

Άρθρο 65

Ζαχαρούχοι Γλυκαντικές Ύλες από Υδρόλυση

1. Η παράγραφος 1 καταργείται.⁽¹⁾
2. «Οπωροζάχαρο» ή «Φρουκτόζη» χαρακτηρίζεται η σε μορφή λευκών κρυστάλλων, έντονης γλυκειάς γεύσης, καθαρή φρουκτόζη, η οποία λαμβάνεται με κρυστάλλωση από τα προϊόντα της υδρόλυσης με οξέα της ινουλίνης, η οποία είναι αποταμιευτική ύλη ριζωμάτων μερικών φυτών.
3. «Σιρόπι Οπωροζαχάρου» χαρακτηρίζεται το σιροπιώδες έντονης γλυκειάς γεύσης προϊόν που λαμβάνεται από την υδρόλυση της ινουλίνης και το οποίο δεν επιτρέπεται να περιέχει γλυκόζη σε αναλογία ανώτερη από 10% υπολογισμένη στο σύνολο του ζαχάρου στο σιρόπι.
4. } Οι παράγραφοι 4,5 καταργούνται.⁽¹⁾
5. }
6. «Μαλτόζη» ή «Μαλτοζάχαρο» χαρακτηρίζεται το προϊόν που λαμβάνεται από αμυλούχες ύλες με την επίδραση αμυλάσης και χημικώς είναι διζαχαρίτης που αποτελείται από δύο μόρια D-γλυκόζης.
7. Επιτρέπεται 1) Η παρουσία θειωδών E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228 σε μέγιστο συνολικό ποσοστό, εκφραζόμενο σε SO₂ 40 mg/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος III, συντηρητικά και αντιοξειδωτικά, του άρθρου 33 του Κώδικα Τροφίμων, 2) Η προσθήκη πυριτικών E551, E552, E553α, E553β, E554, E555, E556, E559 στα αποξηραμένα προϊόντα σε σκόνη και σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 10g/kg σύμφωνα με τους όρους του παραρτήματος IV του ίδιου άρθρου.⁽²⁾

Παραπομπές

⁽¹⁾ Π. Δ/γμα 513/83, ΦΕΚ 196/Α/83 και ΦΕΚ 15/Α/84 «Συμμόρφωση προς την Οδηγία 734/437/ΕΟΚ, σχετικά με ορισμένα ζάχαρα βρώσιμα που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή».

⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 145/96, ΦΕΚ 485/Β/25.6.96 «Τροποποίηση διατάξεων του Κ. Τ. σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 95/2/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου για τα πρόσθετα τροφίμων πλην χρωστικών και γλυκαντικών».

