaat	
E nummer	Naam	Maximumconcentratie
E 626	Guanylzuur	500 mg/kg, alleen of in combinatie uitgedrukt als guanylzuur.
E 627	Natriumguanylfaat	
E 628	Kaliumpulguanylfaat	
E 629	Caliumguanylfaat	
E 630	Inosinezuur	
E 631	Dinatriuminosinaat	
E 632	Dikaliumpulinosinaat	
E 633	Calciuminosinaat	
E 634	Calcium-5'-ribonucleotiden	
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotiden	

ARTIKEL 7

§ 3. Additieven niet toegestaan in bewerkte visserijproducten

In bewerkte visserijproducten mogen de additieven vermeld in artikel 6 onder de paragrafen 1 en 2 niet aangetroffen worden.

ARTIKEL 8

§ 4. Additieven toegestaan in bewerkte visserijproducten

I.)werkte visserijproducten mogen onderstaande stoffen wel worden gebruikt:

E 290	: Kooldioxide
E 938	: Argon
E 939	: Helium
E 942	: Distikstofoxide
E 948	: Zuurstof
E 331	: Natriumcitraten
E 332	: Kaliumcitraten
E 333	: Calciumcitraten.

ARTIKEL 9

§ 5. Additieven beperkt toegestaan in ingevroren, bewerkte vis, schaaldieren, weekdieren en cefalopoden

In ingevroren, onbewerkte vis, schaaldieren weekdieren en cefalopoden mogen de volgende stoffen worden aangetroffen in de aangegeven concentraties:

E-nummer	Naam	Concentratie
E 420	Sorbitol	Quantum satis
	i) Sorbitol ii) Sorbitolstroop	
E 421	Mannitol	(gebruikt voor andere doeleinden dan als zoetstof)
E 953	Isomalt (Isomaltitol)	
E 965	Maltitol	
	i) Maltitol ii) Maltitolstroop	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	

ARTIKEL 10

§ 6. Conserveermiddelen

1. a. Sorbaten en benzoaten:

Sorbaten en benzoaten		Afkorting
E-nummer	Naam	
E 200	Sorbinezuur	} Sa
E 202	Kaliumsorbaat	
E 203	Calciumsorbaat	
E 210	Benzoezuur	} Ba (*)
E 211	Natriumbenzoaat	
E 212	Kaliumbenzoaat	
E 213	Calciumbenzoaat	

(*) De concentraties van alle bovengenoemde stoffen zijn uitgedrukt als vrij zuur.

b. De in lid 1 onder a van dit artikel vermelde sorbaten en benzoaten mogen afzonderlijk of in combinatie worden gebruikt bij de volgende visserijproducten aan de vermelde concentratie:

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l)
Halfverduurzaamde visproducten met inbegrip van producten van viskuit	Sa + Ba 2.000
Gedroogde, gezouten vis	200
Garnalen, gekookt	2.000
Crangon crangon en Crangon vulgaris, gekookt	6.000

2. a. Zwaveldioxide en sulfieten:

E-nummer	Naam	E-nummer	Naam
E 220	Zwaveldioxide	E 224	Kaliummetabisulfiet
E 221	Natriumsulfiet	E 226	Calciumsulfiet
E 222	Natriumbisulfiet	E 227	Calciumbisulfiet
E 223	Natriummetabisulfiet	E 228	Kaliumbisulfiet

b. De maximumconcentraties worden uitgedrukt als SO₂ in mg/kg of mg/l en doelen op de totale hoeveelheid, afkomstig uit alle bronnen.

c. Een SO₂ -gehalte van minder dan 10 mg/kg of 10 mg/l wordt verwaarloosbaar geacht.

d. Zwaveldioxide en de vermelde sulfieten mogen in de volgende visserijproducten voorkomen in de vermelde maximumconcentraties:

Levensmiddel	Maximumconcentratie (mg/kg of mg/l) uitgedrukt als SO ₂
Schaaldieren en celalopoden - veters, bevroren en diepgevroren Schaaldieren, familie der penaeidae, solenoceridae en aristeidae - tot 80 eenheden - van 80-120 eenheden - boven de 120 eenheden - gekookt	150 (**) 150 (**) 200 (**) 300 (**) 50 (**)

(**) In het eetbare gedeelte.

ARTIKEL 11

2002

18

no. 14

3. Nitraten:

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Idicatief gebruikt gehalte mg/kg	Restgehalte mg/kg
E 251 E 252	Natriumnitraat Kaliumnitraat	} Gepekeldde haring en sprout	200 (***)	

(***) Restgehalte, inclusief uit nitraat gevormd nitriet, uitgedrukt als NaNO₂.

4. Boorzuur

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 284 E 285	Boorzuur Natriumtetraboraat (borax)	Steuereieren (kaviaar)	4 g/kg, uitgedrukt als boorzuur

§7. Antioxidantia

1. De hierna vermelde antioxidantia mogen afzonderlijk of in combinatie gebruikt worden bij de volgende visserijproducten in de vermelde concentraties:

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximum concentratie
E 310	Propylgallaat	Vetten en oliën voor professionele bereiding van warmtebehandelde levensmiddelen.	200 *mg/kg (gallaten en BHA, alleen of in combinatie)
E 311 E 312	Octylgallaat Dodecylgallaat	Bakolie en -vet, behalve olie van afval van olijven	100 *mg/kg (BHT) beide uitgedrukt per kg vet
E 320 E 321	Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytolueen (BHT)	Reuzel, visolie, rund- vlees, pluimvee- en schapevet	
E 315 E 316	Erythorbinezuur Natrium-erythorbaat	Verduurzaamde en halfverduurzaamde visproducten Bevroren en diepgevroren vis met rode huid	1500 mg/kg uitgedrukt als erythorbinezuur
E 385	Calciumdinitrium-ethyleendiaminetetra-acetaat (Calciumdinitrium EDTA)	Vis, schaal- en weekdieren, in glas of blik. Bevroren en diepgevroren schaaldieren.	75 mg/kg

Het teken * in de tabel wijst op de evenredigheidsregel: als combinaties van gallaten, BHA en BHT gebruikt worden, moeten de afzonderlijke concentraties evenredig verminderd worden.

ARTIKEL 12

§ 8. Polyfosfaten

De hierna vermelde polyfosfaten mogen afzonderlijk of in combinatie gebruikt bij de aangegeven visserijproducten in de vermelde gecumuleerde concentratie:

E-nummer	Naam	Levensmiddel	Maximumconcentratie
E 452	Polyfosfaten	Surimi	1 g/kg
	i) Natriumpolyfosfaat	Vis- en schaaldierenpasta	
	ii) Kaliumpolyfosfaat	Bevroren of diepgevroren filets van niet verwerkte vis	5 g/kg
	iii) Natriumcalciumpolyfosfaat	Bevroren en diepgevroren schaaldierproducten	
	iv) Calciumpolyfosfaten		

II. Te bepalen

- a. dat deze beschikking in het Staatsblad van de Republiek Suriname wordt bekend gemaakt,
- b. dat deze beschikking in werking treedt met ingang van de dag volgende op die van zijn afkondiging,
- c. dat deze beschikking kan worden aangehaald als de "Additievenbeschikking".

Paramaribo, de 21ste februari 2002.

G.GANGARAM PANDAY.

Uitgegeven te Paramaribo, de 27 ste februari 2002
De Minister van Binnenlandse Zaken,
U. JOELLA – SEWUNDUN.