

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

THÔNG TƯ
Quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm

Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, có hiệu lực từ ngày 16 tháng 10 năm 2019, được sửa đổi, bổ sung bởi:

Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023;

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 75/2017/NĐ-CP ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.¹

¹ Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có căn cứ ban hành như sau:

"Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 80/2015/QH13 ngày 22 tháng 6 năm 2015 và Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 63/2020/QH14 ngày 18 tháng 6 năm 2020;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH10 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm,

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành."

CHƯƠNG I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về danh mục phụ gia thực phẩm; sử dụng, quản lý phụ gia thực phẩm và trách nhiệm của cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, phụ gia thực phẩm để lưu hành tại Việt Nam và cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

1. *CAC* là chữ viết tắt tên tiếng Anh của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex.

2. *JECFA* là chữ viết tắt tên tiếng Anh của Ủy ban chuyên gia về phụ gia thực phẩm của Tổ chức Nông Lương quốc tế (FAO)/Tổ chức Y tế thế giới (WHO).

3. *Hương liệu* (thuộc nhóm phụ gia thực phẩm) là chất được bổ sung vào thực phẩm để tác động, điều chỉnh hoặc làm tăng hương vị của thực phẩm. Hương liệu bao gồm các chất tạo hương, phức hợp tạo hương tự nhiên; hương liệu dùng trong chế biến nhiệt hoặc hương liệu dạng khối và hỗn hợp của chúng; có thể chứa các thành phần thực phẩm không tạo hương với các điều kiện được quy định tại mục 3.5 Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 6417:2010 Hướng dẫn sử dụng hương liệu. Hương liệu không bao gồm các chất chỉ đơn thuần tạo vị ngọt, chua hay mặn (như đường, dấm hoặc muối ăn); các chất điều vị được coi là phụ gia thực phẩm trong Hệ thống phân loại của CAC về tên và đánh số quốc tế đối với phụ gia thực phẩm (CAC/GL 36-1989 Codex Class Names and the International Numbering System for Food Additives).

4. *Thành phần thực phẩm không tạo hương* là các thành phần thực phẩm được dùng như phụ gia thực phẩm; các loại thực phẩm cần thiết để sản xuất, bảo quản, vận chuyển hương liệu hoặc được bổ sung vào để hòa tan, phân tán, pha loãng.

5. *Lượng ăn vào hằng ngày chấp nhận được* (ADI) là lượng ăn vào hằng ngày của một phụ gia thực phẩm trong suốt cuộc đời mà không có nguy cơ đáng kể đối với sức khỏe con người, được tính theo đơn vị mg/kg thể trọng.

6. *Lượng ăn vào hằng ngày chấp nhận được "Không xác định"* (Acceptable Daily Intake "Not Specified" hoặc "Not Limited") là lượng ăn vào hằng ngày của một phụ gia thực phẩm có độc tính rất thấp dựa trên cơ sở dữ liệu khoa học sẵn có về hóa học, hóa sinh, độc tố học và các yếu tố khác với mức cần thiết để đạt được



hiệu quả mong muốn và chấp nhận được trong thực phẩm mà không có nguy cơ đáng kể đối với sức khỏe con người.

7. *Mức sử dụng tối đa (ML)* là lượng phụ gia thực phẩm sử dụng ở mức tối đa được xác định là có hiệu quả theo chức năng sử dụng đối với một loại thực phẩm hoặc nhóm thực phẩm; thường được biểu thị theo miligam phụ gia/kilogam thực phẩm hoặc miligam phụ gia/lít thực phẩm.

8². *Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới* là phụ gia thực phẩm có chứa từ hai (02) chất phụ gia trở lên và có ít nhất một (01) công dụng khác với tất cả công dụng đã được quy định cho mỗi chất phụ gia đó.

CHƯƠNG II

QUY ĐỊNH VỀ DANH MỤC PHỤ GIA THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG

Điều 4. Nguyên tắc xây dựng danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng

1. Bảo đảm an toàn đối với sức khỏe con người.
2. Hải hòa với tiêu chuẩn, quy định quốc tế về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.
3. Cập nhật theo các khuyến cáo về quản lý nguy cơ đối với phụ gia thực phẩm của cơ quan quản lý có thẩm quyền của Việt Nam, CAC, JECFA, nước ngoài.

Điều 5. Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng và mức sử dụng tối đa trong thực phẩm

1. Ban hành kèm theo Thông tư này Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm tại Phụ lục 1.
2. Ban hành kèm theo Thông tư này Mức sử dụng tối đa phụ gia thực phẩm trong thực phẩm tại Phụ lục 2A và Phụ lục 2B.
3. Ban hành kèm theo Thông tư này Danh mục phụ gia thực phẩm và đối tượng thực phẩm sử dụng theo GMP tại Phụ lục 3.
- 4³. Hương liệu dùng trong thực phẩm bao gồm các hương liệu thuộc một trong các danh mục sau:

a) Hương liệu đã được JECFA đánh giá, xác định an toàn ở các lượng ăn vào dự kiến hoặc lượng ăn vào hàng ngày chấp nhận được (ADI);

² Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 1 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

³ Khoản này được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 2 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

b) Hương liệu được công nhận an toàn (GRAS) ban hành bởi Hiệp hội các nhà sản xuất hương và chất chiết xuất của Hoa Kỳ (FEMA);

c) Hương liệu dùng trong thực phẩm của Liên minh châu Âu ban hành bởi Nghị viện và Hội đồng Liên minh châu Âu.

5⁴. Phụ lục 2A và Phụ lục 3 được cập nhật theo Bảng 1 (Table 1) và Bảng 3 (Table 3) theo tiêu chuẩn mới nhất của Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm (General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995)) của Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế Codex (CAC).

Đối với phụ gia thực phẩm chưa được quy định tại Phụ lục 2A và Phụ lục 3 nhưng quy định tại tiêu chuẩn của CAC về sản phẩm thực phẩm thì được phép sử dụng theo quy định của tiêu chuẩn này.

6⁵. Khi mức sử dụng tối đa của một phụ gia thực phẩm trong một loại sản phẩm thực phẩm tại khoản 5 của Điều này khác với Phụ lục 2B thì áp dụng theo quy định tại khoản 5 của Điều này.

Điều 6. Phân nhóm và mô tả nhóm thực phẩm có sử dụng phụ gia

1⁶. Ban hành kèm theo Thông tư này Phân nhóm và mô tả nhóm thực phẩm tại Phụ lục 4 để áp dụng đối với các mã nhóm thực phẩm quy định tại Phụ lục 2A, Phụ lục 2B và Phụ lục 3. Phụ lục 4 được cập nhật theo Phụ lục B (Annex B) của tiêu chuẩn mới nhất của CAC về phụ gia thực phẩm.

2. Phân nhóm thực phẩm quy định tại khoản 1 Điều này không dùng để quy định việc gọi tên, đặt tên sản phẩm, ghi nhãn hàng hóa.

3. Nguyên tắc áp dụng mã nhóm thực phẩm:

a) Khi một phụ gia thực phẩm được sử dụng cho một nhóm lớn thì cũng được sử dụng cho các phân nhóm thuộc nhóm lớn đó, trừ khi có quy định khác;

b) Khi một phụ gia thực phẩm được sử dụng trong một phân nhóm thì phụ gia đó cũng được sử dụng trong các phân nhóm nhỏ hơn hoặc các thực phẩm riêng lẻ trong phân nhóm đó, trừ khi có quy định khác.

⁴ Khoản này được bổ sung theo quy định tại khoản 3 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

⁵ Khoản này được bổ sung theo quy định tại khoản 3 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

⁶ Khoản này được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại khoản 5 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

CHƯƠNG III

QUY ĐỊNH VỀ SỬ DỤNG PHỤ GIA THỰC PHẨM

Điều 7. Nguyên tắc chung trong sử dụng phụ gia thực phẩm

1. Sử dụng phụ gia thực phẩm trong thực phẩm phải bảo đảm:

- a) Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng và đúng đối tượng thực phẩm;
- b) Không vượt quá mức sử dụng tối đa đối với một loại thực phẩm hoặc nhóm thực phẩm;
- c) Hạn chế đến mức thấp nhất lượng phụ gia thực phẩm cần thiết để đạt được hiệu quả kỹ thuật mong muốn.

2. Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm nếu việc sử dụng này đạt được hiệu quả mong muốn nhưng không có nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe con người, không lừa dối người tiêu dùng và chỉ để đáp ứng một hoặc nhiều chức năng của phụ gia thực phẩm theo các yêu cầu dưới đây trong trường hợp các yêu cầu này không thể đạt được bằng các cách khác có hiệu quả hơn về kinh tế và công nghệ:

a) Duy trì giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. Đối với sản phẩm được sử dụng với mục đích đặc biệt mà phụ gia thực phẩm như một thành phần thực phẩm (ví dụ đường ăn kiêng) thì không phải kiểm soát theo các quy định tại Thông tư này;

b) Tăng cường việc duy trì chất lượng hoặc tính ổn định của thực phẩm hoặc để cải thiện cảm quan nhưng không làm thay đổi bản chất hoặc chất lượng của thực phẩm nhằm lừa dối người tiêu dùng;

c) Hỗ trợ trong sản xuất, vận chuyển nhưng không nhằm che giấu ảnh hưởng do việc sử dụng các nguyên liệu kém chất lượng hoặc thực hành sản xuất, kỹ thuật không phù hợp.

3. Phụ gia thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu kỹ thuật, an toàn thực phẩm theo các văn bản được quy định như sau:

a) Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc quy định trong văn bản quy phạm pháp luật của cơ quan nhà nước có thẩm quyền đối với trường hợp chưa có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia;

b) Tiêu chuẩn quốc gia trong trường hợp chưa có các quy định tại điểm a khoản này;

c) Tiêu chuẩn của CAC, JECFA, tiêu chuẩn khu vực, tiêu chuẩn nước ngoài trong trường hợp chưa có các quy định tại các điểm a, b khoản này;

d) Tiêu chuẩn của nhà sản xuất trong trường hợp chưa có các quy định tại các điểm a, b, c khoản này.

4. Ngoài việc phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm do được sử dụng trong quá trình sản xuất thực phẩm, phụ gia thực phẩm còn có thể có trong thực phẩm do



được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm đã có chứa phụ gia thực phẩm và phải tuân thủ quy định tại Điều 9 Thông tư này.

Điều 8. Nguyên tắc xác định mức sử dụng tối đa phụ gia thực phẩm theo Thực hành sản xuất tốt (GMP)

1. Hạn chế đến mức thấp nhất lượng phụ gia thực phẩm sử dụng để đạt được hiệu quả kỹ thuật mong muốn.

2. Lượng phụ gia thực phẩm được sử dụng trong quá trình sản xuất phải bảo đảm không làm thay đổi bản chất của thực phẩm hay công nghệ sản xuất thực phẩm.

3. Phụ gia thực phẩm phải bảo đảm chất lượng, an toàn dùng cho thực phẩm và được chế biến, vận chuyển như đối với nguyên liệu thực phẩm.

Điều 9. Phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm do được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm đã có chứa phụ gia

1. Phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm do được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Được phép sử dụng trong các nguyên liệu hoặc thành phần (bao gồm cả phụ gia thực phẩm);

b) Không vượt quá mức sử dụng tối đa trong các nguyên liệu hoặc thành phần (bao gồm cả phụ gia thực phẩm);

c) Thực phẩm có chứa phụ gia thực phẩm được mang vào từ các nguyên liệu hoặc thành phần phải bảo đảm lượng phụ gia thực phẩm đó không được vượt quá mức sử dụng tối đa trong nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm theo quy trình, công nghệ sản xuất.

2. Phụ gia thực phẩm không được phép sử dụng trong nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm có thể được sử dụng hoặc cho vào nguyên liệu hoặc thành phần đó nếu sản xuất, nhập khẩu để phục vụ sản xuất nội bộ của doanh nghiệp hoặc các doanh nghiệp nhập khẩu và phân phối đã được doanh nghiệp sản xuất thực phẩm ký hợp đồng giao kết và phải đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Nguyên liệu hoặc thành phần này chỉ được sử dụng để sản xuất riêng cho một loại thực phẩm;

b) Phụ gia thực phẩm phải được phép sử dụng và lượng sử dụng không vượt quá mức sử dụng tối đa đối với loại thực phẩm đó;

c) Phải được đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 11 của Thông tư này.

3. Các nhóm sản phẩm không chấp nhận phụ gia được mang vào từ thành phần và nguyên liệu để sản xuất thực phẩm, trừ khi các phụ gia đó được quy định



cụ thể tại Phụ lục 2A, Phụ lục 2B và Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư này, bao gồm:

a) Sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ, sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt dành cho trẻ sơ sinh (mã nhóm thực phẩm 13.1);

b) Thực phẩm bổ sung dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (mã nhóm thực phẩm 13.2).

4. Phụ gia thực phẩm được mang vào thực phẩm từ các nguyên liệu hoặc thành phần để sản xuất thực phẩm nhưng không tạo nên công dụng đối với sản phẩm cuối cùng thì không bắt buộc phải liệt kê trong thành phần cấu tạo của thực phẩm đó.

Điều 10. Yêu cầu đối với việc san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại và phối trộn phụ gia thực phẩm

1. Yêu cầu đối với việc san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại:

a) Chỉ được san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại phụ gia thực phẩm trong trường hợp đã được tổ chức, cá nhân sản xuất hoặc chịu trách nhiệm về sản phẩm đồng ý bằng văn bản;

b) Việc san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại phụ gia thực phẩm phải đảm bảo không làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn của sản phẩm và không gây ra nguy cơ đối với sức khỏe con người;

c) Nhãn của phụ gia thực phẩm được san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại phải thể hiện thêm ngày san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại. Hạn sử dụng phải được tính từ ngày sản xuất phụ gia thực phẩm đã được thể hiện trên nhãn gốc của phụ gia thực phẩm trước khi được san chia, sang chiết, nạp, đóng gói lại;

d) Tuân thủ các quy định khác liên quan đến sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm.

2. Yêu cầu đối với việc phối trộn phụ gia thực phẩm, phụ gia thực phẩm hỗn hợp:

a) Chỉ được phép phối trộn các phụ gia thực phẩm khi không gây ra bất cứ nguy cơ nào đối với sức khỏe con người;

b) Liệt kê thành phần định lượng đối với từng phụ gia thực phẩm trong thành phần cấu tạo;

c) Hướng dẫn mức sử dụng tối đa, đối tượng thực phẩm và chức năng;

d) Tuân thủ các quy định khác liên quan đến sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm.



CHƯƠNG IV

QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ PHỤ GIA THỰC PHẨM

Điều 11. Công bố sản phẩm

1. Phụ gia thực phẩm phải được tự công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường, trừ các loại phụ gia thực phẩm được quy định tại khoản 2 Điều này và khoản 2 Điều 4 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Trình tự, thủ tục tự công bố sản phẩm thực hiện theo Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và điểm a, khoản 1, Điều 3 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

2. Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng hoặc không đúng đối tượng sử dụng theo quy định tại Thông tư này phải được đăng ký bản công bố sản phẩm tại Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế trước khi đưa vào sử dụng hoặc trước khi lưu thông trên thị trường. Trình tự, thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm thực hiện theo Điều 7 và Điều 8 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

Điều 12. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn phụ gia thực phẩm thực hiện theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và các văn bản khác có liên quan.

Điều 13. Xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm đối với sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm

Các trường hợp vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm sẽ bị xử phạt theo quy định tại Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và các văn bản khác có liên quan. Trường hợp vi phạm có tình tiết tăng nặng theo quy định tại Luật xử lý vi phạm hành chính thì người có thẩm quyền xem xét, quyết định phạt tiền và tước quyền sử dụng Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm ở mức cao nhất.



CHƯƠNG V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH⁷

Điều 14. Điều khoản chuyển tiếp

1. Phụ gia thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có sử dụng phụ gia thực phẩm đã được cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm trước ngày Thông tư này có hiệu lực thì tiếp tục được sử dụng đến hết thời hạn hiệu lực được ghi trong Giấy tiếp nhận hoặc Giấy xác nhận hoặc hết thời hạn sử dụng của sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.

2. Phụ gia thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có sử dụng phụ gia thực phẩm đã thực hiện tự công bố sản phẩm hoặc được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm trước ngày Thông tư này có hiệu lực nếu không phù hợp với quy định tại Thông tư này thì tiếp tục được sử dụng đến hết thời hạn sử dụng của sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.

Điều 15. Điều khoản tham chiếu

Trong trường hợp các văn bản được viện dẫn trong Thông tư này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới.

Điều 16. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực từ ngày 16 tháng 10 năm 2019.

2. Bãi bỏ Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm, Thông tư số 08/2015/TT-BYT ngày 11 tháng 5 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung một số quy định của Thông tư số 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm và Phần III Quyết định số 3742/2001/QĐ-BYT ngày 31 tháng 8 năm 2001 của Bộ trưởng

⁷ Điều 9, Điều 10 và Điều 11 của Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định như sau:

“Điều 9. Điều khoản tham chiếu

Trong trường hợp các văn bản quy phạm pháp luật được dẫn chiếu để áp dụng tại Thông tư này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo văn bản sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế đó.

Điều 10. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

Điều 11. Trách nhiệm thi hành

Chánh Văn phòng Bộ; Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm; Chánh Thanh tra Bộ; Thủ trưởng đơn vị thuộc và trực thuộc Bộ; Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố; Thủ trưởng Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; Thủ trưởng cơ quan Y tế các Bộ, ngành và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./”



Bộ Y tế quy định danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

Điều 17. Trách nhiệm thi hành

1. Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan tổ chức triển khai, thanh tra, kiểm tra việc thực hiện Thông tư này trong toàn quốc.

2⁸. Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm:

a) Hướng dẫn tra cứu các quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm của CAC, danh mục hoặc cơ sở dữ liệu về hương liệu thực phẩm của JECFA, FEMA và Liên minh châu Âu trên trang thông tin điện tử của Cục An toàn thực phẩm (địa chỉ: <https://vfa.gov.vn>).

b) Đề xuất soát xét, sửa đổi Thông tư này theo yêu cầu quản lý hoặc đề nghị của các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm, thực phẩm.

3. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu phụ gia thực phẩm, thực phẩm phải bảo đảm:

a) Sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, sử dụng phụ gia thực phẩm theo quy định tại Thông tư này;

b) Ngừng sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu và thông báo cho các cơ quan chức năng có liên quan khi phát hiện phụ gia thực phẩm không bảo đảm theo quy định tại Thông tư này;

c) Thu hồi, xử lý phụ gia thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định của pháp luật hiện hành.

d) Trường hợp đề nghị bổ sung phụ gia thực phẩm, loại thực phẩm, nhóm thực phẩm, mức sử dụng chưa được quy định tại Thông tư này, tổ chức, cá nhân phải cung cấp tài liệu khoa học chứng minh tính an toàn của sản phẩm để được xem xét.

4. Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, Vụ trưởng, Cục trưởng, Tổng Cục trưởng các Vụ, Cục, Tổng Cục thuộc Bộ Y tế và các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

⁸ Khoản này được sửa đổi, bổ sung theo quy định tại Khoản 6 Điều 1 Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) để xem xét, giải quyết./.*Nm*

BỘ Y TẾ**XÁC THỰC VĂN BẢN HỢP NHẤT**

Số: /VBHN-BYT

Hà Nội, ngày tháng năm 2023

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ (Công báo, Công TTĐT Chính phủ);
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các đồng chí Thứ trưởng;
- Cổng thông tin điện tử Bộ Y tế;
- Lưu: VT, PC, ATTP_(02b).

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**Đỗ Xuân Tuyên**

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC PHỤ GIA THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG
TRONG THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019)

STT	INS	Tên phụ gia		Chức năng
		Tiếng Việt	Tiếng Anh	
1.	100(i)	Curcumin	Curcumin	Phẩm màu
2.	100(ii)	Turmeric	Turmeric	Phẩm màu
3.	101(i)	Riboflavin, tổng hợp	Riboflavin, synthetic	Phẩm màu
4.	101(ii)	Natri Riboflavin 5'-phosphat	Riboflavin 5'-phosphate sodium	Phẩm màu
5.	101(iii)	Riboflavin từ <i>Bacillus subtilis</i>	Riboflavin from <i>Bacillus subtilis</i>	Phẩm màu
6.	102	Tartrazin	Tartrazine	Phẩm màu
7.	104	Quinolin yellow	Quinoline yellow	Phẩm màu
8.	110	Sunset yellow FCF	Sunset yellow FCF	Phẩm màu
9.	120	Carmin	Carmines	Phẩm màu
10.	122	Azorubin (Carmoisin)	Azorubine (Carmoisine)	Phẩm màu
11.	123	Amaranth	Amaranth	Phẩm màu
12.	124	Ponceau 4R (Cochineal red A)	Ponceau 4R (Cochineal red A)	Phẩm màu
13.	127	Erythrosin	Erythrosine	Phẩm màu
14.	129	Allura red AC	Allura red AC	Phẩm màu
15.	132	Indigotin (Indigocarmin)	Indigotine (Indigocarmine)	Phẩm màu
16.	133	Brilliant blue FCF	Brilliant blue FCF	Phẩm màu
17.	140	Clorophylls	Chlorophylls	Phẩm màu

18.	141(i)	Phức đồng clorophyll	Chlorophyll copper complexes	Phẩm màu
19.	141(ii)	Phức đồng clorophyllin (muối natri, kali của nó)	Chlorophyllins, copper complexes, sodium and potassium salts	Phẩm màu
20.	143	Fast green FCF	Fast green FCF	Phẩm màu
21.	150a	Caramen nhóm I (caramen nguyên chất)	Caramel I- plain caramel	Phẩm màu
22.	150b	Caramen nhóm II (caramen sulfit)	Caramel II - sulfite caramel	Phẩm màu
23.	150c	Caramen nhóm III (caramen amoni)	Caramel III – ammonia caramel	Phẩm màu
24.	150d	Caramen nhóm IV (caramen amoni sulfit)	Caramel IV –sulfite ammonia caramel	Phẩm màu
25.	151	Brilliant black	Brilliant black	Phẩm màu
26.	153	Carbon thực vật	Vegetable carbon	Phẩm màu
27.	155	Brown HT	Brown HT	Phẩm màu
28.	160a(i)	Beta-caroten tổng hợp	Carotenes, beta-, synthetic	Phẩm màu
29.	160a(ii)	Beta - Caroten (chiết xuất từ thực vật)	Carotenes, beta-, vegetable	Phẩm màu
30.	160a(iii)	Beta-Caroten, <i>Blakeslea trispora</i>	Carotenes, beta-, <i>Blakeslea trispora</i>	Phẩm màu
31.	160b(i)	Chất chiết xuất từ annatto, bixin based	Annatto extracts, bixin-based	Phẩm màu
32.	160b(ii)	Chất chiết xuất từ annatto, norbixin-	Annatto extracts, norbixin-based	Phẩm màu

		based		
33.	160c(i)	Paprika oleoresin	Paprika oleoresin	Phẩm màu
34.	160d(i)	Lycopen tổng hợp	Lycopene, synthetic	Phẩm màu
35.	160d(ii)	Lycopen chiết xuất từ cà chua	Lycopene, tomato	Phẩm màu
36.	160d(iii)	Lycopen, <i>Blakeslea trispora</i>	Lycopene, <i>Blakeslea trispora</i>	Phẩm màu
37.	160e	beta-apo- 8'-Carotenal	Carotenal, beta-apo-8'-	Phẩm màu
38.	160f	Este etyl của acid beta-apo-8'-Carotenoic	Carotenoic acid, ethyl ester, beta-apo-8'-	Phẩm màu
39.	161b(i)	Lutein từ <i>Tagetes erecta</i>	Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	Phẩm màu
40.	161b(iii)	Lutein este từ <i>Tagetes erecta</i>	Lutein esters from <i>Tagetes erecta</i>	Phẩm màu
41.	161g	Canthaxanthin	Canthaxanthin	Phẩm màu
42.	161h(i)	Zeaxanthin tổng hợp	Zeaxanthin, synthetic	Phẩm màu
43.	162	Beet red	Beet red	Phẩm màu
44.	163(ii)	Chất chiết xuất vỏ nho	Grape skin extract	Phẩm màu
45.	163(iii)	Chất chiết xuất từ quả lý chua đen	Blackcurrant extract	Phẩm màu
46.	163(iv)	Màu ngô tím	Purple corn colour	Phẩm màu
47.	163(v)	Màu bắp cải đỏ	Red cabbage colour	Phẩm màu
48.	163(vi)	Chất chiết xuất từ cà rốt đen	Black carrot extract	Phẩm màu
49.	163(vii)	Màu khoai lang tím	Purple sweet potato colour	Phẩm màu

50.	163(viii)	Màu củ cải đỏ	Red radish colour	Phẩm màu
51.	164	Gardenia yellow	Gardenia yellow	Phẩm màu
52.	170(i)	Calci carbonat	Calcium carbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, phẩm màu, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất ổn định
53.	171	Titan dioxyd	Titanium dioxide	Phẩm màu
54.	172(i)	Oxyd sắt đen	Iron oxide, black	Phẩm màu
55.	172(ii)	Oxyd sắt đỏ	Iron oxide, red	Phẩm màu
56.	172(iii)	Oxyd sắt vàng	Iron oxide, yellow	Phẩm màu
57.	181	Acid tannic (Tannin)	Tannic acid (Tannins)	Phẩm màu, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
58.	200	Acid sorbic	Sorbic acid	Chất bảo quản
59.	201	Natri sorbat	Sodium sorbate	Chất bảo quản
60.	202	Kali sorbat	Potassium sorbate	Chất bảo quản
61.	203	Calci sorbat	Calcium sorbate	Chất bảo quản
62.	210	Acid benzoic	Benzoic acid	Chất bảo quản
63.	211	Natri benzoat	Sodium benzoate	Chất bảo quản
64.	212	Kali benzoat	Potassium benzoate	Chất bảo quản
65.	213	Calci benzoat	Calcium benzoate	Chất bảo quản
66.	214	Ethyl para- hydroxybenzoat	Ethyl para- hydroxybenzoate	Chất bảo quản
67.	218	Methyl para- hydroxybenzoat	Methyl para- hydroxybenzoate	Chất bảo quản
68.	220	Sulfua dioxyd	Sulfur dioxide	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất tẩy màu, chất xử lý bột
69.	221	Natri sulfit	Sodium sulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất

				xử lý bột, chất tẩy màu
70.	222	Natri hydro sulfit	Sodium hydrogen sulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa
71.	223	Natri metabisulfite	Sodium metabisulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất tẩy màu, chất xử lý bột
72.	224	Kali metabisulfite	Potassium metabisulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa, chất tẩy màu, chất xử lý bột
73.	225	Kali sulfite	Potassium sulfite	Chất bảo quản, chất chống oxi hóa
74.	231	Ortho-phenylphenol	Ortho-phenylphenol	Chất bảo quản
75.	232	Natri ortho-phenylphenol	Sodium ortho-phenylphenol	Chất bảo quản
76.	234	Nisin	Nisin	Chất bảo quản
77.	235	Natamycin	Natamycin	Chất bảo quản
78.	239	Hexamethylen tetramin	Hexamethylene tetramine	Chất bảo quản
79.	242	Dimethyl dicarbonat	Dimethyl dicarbonate	Chất bảo quản
80.	243	Lauric argrinat ethyl este	Lauric argrinate ethyl ester	Chất bảo quản
81.	249	Kali nitrit	Postasium nitrite	Chất giữ màu, chất bảo quản
82.	250	Natri nitrit	Sodium nitrite	Chất giữ màu, chất bảo quản
83.	251	Natri nitrat	Sodium nitrate	Chất giữ màu, chất bảo quản

84.	260	Acid acetic băng	Acetic acid, glacial	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản
85.	261(i)	Kali acetat	Potassium acetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản
86.	262(i)	Natri acetat	Sodium acetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản, chất tạo phức kim loại
87.	262(ii)	Natri diacetat	Sodium diacetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản, chất tạo phức kim loại
88.	263	Calci acetat	Calcium acetate	Chất điều chỉnh độ acid, chất bảo quản, chất ổn định
89.	266	Natri dehydroacetat	Sodium dehydroacetate	Chất bảo quản
90.	270	Acid lactic (L-, D- và DL-)	Lactic acid, L-, D- and DL-	Chất điều chỉnh độ acid
91.	280	Acid propionic	Propionic acid	Chất bảo quản
92.	281	Natri propionat	Sodium propionate	Chất bảo quản
93.	282	Calci propionat	Calcium propionate	Chất bảo quản
94.	283	Kali propionat	Potassium propionate	Chất bảo quản
95.	290	Carbon dioxyd	Carbon dioxide	Chất tạo khí carbonic, chất tạo bọt, chất khí bao gói, chất bảo quản, chất khí đẩy
96.	296	Acid malic (DL-)	Malic acid, DL-	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo phức kim loại
97.	297	Acid fumaric	Fumaric acid	Chất điều chỉnh độ acid
98.	300	Acid ascorbic (L-)	Ascorbic acid, L-	Chất chống oxy hóa,

				chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất tạo phức kim loại
99.	301	Natri ascorbat	Sodium ascorbate	Chất chống oxy hóa
100.	302	Calci ascorbat	Calcium ascorbate	Chất chống oxy hóa
101.	304	Ascorbyl palmitat	Ascorbyl palmitate	Chất chống oxy hóa
102.	305	Ascorbyl stearat	Ascorbyl stearate	Chất chống oxy hóa
103.	307a	d-alpha-Tocopherol	Tocopherol, d-alpha	Chất chống oxy hóa
104.	307b	Tocopherol concentrat (dạng hỗn hợp)	Tocopherol concentrate, mixed	Chất chống oxy hóa
105.	307c	dl-alpha- Tocopherol	Tocopherol, dl- alpha-	Chất chống oxy hóa
106.	310	Propyl gallat	Propyl gallate	Chất chống oxy hóa
107.	314	Nhựa guaiac	Guaiac resin	Chất chống oxy hóa
108.	315	Acid erythorbic (acid isoascorbic)	Erythorbic acid (Isoascorbic Acid)	Chất chống oxy hóa
109.	316	Natri erythorbat	Sodium erythorbate	Chất chống oxy hóa
110.	319	Tert- butylhydroquinon (TBHQ)	Tertiary butylhydroquinone	Chất chống oxy hóa
111.	320	Butyl hydroxyanisol (BHA)	Butylated hydroxyanisole	Chất chống oxy hóa
112.	321	Butyl hydroxytoluen (BHT)	Butylated Hydroxytoluene	Chất chống oxy hóa
113.	322(i)	Lecithin	Lecithin	Chất chống oxy hóa, chất nhũ hóa
114.	325	Natri lactat	Sodium lactate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy

				hóa, chất độn, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất làm dày
115.	326	Kali lactat	Potassium lactate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất nhũ hóa, chất làm ẩm
116.	327	Calci lactat	Calcium lactate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất xử lý bột, chất làm rắn chắc, chất làm dày
117.	329	Magnesi lactat, DL-	Magnesium lactate, DL-	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột
118.	330	Acid citric	Citric acid	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất tạo phức kim loại, chất giữ màu
119.	331(i)	Natri dihydro citrat	Sodium dihydrogen citrate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
120.	331(ii)	Dinatri monohydro citrat	Disodium monohydrogen citrate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
121.	331(iii)	Trinatri citrat	Trisodium citrate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định

122.	332(i)	Kali dihydro citrat	Potassium dihydrogen citrate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại
123.	332(ii)	Trikali citrat	Tripotassium citrate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại
124.	333(iii)	Tricalci citrat	Tricalcium citrate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
125.	334	Acid tartaric, L(+)-	Tartaric acid, L(+)-	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo phức kim loại, chất chống oxi hóa, chất điều vị
126.	335(ii)	Dinatri L(+)-tartrat	Disodium L(+)-tartrate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
127.	337	Kali natri L(+)-tartrat	Potassium sodium L(+)-tartrate	Chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
128.	338	Acid phosphoric	Phosphoric acid	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống oxy hóa, chất tạo phức kim loại
129.	339(i)	Natri dihydro phosphat	Sodium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất tạo phức kim loại, chất ổn định,

				chất làm dày
130.	339(ii)	Dinatri hydrophosphat	Disodium hydrogen phosphate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
131.	339(iii)	Trinatri phosphat	Trisodium phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất bảo quản, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
132.	340(i)	Kali dihydrophosphat	Potassium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
133.	340(ii)	Dikali hydrophosphat	Dipotassium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
134.	340(iii)	Trikali hydrophosphat	Tripotassium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo phức kim loại, chất làm dày
135.	341(i)	Calci dihydrophosphat	Calcium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc

				chất xử lý bột, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
136.	341(ii)	Dicalci hydrophosphat	Dicalcium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
137.	341(iii)	Tricalci phosphat	Tricalcium phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất xử lý bột, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
138.	342(i)	Amoni dihydrophosphat	Ammonium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất ổn định, chất làm dày, chất tạo xốp
139.	342(ii)	Diamoni hydrophosphat	Diammonium hydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
140.	343(i)	Magnesi dihydrophosphat	Magnesium dihydrogen phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
141.	343(ii)	Magnesi hydro	Magnesium	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông

		phosphat	hydrogen phosphate	vón, muối nhũ hóa, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
142.	343(iii)	Trimagnesi phosphat	Trimagnesium phosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất ổn định, chất làm dày
143.	350(i)	Natri hyro DL-malat	Sodium hydrogen DL-malate	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm ẩm
144.	350(ii)	Natri DL-malat	Sodium DL-malate	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm ẩm
145.	352(ii)	Calci malat, DL-	Calcium malate, DL-	Chất điều chỉnh độ acid
146.	353	Acid metatartaric	Metatartaric acid	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
147.	355	Acid adipic	Adipic acid	Chất điều chỉnh độ acid
148.	363	Acid succinic	Succinic acid	Chất điều chỉnh độ acid
149.	364(ii)	Dinatri succinat	Disodium succinate	Chất điều chỉnh độ acid, chất điều vị
150.	365	Natri fumarat (các muối)	Sodium fumarates	Chất điều chỉnh độ acid
151.	380	Triamoni citrat	Triammonium citrate	Chất điều chỉnh độ acid
152.	381	Sắt amoni citrat	Ferric ammonium citrate	Chất chống đông vón
153.	384	Isopropyl citrate (các muối)	Isopropyl citrates	Chất tạo phức kim loại, chất chống oxi hóa, chất bảo quản
154.	385	Calci dinatri etylenđiamintetraa	Calcium disodium ethylenediaminetetr	Chất tạo phức kim loại, chất chống oxi

		cetat	aacetate	hóa, chất giữ màu, chất bảo quản
155.	386	Dinatri ethylendiamintetraacetat (EDTA)	Disodium ethylenediaminetetraacetate	Chất tạo phức kim loại, chất chống oxy hóa, chất giữ màu, chất bảo quản, chất ổn định
156.	388	Acid thiodipropionic	Thiodipropionic acid	Chất chống oxy hóa
157.	389	Dilauryl thiodipropionat	Dilauryl thiodipropionate	Chất chống oxy hóa
158.	392	Chiết xuất hương thảo	Rosemary extract	Chất chống oxy hóa
159.	400	Acid alginic	Alginic acid	Chất làm dày, chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
160.	401	Natri alginat	Sodium alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
161.	402	Kali alginat	Potassium alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày

162.	403	Amoni alginat	Ammonium alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
163.	404	Calci alginat	Calcium alginate	Chất làm dày, chất chống tạo bột, chất độn, chất mang, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
164.	405	Propylen glycol alginat	Propylene glycol alginate	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất tạo gel, chất làm dày, chất ổn định
165.	406	Thạch Aga	Agar	Chất làm dày, chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định
166.	407	Carrageenan	Carrageenan	Chất làm dày, chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định
167.	407a	Rong biển eucheuma đã qua chế biến	Processed eucheuma seaweed (PES)	Chất độn, chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
168.	410	Gôm đậu carob	Carob bean gum	Chất làm dày, chất nhũ hóa, chất ổn định

169.	412	Gôm gua	Guar gum	Chất làm dày, chất nhũ hóa, chất ổn định
170.	413	Gôm tragacanth	Tragacanth gum	Chất làm dày, chất nhũ hóa, chất ổn định
171.	414	Gôm arabic	Gum arabic (Acacia gum)	Chất làm dày, chất độn, chất nhũ hóa, chất mang, chất làm bóng, chất ổn định
172.	415	Gôm xanthan	Xanthan gum	Chất làm dày, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất ổn định
173.	416	Gôm karaya	Karaya gum	Chất làm dày, chất nhũ hóa, chất ổn định
174.	417	Gôm tara	Tara gum	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định
175.	418	Gôm gellan	Gellan gum	Chất làm dày, chất tạo gel, chất ổn định
176.	420(i)	Sorbitol	Sorbitol	Chất tạo ngọt, chất độn, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
177.	420(ii)	Siro sorbitol	Sorbitol syrup	Chất tạo ngọt, chất độn, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
178.	421	Manitol	Mannitol	Chất chống đông vón, chất độn, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo ngọt, chất làm dày
179.	422	Glycerol	Glycerol	Chất làm dày, chất làm ẩm

180.	423	Gôm arabic biến tính bằng acid octenyl succinic (OSA)	Octenyl succinic acid (OSA) modified gum arabic	Chất nhũ hóa
181.	424	Curdlan	Curdlan	Chất làm rắn chắc, chất tạo gel, chất ổn định, chất làm dày
182.	425	Bột konjac	Konjac flour	Chất mang, chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
183.	427	Gôm cassia	Cassia gum	Chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất ổn định, chất làm dày
184.	430	Polyoxyethylen (8) stearat	Polyoxyethylene (8) stearate	Chất nhũ hóa
185.	431	Polyoxyethylen (40) stearat	Polyoxyethylene (40) stearate	Chất nhũ hóa
186.	432	Polyoxyethylen (20) sorbitan monolaurat	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
187.	433	Polyoxyethylen (20) sorbitan monooleat	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
188.	434	Polyoxyethylen (20) sorbitan monopalmitat	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	Chất nhũ hóa
189.	435	Polyoxyethylen (20) sorbitan monostearat	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
190.	436	Polyoxyethylen (20) sorbitan tristearat	Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate	Chất nhũ hóa, chất ổn định

191.	440	Pectin	Pectins	Chất nhũ hóa, chất tạo gel, chất làm bóng, chất ổn định, chất làm dày
192.	442	Các muối amoni của acid phosphatidic	Ammonium salts of phosphatidic acid	Chất nhũ hóa
193.	444	Sucrose acetat isobutyrat	Sucrose acetate isobutyrate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
194.	445(iii)	Glycerol ester của nhựa cây	Glycerol ester of wood rosin	Chất nhũ hóa, chất ổn định
195.	450(i)	Dinatri diphosphat	Disodium diphosphate	Chất nhũ hóa, chất điều chỉnh độ acid, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
196.	450(ii)	Trinatri diphosphat	Trisodium diphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo xốp, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
197.	450(iii)	Tetranatri diphosphat	Tetrasodium diphosphate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất ổn định, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất làm dày
198.	450(v)	Tetrakali diphosphat	Tetrapotassium diphosphate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa,

				muối nhũ hóa, chất ổn định, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất làm dày
199.	450(vi)	Dicalci diphosphat	Dicalcium diphosphate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm rắn chắc, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
200.	450(vii)	Calci dihydro diphosphat	Calcium dihydrogen diphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
201.	450(ix)	Magnesi dihydro diphosphat	Magnesium dihydrogen diphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo xốp, chất ổn định
202.	451(i)	Pentanatri triphosphat	Pentasodium triphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
203.	451(ii)	Pentakali triphosphat	Pentapotassium triphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo phức kim loại, chất ổn định, chất làm dày
204.	452(i)	Natri polyphosphat	Sodium polyphosphate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất

				làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
205.	452(ii)	Kali polyphosphat	Potassium polyphosphate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
206.	452(iii)	Natri calci polyphosphat	Sodium calcium polyphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo phức kim loại, chất nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định
207.	452(iv)	Calci polyphosphat	Calcium polyphosphate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất làm ẩm, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
208.	452(v)	Amoni polyphosphat	Ammonium polyphosphate	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
209.	455	Mannoprotein của nấm men	Yeast mannoproteins	Chất ổn định
210.	457	alpha-Cyclodextrin	Cyclodextrin, <i>alpha-</i>	Chất làm dày, chất ổn định
211.	458	gamma-Cyclodextrin	Cyclodextrin, <i>gamma-</i>	Chất làm dày, chất ổn định

212.	459	beta-Cyclodextrin	Cyclodextrin, <i>beta-</i>	Chất mang, chất ổn định, chất làm dày
213.	460(i)	Cellulose vi tinh thể	Microcrystalline cellulose	Chất độn, chất chống đông vón, chất mang, chất làm bóng, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất ổn định, chất làm dày
214.	460(ii)	Bột cellulose	Powdered cellulose	Chất độn, chất chống đông vón, chất nhũ hóa, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
215.	461	Methyl cellulose	Methyl cellulose	Chất độn, chất làm bóng, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
216.	462	Ethyl cellulose	Ethyl cellulose	Chất kết dính, chất làm dày, chất độn, chất mang, chất làm bóng
217.	463	Hydroxypropyl cellulose	Hydroxypropyl cellulose	Chất làm dày, chất ổn định, chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất làm bóng
218.	464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Hydroxypropyl methyl cellulose	Chất nhũ hóa, chất làm bóng, chất ổn định, chất làm dày, chất độn
219.	465	Methyl ethyl cellulose	Methyl ethyl cellulose	Chất nhũ hóa, chất tạo bột, chất ổn định, chất làm dày
220.	466	Natri carboxymethyl cellulose	Sodium carboxymethyl cellulose	Chất làm dày, chất độn, chất nhũ hóa, chất làm bóng, chất

				ôn định, chất làm ẩm, chất làm rắn chắc, chất tạo gel
221.	467	Ethyl hydroxyethyl cellulose	Ethyl hydroxyethyl cellulose	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
222.	468	Cross-linked natri carboxymethyl cellulose	Cross-linked sodium carboxymethyl cellulose	Chất ổn định, chất làm dày
223.	469	Natri carboxymethyl cellulose, thủy phân bằng enzym	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed	Chất ổn định, chất làm dày
224.	470(i)	Muối của acid myristic, palmitic và stearic (NH ₄ , Ca, K và Na)	Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	Chất chống đông vón, chất nhũ hóa, chất ổn định
225.	470(ii)	Muối của acid oleic (Ca, Na và K)	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	Chất chống đông vón, chất nhũ hóa, chất ổn định
226.	470(iii)	Magnesi stearat	Magnesium stearate	Chất chống đông vón, chất nhũ hóa, chất làm dày
227.	471	Mono và diglycerid của các acid béo	Mono- and Di-glycerides of fatty acids	Chất nhũ hóa, chất chống tạo bọt, chất làm bóng, chất ổn định
228.	472a	Este của glycerol với acid acetic và acid béo	Acetic and fatty acid esters of glycerol	Chất nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
229.	472b	Este của glycerol với acid lactic và acid béo	Lactic and fatty acid esters of glycerol	Chất nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định

230.	472c	Este của glycerol với acid citric và acid béo	Citric and fatty acid esters of glycerol	Chất nhũ hóa, chất chống oxy hóa, chất xử lý bột, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
231.	472e	Este của glycerol với acid diacetyl tartaric và acid béo	Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol	Chất nhũ hóa, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
232.	473	Este của sucrose với các acid béo	Sucrose esters of fatty acids	Chất nhũ hóa, chất tạo bọt, chất làm bóng, chất ổn định
233.	473a	Oligoeste typ 1 và typ 2 của sucrose	Sucrose oligoesters type I and type II	Chất nhũ hóa, chất làm bóng, chất ổn định
234.	474	Sucroglycerid	Sucroglycerides	Chất nhũ hóa
235.	475	Este của polyglycerol với các acid béo	Polyglycerol esters of fatty acids	Chất nhũ hóa, chất ổn định
236.	476	Este của polyglycerol với acid ricinoleic	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	Chất nhũ hóa
237.	477	Este của propylen glycol với acid béo	Propylene glycol esters of fatty acids	Chất nhũ hóa
238.	479	Dầu đậu nành oxy hóa nhiệt tương tác với mono và diglycerid của các acid béo	Thermally oxydized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	Chất nhũ hóa
239.	480	Dioctyl natri sulfosuccinat	Dioctyl sodium sulfosuccinate	Chất nhũ hóa, chất làm ẩm
240.	481(i)	Natri stearoyl lactylat	Sodium stearoyl lactylate	Chất nhũ hóa, chất xử lý bột, chất tạo bọt,

				chất ổn định
241.	482(i)	Calci stearoyl lactylat	Calcium stearoyl lactylate	Chất nhũ hóa, chất xử lý bột, chất tạo bột, chất ổn định
242.	484	Stearyl citrat	Stearyl citrate	Chất nhũ hóa, chất chống oxi hóa, chất tạo phức kim loại
243.	491	Sorbitan monostearat	Sorbitan monostearate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
244.	492	Sorbitan tristearat	Sorbitan tristearate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
245.	493	Sorbitan monolaurat	Sorbitan monolaurate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
246.	494	Sorbitan monooleat	Sorbitan monooleate	Chất nhũ hóa, chất ổn định
247.	495	Sorbitan monopalmitat	Sorbitan monopalmitate	Chất nhũ hóa
248.	500(i)	Natri carbonat	Sodium carbonate	Chất tạo xốp, chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, muối nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
249.	500(ii)	Natri hydro carbonat	Sodium hydrogen carbonate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất tạo xốp, chất làm dày
250.	500(iii)	Natri sesquicarbonat	Sodium sesquicarbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất tạo xốp
251.	501(i)	Kali carbonat	Potassium carbonate	Chất ổn định, chất điều chỉnh độ acid

252.	501(ii)	Kali hydro carbonat	Potassium hydrogen carbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo xốp, chất ổn định
253.	503(i)	Amoni carbonat	Ammonium carbonate	Chất tạo xốp, chất điều chỉnh độ acid
254.	503(ii)	Amoni hydro carbonat	Ammonium hydrogen carbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo xốp
255.	504(i)	Magnesi carbonat	Magnesium carbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất giữ màu
256.	504(ii)	Magnesi hydroxyd carbonat	Magnesium hydroxide carbonate	Chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất mang, chất giữ màu
257.	507	Acid hydrocloric	Hydrochloric acid	Chất điều chỉnh độ acid
258.	508	Kali clorid	Potassium chloride	Chất ổn định, chất điều vị, chất làm rắn chắc, chất làm dày
259.	509	Calci clorid	Calcium chloride	Chất làm rắn chắc, chất ổn định, chất làm dày
260.	510	Amoni clorid	Ammonium chloride	Chất xử lý bột
261.	511	Magnesi clorid	Magnesium chloride	Chất giữ màu, chất ổn định, chất làm rắn chắc
262.	512	Thiếc clorid	Stannous chloride	Chất chống oxy hóa, chất giữ màu
263.	514(i)	Natri sulfat	Sodium sulfate	Chất điều chỉnh độ acid
264.	514(ii)	Natri hydro sulfat	Sodium hydrogen sulfate	Chất điều chỉnh độ acid
265.	515(i)	Kali sulfat	Potassium sulfate	Chất điều chỉnh độ

				acid
266.	515(ii)	Kali hydro sulfat	Potassium hydrogen sulfate	Chất điều chỉnh độ acid
267.	516	Calci sulfat	Calcium sulfate	Chất làm rắn chắc, chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột, chất tạo phức kim loại, chất ổn định
268.	518	Magnesi sulfat	Magnesium sulfate	Chất làm rắn chắc, chất điều vị
269.	523	Nhôm amoni sulfat	Aluminium ammonium sulfate	Chất làm rắn chắc, chất điều chỉnh độ acid, chất giữ màu, chất tạo xốp, chất ổn định
270.	524	Natri hydroxyd	Sodium hydroxide	Chất điều chỉnh độ acid
271.	525	Kali hydroxyd	Potassium hydroxide	Chất điều chỉnh độ acid
272.	526	Calci hydroxyd	Calcium hydroxide	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm rắn chắc
273.	527	Amoni hydroxyd	Ammonium hydroxide	Chất điều chỉnh độ acid
274.	528	Magnesi hydroxyd	Magnesium hydroxide	Chất điều chỉnh độ acid, chất giữ màu
275.	529	Oxyd calci	Calcium oxide	Chất điều chỉnh độ acid, chất xử lý bột
276.	530	Oxyd magnesi	Magnesium oxide	Chất chống đông vón, chất điều chỉnh độ acid
277.	535	Natri ferrocyanid	Sodium ferrocyanide	Chất chống đông vón

278.	536	Kali ferrocyanid	Potassium ferrocyanide	Chất chống đông vón
279.	538	Calci ferrocyanid	Calcium ferrocyanide	Chất chống đông vón
280.	539	Natri thiosulfat	Sodium thiosulfate	Chất chống oxi hóa, chất tạo phức kim loại
281.	541(i)	Natri nhôm phosphat, dạng acid	Sodium aluminium phosphate, acidic	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất tạo xốp, chất ổn định, chất làm dày
282.	541(ii)	Natri nhôm phosphat, dạng bazo	Sodium aluminium phosphate, basic	Chất điều chỉnh độ acid, chất nhũ hóa, muối nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
283.	542	Bone phosphat	Bone phosphate	Chất chống đông vón, chất nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
284.	551	Dioxyd silic vô định hình	Silicon dioxide, amorphous	Chất chống đông vón, chất chống tạo bọt, chất mang
285.	552	Calci silicat	Calcium silicate	Chất chống đông vón
286.	553(i)	Magnesi silicat tổng hợp	Magnesium silicate, synthetic	Chất chống đông vón
287.	553(iii)	Bột talc	Talc	Chất chống đông vón, chất làm bóng, chất làm dày
288.	554	Natri nhôm silicat	Sodium aluminium silicate	Chất chống đông vón
289.	575	Glucono delta-lacton	Glucono delta-lactone	Chất điều chỉnh độ acid, chất tạo xốp,

				chất tạo phức kim loại
290.	576	Natri gluconat	Sodium gluconate	Chất tạo phức kim loại, chất làm dày, chất ổn định
291.	577	Kali gluconat	Potassium gluconate	Chất tạo phức kim loại, chất điều chỉnh độ acid
292.	578	Calci gluconat	Calcium gluconate	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm rắn chắc, chất tạo phức kim loại
293.	579	Sắt (II) gluconat	Ferrous gluconate	Chất giữ màu
294.	580	Magnesi gluconat	Magnesium gluconate	Chất điều chỉnh độ acid, chất làm rắn chắc, chất điều vị
295.	585	Sắt (II) lactat	Ferrous lactate	Chất giữ màu
296.	586	4-hexylresorcinol	Hexylresorcinol, 4-	Chất chống oxi hóa, chất giữ màu
297.	620	Acid glutamic (L(+)-)	Glutamic acid, L(+)-	Chất điều vị
298.	621	Mononatri L-glutamat	Monosodium L-glutamate	Chất điều vị
299.	622	Monokali L-glutamat	Monopotassium L-glutamate	Chất điều vị
300.	623	Calci di-L-glutamat	Calcium di-L-glutamate	Chất điều vị
301.	624	Monoamoni glutamat	Monoammonium glutamate	Chất điều vị
302.	625	Magnesi di-L-glutamat	Magnesium di-L-glutamate	Chất điều vị
303.	626	Acid guanylic, 5'-	Guanylic acid, 5'-	Chất điều vị

304.	627	Dinatri 5'-guanylat	Disodium 5'-guanylate	Chất điều vị
305.	628	Dikali 5'-guanylat	Dipotassium 5'-guanylate	Chất điều vị
306.	629	Calci 5'-guanylat	Calcium 5'-guanylate	Chất điều vị
307.	630	Acid inosinic, 5'-	Inosinic acid, 5'-	Chất điều vị
308.	631	Dinatri 5'-inosinat	Disodium 5'-inosinate	Chất điều vị
309.	632	Kali 5'-inosinat	Potassium 5'-inosinate	Chất điều vị
310.	633	Calci 5'-inosinat	Calcium 5'-inosinate	Chất điều vị
311.	634	Calci 5'-ribonucleotid	Calcium 5'-ribonucleotides	Chất điều vị
312.	635	Dinatri 5'-ribonucleotid	Disodium 5'-ribonucleotides	Chất điều vị
313.	636	Maltol	Maltol	Chất điều vị
314.	637	Ethyl maltol	Ethyl maltol	Chất điều vị
315.	639	DL-Alanin	Alanine, DL-	Chất điều vị
316.	640	Glycin	Glycine	Chất điều vị
317.	900a	Polydimethyl siloxan	Polydimethyl siloxane	Chất chống đông vón, chất chống tạo bọt, chất nhũ hóa
318.	901	Sáp ong	Beeswax	Chất làm bóng, chất mang, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
319.	902	Sáp candelilla	Candelilla wax	Chất làm bóng, chất mang, chất nhũ hóa, chất làm dày
320.	903	Sáp carnauba	Carnauba wax	Chất độn, chất điều chỉnh độ acid, chất chống đông vón, chất

				mang, chất làm bóng
321.	904	Shellac tẩy trắng	Shellac, bleached	Chất làm bóng
322.	905c(i)	Sáp vi tinh thể	Microcrystalline wax	Chất làm bóng, chất chống tạo bọt
323.	905d	Dầu khoáng, độ nhớt cao	Mineral oil, high viscosity	Chất làm bóng, chất chống tạo bọt
324.	905e	Dầu khoáng, độ nhớt trung bình	Mineral oil, medium viscosity	Chất làm bóng
325.	907	Hydrogenated poly-1-decenes	Hydrogenated poly-1-decenes	Chất làm bóng
326.	E914	Sáp oxidised polyethylene	Oxidised polyethylene wax	Chất làm bóng
327.	925	Khí clor	Chlorine	Chất xử lý bột
328.	927a	Azodicarbonamid	Azodicarbonamide	Chất xử lý bột
329.	928	Benzoyl peroxyd	Benzoyl peroxide	Chất tẩy màu, chất xử lý bột, chất bảo quản
330.	930	Calci peroxyd	Calcium peroxide	Chất xử lý bột
331.	941	Khí nitơ	Nitrogen	Chất tạo bọt, chất khí đẩy, chất khí bao gói
332.	942	Khí nitơ oxyd	Nitrous oxide	Chất khí đẩy, chất tạo bọt, chất khí bao gói, chất chống oxy hóa
333.	950	Acesulfam kali	Acesulfame potassium	Chất tạo ngọt, chất điều vị
334.	951	Aspartam	Aspartame	Chất điều vị, chất tạo ngọt
335.	952(i)	Acid cyclamic	Cyclamic acid	Chất tạo ngọt
336.	952(ii)	Calci cyclamat	Calcium cyclamate	Chất tạo ngọt
337.	952(iv)	Natri cyclamat	Sodium cyclamate	Chất tạo ngọt
338.	953	Isomalt	Isomalt	Chất tạo ngọt, chất

		(Hydrogenated isomaltulose)	(Hydrogenated isomaltulose)	chống đông vón, chất độn, chất làm bóng, chất ổn định, chất làm dày
339.	954(i)	Saccharin	Saccharin	Chất tạo ngọt
340.	954(ii)	Calci saccharin	Calcium saccharin	Chất tạo ngọt
341.	954(iii)	Kali saccharin	Potassium saccharin	Chất tạo ngọt
342.	954(iv)	Natri saccharin	Sodium saccharin	Chất tạo ngọt
343.	955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	Chất tạo ngọt, chất điều vị
344.	956	Alitam	Alitame	Chất tạo ngọt
345.	957	Thaumatococcus	Thaumatococcus	Chất điều vị, chất tạo ngọt
346.	960a	Steviol glycosid từ <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Steviol glycosid từ Stevia)	Steviol glycosides from <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni (Steviol glycosides from Stevia)	Chất tạo ngọt
347.	960b(i)	Rebaudiosid A từ multiple gene donors expressed in <i>Yarrowia lipolytica</i>	Rebaudioside A from multiple gene donors expressed in <i>Yarrowia lipolytica</i>	Chất tạo ngọt
348.	961	Neotam	Neotame	Chất điều vị, chất tạo ngọt
349.	962	Muối aspartam-acesulfam	Aspartame-acesulfame salt	Chất tạo ngọt
350.	964	Siro polyglycitol	Polyglycitol syrup	Chất tạo ngọt
351.	965(i)	Maltitol	Maltitol	Chất độn, chất nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo ngọt, chất làm dày

352.	965(ii)	Siro maltitol	Maltitol syrup	Chất độn, chất nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo ngọt, chất làm dày
353.	966	Lactitol	Lactitol	Chất nhũ hóa, chất tạo ngọt, chất làm dày
354.	967	Xylitol	Xylitol	Chất nhũ hóa, chất làm ẩm, chất ổn định, chất tạo ngọt, chất làm dày
355.	968	Erythritol	Erythritol	Chất điều vị, chất làm ẩm, chất tạo ngọt
356.	999(i)	Chất chiết xuất từ quillaia nhóm I	Quillaia extract type I	Chất tạo bọt, chất nhũ hóa
357.	999(ii)	Chất chiết xuất từ quillaia nhóm II	Quillaia extract type II	Chất tạo bọt, chất nhũ hóa
358.	1100(i)	alpha-Amylase từ <i>Aspergillus orysee</i> var.	alpha-Amylase from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Chất xử lý bột
359.	1100(ii)	alpha-Amylase từ <i>Bacillus stearothermophilus</i>	alpha-Amylase from <i>Bacillus stearothermophilus</i>	Chất xử lý bột
360.	1100(iii)	alpha-Amylase từ <i>Bacillus subtilis</i>	alpha-Amylase from <i>Bacillus subtilis</i>	Chất xử lý bột
361.	1100(iv)	alpha-Amylase từ <i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	alpha-Amylase from <i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	Chất xử lý bột
362.	1100(v)	alpha-Amylase từ <i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	alpha-Amylase from <i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	Chất xử lý bột
363.	1100(vi)	Carbohydrase từ <i>Bacillus</i>	Carbohydrase from <i>Bacillus</i>	Chất xử lý bột

		<i>licheniformis</i>	<i>licheniformis</i>	
364.	1101(i)	Protease từ <i>Aspergillus orysee</i> var.	Protease from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	Chất điều vị, chất xử lý bột, chất ổn định
365.	1101(ii)	Papain	Papain	Chất điều vị
366.	1101(iii)	Bromelain	Bromelain	Chất điều vị, chất xử lý bột, chất ổn định
367.	1102	Glucose oxydase	Glucose oxidase	Chất chống oxy hóa
368.	1104	Lipases	Lipases	Chất điều vị
369.	1105	Lysozym	Lysozyme	Chất bảo quản
370.	1200	Polydextrose	Polydextroses	Chất độn, chất làm bóng, chất làm ẩm, chất ổn định, chất làm dày
371.	1201	Polyvinyl pyrrolidon	Polyvinyl pyrrolidone	Chất ổn định, chất nhũ hóa, chất làm bóng, chất làm dày
372.	1202	Polyvinyl pyrrolidon, không tan	Polyvinyl pyrrolidone, insoluble	Chất giữ màu, chất ổn định
373.	1203	Polyvinyl alcohol	Polyvinyl alcohol	Chất làm bóng, chất làm dày
374.	1204	Pullulan	Pullulan	Chất làm bóng, chất làm dày
375.	1209	Copolyme ghép của Polyvinyl alcohol (PVA) - Polyethylen glycol (PEG)	Polyvinyl alcohol (PVA) - polyethylene glucol (PEG) graft co-polymer	Chất làm bóng, chất ổn định, chất kết dính
376.	1210	Natri polyacrylat	Sodium polyacrylate	Chất ổn định
377.	1400	Dextrin, tinh bột rang	Dextrins, roasted starch	Chất mang, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày

378.	1401	Tinh bột đã được xử lý bằng acid	Acid-treated starch	Chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày
379.	1402	Tinh bột đã được xử lý bằng kiềm	Alkaline treated starch	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
380.	1403	Tinh bột đã khử màu	Bleached starch	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
381.	1404	Tinh bột xử lý oxy hóa	Oxydized starch	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
382.	1405	Tinh bột, xử lý bằng enzym	Starches, enzyme treated	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
383.	1410	Monostarch phosphat	Monostarch phosphate	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
384.	1412	Distarch phosphat	Distarch phosphate	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
385.	1413	Phosphated distarch phosphat	Phosphated distarch phosphate	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
386.	1414	Acetylated distarch phosphat	Acetylated distarch phosphate	Chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày
387.	1420	Starch acetate	Starch acetate	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
388.	1421	Starch acetate este hóa với vinyl acetate	Starch acetate esterified with vinyl acetate	Chất xử lý bột
389.	1422	Acetylated distarch adipat	Acetylated distarch adipate	Chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày
390.	1440	Hydroxypropyl starch	Hydroxypropyl starch	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
391.	1442	Hydroxypropyl distarch phosphat	Hydroxypropyl distarch phosphate	Chất chống đông vón, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
392.	1450	Starch natri octenyl succinat	Starch sodium octenyl succinate	Chất nhũ hóa, chất ổn định, chất làm dày
393.	1451	Acetylated oxydized starch	Acetylated oxidized starch	Chất nhũ hoá, chất ổn định, chất làm dày

394.	1503	Dầu Castor	Castor oil	Chất chống đông vón, chất mang, chất nhũ hóa, chất làm bóng
395.	1504(i)	Cyclotetraglucose	Cyclotetraglucose	Chất mang
396.	1504(ii)	Siro cyclotetraglucose	Cyclotetraglucose syrup	Chất mang
397.	1505	Triethyl citrat	Triethyl citrate	Chất mang, chất nhũ hóa, chất ổn định, chất tạo phức kim loại
398.	1518	Triacetin	Triacetin	Chất mang, chất nhũ hóa, chất làm ẩm
399.	1520	Propylen glycol	Propylene glycol	Chất nhũ hóa, chất mang, chất làm bóng, chất làm ẩm
400.	1521	Polyethylen glycol	Polyethylene glycol	Chất chống tạo bọt, chất mang, chất nhũ hóa, chất làm bóng, chất làm dày