

Põllumajandusministri 23.10.2014 määrus nr 90
 „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 oliivijääkõli 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	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 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	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 ³	Lõhna- ja maitseaine valmistamine toorainest	1 mg/kg lõhna- ja maitseainet sisaldavas toidus
	Rasvatustatud valgutoodete ja rasvatustatud jahu tootmine	10 mg/kg rasvatustatud 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-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 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.