

SOSTANZA	Dose massima di impiego nell'aroma	Quantità massima che può essere apportata dall'aroma all'alimento
E 420 Sorbitolo	S.B.T.I.	2000 mg/kg
E 422 Glicerolo	S.B.T.I.	2000 mg/kg
1,2 Propilenglicole	S.B.T.I.	1000 mg/kg
Di e tri-acetato di glicerolo	S.B.T.I.	
Trietilcittrato	S.B.T.I.	120 mg/kg
Alcool etilico	S.B.T.I.	
Acqua	S.B.T.I.	

ALLEGATO II

TENORI TOLLERABILI DI TALUNI METALLI PESANTI NEGLI AROMI

Arsenico	non più di 3 mg/kg
Piombo	» 10 mg/kg
Mercurio	» 1 mg/kg

ALLEGATO III

REQUISITI DI PUREZZA SPECIFICI DEGLI AROMI DI FUMO

Il fumo deve essere ottenuto per combustione di legna o di vegetali legnosi o parti di essi allo stato naturale, ad esclusione di legna o vegetali impregnati, colorati, incollati, dipinti o trattati in modo analogo.

2. L'estratto di fumo (fumo liquido) non deve contenere:

Benzo (a) pirene	non più di 10 mg/kg
Benzo (a) antracene	» 20 mg/kg
As	» 3 mg/kg
Hg	» 1 mg/kg
Cd	» 1 mg/kg
Pb	» 10 mg/kg
Nitrosammine volatili	inferiori a 1 mg/kg

ALLEGATO IV

QUANTITÀ MASSIME DI TALUNE SOSTANZE INDESIDERABILI PRESENTI NEI PRODOTTI ALIMENTARI FINALI IN SEGUITO ALL'IMPIEGO DI AROMI

SOSTANZA	Prodotti alimentari	Bevande
3,4-Benzopirene	0,03 mg/kg	0,03 mg/kg