

Vabariigi Valitsuse määruse
 „Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad nõuded,
 ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused ja viisid
 ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid”
 lisa

**EKSTRAHEERIMISLAHUSTID JA NENDE KASUTAMISE TINGIMUSED
 NING TOIDUS LUBATUD JÄÄKSISALDUSE PIIRNORMID**

Ekstraheerimislahusti nimetus	Kasutamise tingimused	Toidus lubatud jääksisalduse piirnorm
Atsetoon	Iga liiki toidu ekstraheerimine, välja arvatud pressitud oliividest saadud õli puhastamine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Butaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Butanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
2-butanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Dietüüleeter	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	2 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Diklorometaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus 2 mg/kg röstitud kohvis, 5 mg/kg tees
Dilämmastikoksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Dimetüüleeter	Rasvatustatud loomsete valgutoodete tootmine	0,009 mg/kg rasvatustatud valgutootes
Etanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Etüülatsetaat	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Etüülmetüülketoon ²	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest Rasva ja õli fraktsioneerimine	20 mg/kg kohvis ja tees 5 mg/kg rasvas ja õlis
Heksaan ³	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest Valgutoodete ja rasvatustatud jahude tootmine	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus 1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus 10 mg/kg valgutooteid ja rasvatustatud jahu sisaldavas toidus, 30 mg/kg tarbijale müüdavas sojatootes

	Rasvatustatud teraviljaidude tootmine	5 mg/kg rasvatustatud teraviljaidudes
	Rasva ja õli tootmine või fraktsioneerimine, kakaovõi tootmine	1 mg/kg rasvas, õlis ja kakaovõis
Metanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	10 mg/kg
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1,5 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Metüülatsetaat	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
	Suhkru tootmine melassist	1 mg/kg suhkrus
	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	20 mg/kg kohvis ja tees
Propaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
Propanool	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
2-propanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	10 mg/kg
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Süsinikdioksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹
1,1,1,2-tetrafluoro-etaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Tsükloheksaan	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
Vesi, millele võib olla lisatud happelisust või aluselisust reguleerivaid aineid, ning muud ekstraheerimislahusti omadustega toiduaineid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus ¹

¹ Ekstraheerimislahustit kasutatakse vastavalt heale tootmistavale, mille kohaselt ekstraheerimislahusti jäägid eemaldatakse. Jääksisaldus toidus peab olema inimese tervisele ohutu.

² n-heksaani sisaldus ei tohi ületada 50 mg/kg; etüülmetüülketooni ja heksaani koos ei kasutata.

³ Selles määruses mõistetakse heksaani all põhiliselt kuuest süsinikuaatomist koosnevate atsükliliste küllastunud süsivesinike fraktsiooni, mis destilleerub temperatuurivahemikus 64–70 °C; heksaani ja etüülmetüülketooni koos ei kasutata.