

Põllumajandusministri 23.10.2014 määrus nr 90  
 „Toidu ekstraheerimislahusti suhtes esitatavad  
 nõuded, ekstraheerimislahusti kasutamise tingimused  
 ja viisid ning toidus lubatud jääksisalduse piirnormid“

Lisa  
 (regionaalministri 20.12.2023. a määruse nr 108 sõnastuses)

**EKSTRAHEERIMISLAHUSTID, NENDE KASUTAMISE TINGIMUSED JA  
 NENDE PUHTUSE ERIKRITERIUMID NING TOIDUS LUBATUD  
 JÄÄKSISALDUSE PIIRNORMID**

<b>Ekstraheerimislahusti nimetus</b>	<b>Kasutamise tingimused</b>	<b>Toidus lubatud jääksisalduse piirnorm</b>	<b>Puhtuse erikriteerium</b>
Atsetoon	Iga liiki toidu ekstraheerimine, välja arvatud oliivijääkõli puhastamine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	
Butaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	
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	0,02 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	2 mg/kg röstitud kohvis, 5 mg/kg tees	
Dilämmastikoksiid	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	
Dimetüüleeter	Rasvatustatud loomse valgu toodete, sealhulgas želatiini <sup>2</sup> valmistamine	0,009 mg/kg rasvatustatud loomse valgu tootes, sealhulgas želatiinis	
	Kollageeni <sup>3</sup> ja kollageeni derivaatide, välja arvatud želatiini valmistamine	3 mg/kg kollageenis ja kollageeni derivaatides, välja arvatud želatiinis	
Etanool	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	

Etüülatsetaat	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	
Etüülmetüülketoon <sup>4</sup>	Kohvi ja tee vabastamine kofeiinist või mõrudest ja ärritavatest ainetest	20 mg/kg kohvis ja tees	
	Rasva ja õli fraktsioneerimine	5 mg/kg rasvas ja õlis	
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Heksaan <sup>5</sup>	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
	Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu tootmine	10 mg/kg rasvatustatud valgutoodete 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	
2-metüüloksolaan	Rasva ja õli tootmine või fraktsioneerimine, kakaovõi tootmine	1 mg/kg rasvas, õlis ja kakaovõis	CASi number 96-47-9 Analüütiline sisaldus kuivaaines vähemalt 99,9%
	Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu tootmine	10 mg/kg rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu sisaldavas toidus, 30 mg/kg tarbijale müüdavas sojatootes	Puhtus:

	Rasvatustatud teraviljaidude tootmine	5 mg/kg rasvatustatud teraviljaidudes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Furaan – mitte üle 50 mg/kg (kuivaines)</li> <li>• 2-metüülfuraan – mitte üle 500 mg/kg (kuivaines)</li> <li>• Etanool – mitte üle 450 mg/kg (kuivaines)</li> </ul>
	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus	
Propaan	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	
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 <sup>1</sup>	
1,1,1,2-tetrafluoroetaan	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 toiduained	Iga liiki toidu ekstraheerimine	Tehniliselt võimalik minimaalne sisaldus <sup>1</sup>	

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

<sup>2</sup> Selles määruuses mõistetakse želatiini all Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, 30.04.2004, lk 55–205), I lisa punktis 7.7 sätestatud toodet, mis on valmistatud nimetatud määruse nõuete kohaselt.

<sup>3</sup> Selles määruuses mõistetakse kollageeni all määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punktis 7.8 sätestatud toodet, mis on valmistatud nimetatud määruse nõuete kohaselt.

<sup>4</sup> *n*-heksaani sisaldus ei tohi ületada 50 mg/kg; etüülmetüülketooni ja heksaani koos ei kasutata.

<sup>5</sup> Selles määruuses mõistetakse heksaani all põhiliselt kuuest süsinikuaatomist koosnevate atsükliliste küllastunud süsivesinike fraktsiooni, mis destilleerub temperatuurivahemikus 64–70 °C; heksaani ja etüülmetüülketooni koos ei kasutata.