

Классификатор ассортимента для здорового питания

описание единого подхода



Приложение 1. Стоп-ингредиенты

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|-----------|-------------------|---------------------------------------|---|
| Красители | E-102 | Тартразин | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, могут вызывать нарушения нервной системы у детей, • способны вызывать заболевания ЖКТ. • У некоторых ингредиентов обнаружено канцерогенное действие. • Некоторые ингредиенты способствуют развитию СДВГ у детей, мигрени, нарушению зрения. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран. |
| | E-104 | Желтый хинолиновый | |
| | E-110 | Желтый «солнечный закат» | |
| | E-120 | Кошениль, карминовая кислота, кармины | |
| | E-122 | Азорубин, Кармуазин | |
| | E-124 | Понсо 4R (пунцовый4R), | |
| | E-129 | Красный очаровательный AC | |
| | E-131 | Синий патентованный V | |
| | E-132 | Индигодин, индигокармин | |
| | E-133 | Синий блестящий FCF | |
| | E141 E141i E141ii | Медные комплексы хлорофиллов | |
| | E-142 | Зеленый S | |
| | E-143 | Зеленый прочный FCF | |
| | E-150a | Сахарный колер I простой | |
| | E-150c | Сахарный колер III | |
| | E-150d | Сахарный колер IV | |
| | E-151 | Черный блестящий PN | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|-------------|--------|--|---|
| Красители | E-155 | Коричневый HT (BROWN HT) | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, могут вызывать нарушения нервной системы у детей, • способны вызывать заболевания ЖКТ. • У некоторых ингредиентов обнаружено канцерогенное действие. |
| | E-160e | бета-апо-8'-Каротиновыйальдегид | |
| | E-160f | бета-апо-8'-Каротиновой кислоты | |
| | E-171 | Диоксид титана | |
| | E-174 | Серебро | |
| | E-175 | Золото | |
| Консерванты | E-200 | Сорбиновая кислота (SORBIC ACID) | |
| | E-201 | Сорбат натрия | |
| | E-202 | Сорбат калия | |
| | E-210 | Бензойная кислота (BENZOIC ACID) | |
| | E-211 | Бензоат натрия (SODIUM BENZOATE) | |
| | E-212 | Бензоат калия | |
| | E-213 | Бензоат кальция | |
| | E-214 | пара-гидроксibenзойной кислоты этиловый эфир | |
| | E-215 | пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира | |
| | E-218 | пара-гидроксibenзойной кислоты | |
| | E-219 | пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|-------------|---------------|---------------------------------|--|
| Консерванты | E-220 | Диоксид серы | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, угнетают деятельность микробиома ЖКТ, • часто не выводятся из организма, • обладают гепатотоксичностью. • Часто раздражают дыхательные пути и могут способствовать разбитию заболеваний ЖКТ, дыхательных путей. • У некоторых ингредиентов обнаружено канцерогенное действие. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран. |
| | E-221 | Сульфит натрия | |
| | E-222 | Гидросульфит натрия | |
| | E-223 | Пиросульфит натрия | |
| | E-224 | Пиросульфит калия | |
| | E-225 | Сульфит калия | |
| | E-226 | Сульфит кальция | |
| | E-227 | Гидросульфит кальция | |
| | E-228 | Гидросульфит калия | |
| | E-231 | Орто-фенилфенол | |
| | E-232 | Орто-фенилфенола натриевая соль | |
| | E-234 | Низин (NISIN) | |
| | E-235 | Пимарицин | |
| | E-242 | Диметилдикарбонат | |
| | E-243 | Этиллауриларгинат | |
| E-249 | Нитрит калия | | |
| E-250 | Нитрит натрия | | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|----------------|-------|--------------------------------|---|
| Консерванты | E-251 | Нитрат натрия | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, угнетают деятельность микробиома ЖКТ, • часто не выводятся из организма, • обладают гепатотоксичностью. • Часто раздражают дыхательные пути и могут способствовать разбитию заболеваний ЖКТ, дыхательных путей. |
| | E-252 | Нитрат калия | |
| | E-262 | Диацетат натрия | |
| | E-263 | Ацетат кальция | |
| | E-265 | Дегидрацетовая кислота | |
| | E-266 | Дегидрацетат натрия | |
| | E-280 | Пропионовая кислота | |
| | E-281 | Пропионат натрия | |
| | E-282 | Пропионат кальция | |
| | E-283 | Пропионат калия | |
| Антиокислители | E-310 | Пропилгаллат | |
| | E-311 | Октилгаллат | |
| | E-312 | Додецилгаллат | |
| | E-314 | Гваяковая смола | |
| | E-315 | Изоаскорбиновая кислота | |
| | E-316 | Изоаскорбат натрия | |
| | E-319 | трет-Бутилгидрохинон | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|----------------|-----------------|--------------------------------|--|
| Антиокислители | E-320 | Бутилгидроксианизол | <ul style="list-style-type: none"> • Угнетающее влияют на состояние ЖКТ и на работу иммунной системы. • Часто обладают гепатотоксичностью и потенциальным канцерогенным действием. • Некоторые ингредиенты из этой группы могут приводить к задержке развития, дефициту сна, оказывать нейротоксическое действие. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран. |
| | E-321 | Бутилгидрокситолуол | |
| | E-339 | Динатрий фосфат | |
| | E-341 | Трикальций фосфат | |
| | E-342 | Фосфаты аммония | |
| | E-343 | Фосфаты магния | |
| | E-350 | Малаты натрия | |
| | E-351 | Малаты калия | |
| | E-352 | Малаты кальция | |
| | E-353 | мета-Винная кислота | |
| | E-354 | Тартрат кальция | |
| | E-355 | Адипиновая кислота | |
| | E-356 | Адипаты натрия | |
| | E-357 | Адипаты калия | |
| | E-359 | Адипаты аммония | |
| | E-365 | Фумараты натрия | |
| E-380 | Цитраты аммония | | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|----------------|--------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Антиокислители | E-381 | Цитраты аммония-железа | |
| | E-384 | Изопропилцитратная смесь | |
| | E-385 | Этилендиаминтетраацетат | |
| | E-386 | Этилендиаминтетраацетат динатрий | |
| Стабилизаторы | E-407 | Каррагинан | |
| | E-407a | Каррагинан из водорослей | |
| | E-420 | Сорбит | |
| | E-421 | Маннит | |
| | E-430 | Полиоксиэтилен (8) | |
| | E-431 | Полиоксиэтилен (40) | |
| | E-432 | Полиоксиэтилен (20) | |
| | E-433 | Полиоксиэтилен (20) | |
| | E-434 | Полиоксиэтилен (20) | |
| | E-435 | Полиоксиэтилен (20) | |
| | E-436 | Полиоксиэтилен (20) | |
| | E-442 | Фосфатидиловой кислоты | |
| | E-444 | Сахарозы ацетат | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|---------------|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Стабилизаторы | E-445 | Эфиры глицерина | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, часто обладают гепатотоксичностью, • могут нарушать работу почек, угнетающе действуют на ЖКТ. • Некоторые из ингредиентов этой группы запрещены для беременных и в продуктах для диабетиков. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран. |
| | E-450 | Пирофосфаты (i) | |
| | E-451 | Трифосфаты | |
| | E-452 | Полифосфаты | |
| | E-462 | Этилцеллюлоза | |
| | E-463 | Гидроксипропилцеллюлоза | |
| | E-464 | Метилэтилцеллюлоза | |
| | E-465 | Этилгидроксиэтилцеллюлоза | |
| | E-467 | Кроскаррамеллоза | |
| | E-468 | Карбоксиметилцеллюлоза | |
| | E-469 | Камедь целлюлозы | |
| | E-470a | Калиевые, кальциевые соли | |
| | E-470b | Магниевые соли жирных кислот | |
| | E-471 | Моно- и диглицериды жирных кислот | |
| | E-472a | Эфиры глицерина и уксусной кислоты | |
| | E-472b | Фосфатидиловой кислоты | |
| E-472d | Эфиры глицерина и молочной кислоты | | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|---------------|------------------------|---|---|
| Стабилизаторы | E-472e | Эфиры глицерина | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены, часто обладают гепатотоксичностью, • могут нарушать работу почек, угнетающе действуют на ЖКТ. • Некоторые из ингредиентов этой группы запрещены для беременных и в продуктах для диабетиков. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран. |
| | E-472f | Эфиры смешанные | |
| | E-473 | Эфиры сахарозы и жирных кислот | |
| | E-474 | Сахароглицериды | |
| | E-475 | Эфиры полиглицерина | |
| | E-476 | Эфиры полиглицерина | |
| | E-477 | Эфиры пропиленгликоля | |
| | E-479 | Термически окисленное масло | |
| | E-483 | Стеарилтартрат | |
| | E-484 | Стеарилцитрат | |
| | E-491 | Сорбитан моностеарат | |
| | E-492 | Сорбитан тристеарат | |
| | E-493 | Сорбитан монолаурат | |
| E-494 | Сорбитан моноолеат | | |
| E-495 | Сорбитан монопальмитат | | |
| Эмульгаторы | E-503 (ii) | Гидрокарбонат аммония <small>!Допустим только в хлебе, хлебобулочных и кондитерских изделиях</small> | |
| | E-504 | Карбонат магния | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|---------------|---------------------|-----------------------------------|--|
| Стабилизаторы | E-508 | Хлорид калия | <ul style="list-style-type: none"> • Угнетающе действуют на ферментную систему желудка и других органов ЖКТ • Могут накапливаться в организме. • Некоторые наименования запрещены в ряде стран. |
| | E-516 | Сульфат кальция | |
| | E-520 | Сульфат алюминия | |
| | E-521 | Сульфат алюминия-натрия | |
| | E-522 | Сульфат алюминия-калия | |
| | E-523 | Сульфат алюминия-аммония | |
| | E-524 | Едкий натр | |
| | E-525 | Гидроксид калия | |
| | E-527 | Гидроксид аммония | |
| | E-528 | Гидроксид магния | |
| | E-529 | Оксид кальция | |
| | E-530 | Оксид магния | |
| | E-535 | Ферроцианид натрия | |
| | E-536 | Ферроцианид калия | |
| E-538 | Ферроцианид кальция | | |
| Эмульгаторы | E-541 | Алюмофосфат натрия | |
| | E-551 | Диоксид кремния | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|---------------------------|-------------------|---------------------------------|---|
| Эмульгаторы | E-554 | Алюмосиликат натрия | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены. Негативное влияние на нервную систему, на ЖКТ. |
| | E-575 | Глюконо-дельта-лактон | |
| Усилитель вкуса и аромата | E-620 | Глутаминовая кислота | |
| | E-621 | Глутамат натрия 1-замещенный | |
| | E-622 | Глутамат калия 1-замещенный | |
| | E-623 | Глутамат кальция | |
| | E-624 | Глутамат аммония 1-замещенный | |
| | E-625 | Глутамат магния | |
| | E-626 | Гуаниловая кислота | |
| | E-627 | 5'-Гуанилат натрия 2-замещенный | |
| | E-628 | 5'-Гуанилат калия 2-замещенный | |
| | E-629 | 5'-Гуанилат кальция | |
| | E-630 | 5'-Инозинат натрия 2-замещенный | |
| | E-631 | 5'-Инозинат натрия | |
| E-632 | 5'-Инозинат калия | | |
| | E-633 | 5'-Инозинат кальция | |
| | E-634 | 5'-Рибонуклеотиды кальция | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|--|--------|---|---|
| Усилитель вкуса и аромата | E-635 | Рибонуклеотиды натрия | |
| Прочие добавки (воски, пеногасители, вещества, улучшающие мучные изделия и т.д.) | E-902 | Воск канделильский | <ul style="list-style-type: none"> • Перекись бензоила запрещен в большинстве стран. Является технологической добавкой для отбеливания муки. Противопоказана в период беременности и грудного вскармливания. Не рекомендуется детям до 12 лет. • Перекись кальция – потенциальный аллерген, несмотря на то, что используется в качестве технологической добавки |
| | E-917 | Йодат калия <small>!Допустим только в составе соли</small> | |
| | E-928 | Перекись бензоила | |
| | E-930 | Перекись кальция | |
| | E-950 | Ацесульфам калия | |
| | E-951 | Аспартам | |
| | E-952 | Цикламат натрия | |
| | E-954 | Сахарин | |
| | E-962 | Аспартам-ацесульфама соль | |
| Новые вещества, не поддающиеся в устоявшуюся классификацию | E-1024 | Пуллулан | <ul style="list-style-type: none"> • Синтетические подсластители, оказывают негативное влияние на нервную систему детей, имеют канцерогенные свойства. • Цикламат натрия запрещен в ряде стран |
| | E-1205 | Сополимер метакрилата основной | |
| | E-1206 | Сополимер метакрилата нейтральный | |
| | E-1207 | Сополимер метакрилата анионный | |
| | E-1209 | Графт-сополимер поливинилового спирта | |
| | E-1401 | Крахмал, обработанный кислотой | |
| | E-1402 | Крахмал, обработанный щелочью | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|--|------------------|----------------------------------|---|
| Новые вещества, не поддающиеся в устоявшуюся классификацию | E-1403 | Крахмал отбеленный | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены. Вещества глубокой химической переработки. Могут провоцировать расстройства нервной системы, расстройство ЖКТ. • Необходим ежегодный мониторинг исследований о безопасности данных видов крахмала. • Часть указанных наименований запрещены во многих странах |
| | E-1404 | Крахмал окисленный | |
| | E-1405 | Крахмал, обработанный ферментами | |
| | E-1410 | Монокрахмалфосфат | |
| | E-1412 | Дикрахмалфосфат | |
| | E-1413 | Фосфатированный дикрахмалфосфат | |
| | E-1414 | Дикрахмалфосфат ацетилованный | |
| | E-1420 | Крахмал ацетилованный | |
| | E-1422 | Дикрахмаладипат ацетилованный | |
| | E-1440 | Крахмал оксипропилированный | |
| | E-1442 | Дикрахмалфосфат | |
| | E-1450 | Эфир крахмала и натриевой соли | |
| | E-1451 | Крахмал ацетилованный окисленный | |
| | E-1452 | Крахмала и алюминиевой соли | |
| | E-1503 | Касторовое масло | |
| | E-1517 | Диацетин (глицерилдиацетат) | |
| E-1519 | Бензиловый спирт | | |

| Группа | E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|--|--------|-----------------------------------|--|
| Новые вещества, не поддающиеся в устоявшуюся классификацию | E-1520 | Пропиленгликоль | <ul style="list-style-type: none"> • Продукты глубокой химической и технологической переработки. • Часто являются многосоставными, могут содержать трансжиры, провоцирующие хроническое воспаление. • Низкое содержание полезных нутриентов |
| | E-1521 | Полиэтиленгликоль | |
| Масло-жировые компоненты/ингредиенты | | Жир специального назначения | |
| | | Заменитель масла какао | |
| | | Заменитель молочного жира | |
| | | Спред растительно-жировой | |
| | | Эквивалент масло какао | |
| | | Маргарин | |
| | | Заменитель сливок | |
| | | Кондитерская глазурь | |
| | | Масло подсолнечное рафинированное | |
| | | Масло соевое растительное | |
| Прочее, в т.ч. глубокая технологическая обработка | | Пальмовое масло | |
| | | Растительный жир | |
| | | Масло рапсовое | |
| | | Ароматизатор | |
| | | Вкусоароматическая добавка | |

Группа

Прочее, в т.ч. глубокая технологическая обработка

| E-код | Наименование стоп-ингредиентов | Общее негативное действие группы |
|-------|---|---|
| | Комплексная пищевая добавка | <ul style="list-style-type: none"> • Потенциальные аллергены. Многокомпонентные составы с неясным составом, часто содержат нежелательные ингредиенты, которые могут оказывать негативное воздействие на организм (например, усилитель вкуса глутамат натрия). • Продукты глубокой технологической переработки, Могут содержать нежелательные ингредиенты, которые оказывают негативное воздействие на организм. |
| | Улучшитель хлебопекарный | |
| | Порошок йогурта | |
| | Порошок сметаны | |
| | Продукт молочносодержащий | |
| | Порошок креветки | |
| | Порошок рыбный | |
| | Мясо птицы механической обвалки | |
| | Шкура свинья | |
| | <p>Трансглутаминаза Обращать внимание, что в кисломолочных продуктах (кроме сыра) может быть включено в состав в формулировке – «молочосвертывающий фермент микробного происхождения в кисломолочных продуктах»</p> | |