

GIẢI THÍCH GHI CHÚ TẠI PHỤ LỤC 2A VÀ PHỤ LỤC 2B

Số ghi chú	Giải thích
1	Tính theo acid adipic
2	Tính theo thành phần khô, trọng lượng khô, hỗn hợp khô hoặc nồng độ cô đặc
3	Xử lý bề mặt sản phẩm
4	Đối với sản phẩm dùng để trang trí thực phẩm, đánh dấu hoặc gắn lên thực phẩm
5	Ngoại trừ các sản phẩm tuân thủ theo tiêu chuẩn Codex stan 296-2009
6	Tính theo nhôm
7	Chỉ sử dụng trong sản phẩm tương tự cà phê
8	Tính theo bixin
9	Trừ việc sử dụng trong sản phẩm cà phê uống liền ở mức 10.000mg/kg
10	Tính theo ascobyl stearat
11	Đối với dạng bột
12	Các chất mang vào từ các chất tạo hương
13	Tính theo acid benzoic
14	Chỉ sử dụng trong protein công thức dạng lỏng đã thủy phân
15	Đối với dạng dầu hoặc chất béo
16	Chỉ sử dụng để làm bóng bề mặt, lớp phủ, lớp trang trí rau quả, thịt hay cá
17	Tính theo acid cyclamic
18	Mức thêm vào không phát hiện tồn dư đối với thực phẩm ăn ngay
19	Đối với các sản phẩm được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 92-1981 và Codex stan 95-1981: sử dụng các phụ gia INS 220, INS 221, INS 222, INS 223, INS 224, INS 225 làm chất bảo quản với mức sử dụng tối đa 100 mg/kg phần ăn được của sản phẩm thô hoặc 30 mg/kg trong phần ăn được của sản phẩm đã chế biến.
20	Đối với các sản phẩm được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 167-1989 và Codex stan 244-2004 với mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg, trong sản phẩm cá xông khói và cá tẩm hương khói quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 311-2013 với mức sử dụng tối đa 2000 mg/kg chỉ đối với sản phẩm bao gói bằng môi trường giảm oxy
21	Tính theo calci dinatri etylendiamintetraacetat khan
22	Chỉ sử dụng sản phẩm cá xay nhuyễn xông khói.
23	Tính theo sắt
24	Tính theo natri ferocyanid khan
25	Chỉ sử dụng ở mức GMP trong sản phẩm bột đậu nành không tách béo
26	Tính theo đương lượng steviol

27	Tính theo acid para-hydrogen benzoic
28	Đối với sản phẩm bột mỳ theo tiêu chuẩn Codex stan 152-1985 thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
29	Chỉ áp dụng với sản phẩm thực phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa
30	Tính theo dư lượng ion NO ₃
31	Tính theo sản phẩm nhuộm
32	Theo dư lượng ion NO ₂
33	Tính theo phospho
34	Đối với dạng khan
35	Chỉ dùng cho nước quả đục
36	Mức tồn dư
37	Đối với các sản phẩm quy định theo tiêu chuẩn Codex stan 87-1981 thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg.
38	Đối với hỗn hợp kem
39	Tính theo carotenoid tổng số
40	Chỉ sử dụng đối với INS 451(i), để nâng cao hiệu quả của benzoat và sorbat
41	Chỉ sử dụng đối với lớp phủ từ bột hoặc làm bánh mỳ
42	Tính theo acid sorbic
43	Tính theo thiếc
44	Tính theo dư lượng SO ₂
45	Tính theo acid tartaric
46	Tính theo acid thiodipropionic
47	Đối với trọng lượng lòng đỏ trứng khô
48	Chỉ sử dụng đối với quả oliu
49	Chỉ sử dụng đối với quả có mùi thuộc họ cam quýt
50	Chỉ sử dụng đối với trứng cá
51	Chỉ sử dụng cho thảo dược
52	Trừ sữa socola
53	Chỉ sử dụng làm lớp phủ bề mặt
54	Chỉ sử dụng trong anh đào cocktail và anh đào ướp đường
55	Trong giới hạn cho phép của natri, canxi và kali quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 72-1981: dùng đơn lẻ hoặc kết hợp với các muối natri, calci và/hoặc kali khác
56	Không bao gồm sản phẩm chứa tinh bột
57	GMP là 1 phần benzoyl peroxyd và không quá 6 phần của chất phụ gia tính theo trọng lượng
58	Tính theo calci
59	Chỉ sử dụng làm chất khí bao gói
60	CO ₂ trong rượu vang thành phẩm không được vượt quá 4000 mg/kg ở 20°C
61	Chỉ sử dụng đối với cá xay nhỏ
62	Tính theo đồng

63	Đối với thực phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và lớp phủ bột trong các sản phẩm thực phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
64	Chỉ sử dụng ở trong đậu khô
65	Được mang vào từ các chế phẩm dinh dưỡng
66	Tính theo formandehyd
67	Đối với dịch từ lòng trắng trứng thì mức sử dụng tối đa là 8800 mg/kg tính theo phospho, và trong dịch trứng toàn phần thì mức sử dụng tối đa là 14700 mg/kg tính theo phospho
68	Chỉ sử dụng trong sản phẩm không thêm đường
69	Chỉ sử dụng như tác nhân carbonat hóa
70	Tính theo acid
71	Chỉ đối với muối Ca, K, Na
72	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm ăn ngay
73	Không bao gồm cá nguyên con
74	Không bao gồm sản phẩm whey lỏng và các sản phẩm whey sử dụng làm thành phần trong sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ sơ sinh
75	Chỉ sử dụng trong sữa bột dành cho máy bán hàng tự động.
76	Chỉ sử dụng đối với khoai tây
77	Chỉ dùng cho mục đích dinh dưỡng đặc biệt
78	Đối với các sản phẩm giấm (“pickling vinegar” và “balsamic vinegar”) ở mức tối đa 50000 mg/kg
79	Chỉ sử dụng đối với quả hạch
80	Tương đương 2 mg/dm ² bề mặt, 5 mm chiều sâu tối đa
81	Tương đương 1 mg/dm ² bề mặt, 5 mm chiều sâu tối đa
82	Đối với tôm (<i>Crangon crangon</i> và <i>Crangon vulgaris</i>) thì mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg
83	Chỉ dạng L (+) -
84	Chỉ sử dụng trong sản phẩm cho trẻ trên 1 tuổi
85	Chỉ sử dụng trong vỏ xúc xích với mức dư lượng trong xúc xích không được vượt quá 100 mg/kg
86	Sử dụng trong trang trí bên trên món tráng miệng mà không phải cream
87	Mức xử lý
88	Được mang vào từ nguyên liệu thành phần
89	Chỉ sử dụng cho sản phẩm phết bánh sandwich
90	Chỉ sử dụng cho hỗn hợp sữa và đường được sử dụng trong các sản phẩm cuối cùng
91	Benzoat và sorbat, có thể dùng đơn lẻ hoặc kết hợp
92	Không bao gồm nước sốt từ cà chua
93	Trừ sản phẩm rượu vang từ nho <i>Vitis Vinifera</i>
94	Chỉ sử dụng đối với loganniza (xúc xích tươi, chưa ướp muối)

95	Đối với sản phẩm chưa tiêu chuẩn hóa: chỉ sử dụng cho surimi hoặc trứng cá
96	Tính theo khối lượng khô của chất tạo ngọt đậm đặc
97	Tính theo sản phẩm cacao và sô cô la thành phẩm
98	Chỉ sử dụng để kiểm soát bụi
99	Chỉ sử dụng cho sản phẩm quy định tại Codex stan 117-1981
100	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm dạng tinh thể và lớp phủ đường
101	Khi kết hợp với các chất nhũ hóa khác: INS 442, 476, 491, 492, 432, 433, 435, 436, tổng mức sử dụng không vượt quá 15000 mg/kg
102	Chỉ sử dụng trong chất béo thể nhũ tương với mục đích nướng
103	Đối với rượu vang trắng đặc biệt thì mức sử dụng tối đa là 400 mg/kg
104	Không bao gồm lê và dứa đóng hộp trong tiêu chuẩn Codex stan 319-2015
105	Đối với vỏ mướp khô (Kampyo) thì mức sử dụng tối đa là 5000 mg/kg
106	Đối với mù tạt Dijon thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
107	Sử dụng INS 535 và INS 536 trong muối thực phẩm kết tinh ở mức 29 mg/kg tính theo natri ferrocyanid khan
108	Chỉ sử dụng đối với cà phê hạt
109	Mức sử dụng báo cáo theo $25\text{lbs}/1000\text{ gal} \times (0,45\text{kg}/\text{lb}) \times (1\text{gal}/3,75\text{L}) \times (1\text{L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6\text{mg}/\text{kg}) = 3000\text{ mg}/\text{kg}$
110	Chỉ sử dụng trong khoai tây chiên kiểu Pháp cấp đông
111	Đối với siro glucoza khô sử dụng trong sản xuất kẹo từ đường thì mức sử dụng tối đa là 150 mg/kg và siro glucoza sử dụng trong sản xuất kẹo từ đường thì mức sử dụng tối đa là 400 mg/kg
112	Chỉ sử dụng trong phomat bào
113	Tính theo đương lượng kali acesulfam (ML có thể chuyển thành một dạng muối aspartame-acesulfame bằng cách chia 0,44). Sử dụng kết hợp muối aspartam-acesulfam với kali acesulfam hoặc aspartam với hàm lượng không quá ML của kali acesulfam hoặc aspartam (ML có thể chuyển thành aspartame đương lượng bằng cách chia 0,68)
114	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 100 mg/kg
115	Chỉ sử dụng đối với nước dứa ép
116	Chỉ sử dụng trong bột nhào
117	Đối với loganniza (xúc xích tươi, chưa xông khói) thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
118	Đối với tocino (xúc xích tươi, chưa xông khói) thì mức sử dụng tối đa là 1000mg/kg
119	Tính theo đương lượng aspartam (ML có thể chuyển thành một dạng muối aspartame-acesulfame bằng cách chia 0,64). Sử dụng kết hợp muối aspartam-acesulfam với kali acesulfam hoặc aspartam với hàm lượng không quá ML của kali acesulfam hoặc aspartam (ML có thể

	chuyển thành kali acesulfam đương lượng bằng cách nhân với 0,68)
120	Đối với sản phẩm tương tự trứng cá thì mức sử dụng tối đa là 2500 mg/kg
121	Đối với sản phẩm cá lên men thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
122	Theo quy định của nước nhập khẩu
123	Khi sử dụng kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 491, 492, 493, 494, 495 thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg tính theo sản phẩm cacao và sô cô la thành phẩm với chức năng làm chất nhũ hóa cho các sản phẩm theo quy định tại Codex Stan 105 - 1981
124	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm có chứa ethanol < 7%
125	Chỉ sử dụng trong hỗn hợp với dầu thực vật để làm chất chống dính cho dụng cụ nướng bánh
126	Chỉ sử dụng trong chống dính bột nhào trong quá trình cắt hoặc nướng bánh
127	Phục vụ người sử dụng
128	Chỉ đối với INS 334
129	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid trong nước ép nho
130	Dùng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 310, INS 319, INS 320 và INS 321
131	Chỉ sử dụng làm chất mang hương liệu
132	Đối với đồ uống bán đông lạnh (semi-frozen) thì mức sử dụng tối đa là 130 mg/kg tính theo chế phẩm khô
133	Sử dụng kết hợp INS 320, INS 321 và INS 310 thì mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg, với điều kiện mức sử dụng đơn lẻ của từng chất không vượt quá mức giới hạn tối đa
134	Đối với bánh pudding từ ngũ cốc thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
135	Đối với mơ khô thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg, nho tẩy màu thì mức sử dụng tối đa là 1500 mg/kg, dứa khô thì mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg, dứa đã tách một phần dầu thì mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg.
136	Chỉ sử dụng để tránh biến màu nâu đối với rau củ sáng màu
137	Trừ sử dụng đối với quả bơ đông lạnh là 300 mg/kg
138	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm giảm năng lượng
139	Chỉ sử dụng đối với nhuyển thể, giáp xác, da gai
140	Đối với bào ngư đóng hộp (PAUA) thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
141	Không bao gồm lê đóng hộp và dứa đóng hộp thuộc Codex stan 319-2015
142	Không bao gồm cà phê và chè
143	Chỉ sử dụng trong đồ uống từ nước quả và gừng khô
144	Chỉ sử dụng trong sản phẩm ngọt và chua
145	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm giảm năng lượng hoặc không thêm đường
146	Chỉ áp dụng đối với beta-caroten tổng hợp (INS 160a(i))

147	Không bao gồm bột whey cho thức ăn trẻ sơ sinh
148	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
149	Đối với trứng cá thì mức sử dụng tối đa là 100 mg/kg
150	Chỉ sử dụng đối với thức ăn công thức từ đậu nành
151	Đối với protein thủy phân và / hoặc thức ăn công thức từ các acid amin thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
152	Chỉ sử dụng cho mục đích rán hoặc chiên
153	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm mì ăn liền
154	Chỉ sử dụng cho sản phẩm nước cốt dừa
155	Chỉ sử dụng cho sản phẩm táo thái lát đông lạnh
156	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 2500 mg/kg
157	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
158	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
159	Chỉ sử dụng cho siro bánh kếp (pancake syrup) và siro từ cây thích (maple syrup)
160	Chỉ sử dụng cho sản phẩm uống liền và hỗn hợp trộn sẵn để pha chế các sản phẩm uống liền
162	Chỉ sử dụng cho sản phẩm khan và các sản phẩm dạng salami
163	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 3000 mg/kg
164	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 30000 mg/kg
165	Chỉ sử dụng cho sản phẩm với mục đích dinh dưỡng đặc biệt
166	Chỉ sử dụng cho sản phẩm dạng phết từ sữa trên bánh sandwich
167	Chỉ sử dụng cho sản phẩm khan
168	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với phụ gia: INS 307a, 307b, 307c.
169	Chỉ sử dụng cho sản phẩm dạng phết từ chất béo trên bánh sandwich
170	Không bao gồm các sản phẩm được quy định trong Codex stan 243-2003
171	Không bao gồm chất béo sữa khan
172	Đối với nước sốt trái cây, sản phẩm trang trí bề mặt từ trái cây, kem dừa, nước cốt dừa và " thanh trái cây ép" thì mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
173	Không bao gồm mì ăn liền có chứa rau và trứng
174	Dùng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 554, INS 556 và INS 559
175	Đối với đồ tráng miệng từ quả dạng thạch thì mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg
176	Chỉ sử dụng đối với cà phê dạng lỏng đóng hộp

177	Chỉ sử dụng cho thực phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa, cá thái nhỏ và lớp phủ bột quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
178	Tính theo acid carminic
179	Dùng để khôi phục màu sắc tự nhiên bị mất đi trong quá trình chế biến
180	Dùng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 320 và INS 321
181	Tính theo anthocyanin
182	Không bao gồm nước cốt dừa
183	Chỉ sử dụng để trang trí bề mặt
184	Chỉ sử dụng trong chế phẩm hạt gạo phủ chất dinh dưỡng
185	Tính theo norbixin
186	Chỉ sử dụng cho bột mì có chứa phụ gia thực phẩm
187	Chỉ áp dụng đối với INS 304
188	Nếu sử dụng kết hợp với muối aspartam-acesulfam (INS 962), giới hạn sử dụng tối đa kết hợp không vượt quá mức này, tính theo acesulfam kali
189	Không bao gồm yến mạch nghiền
190	Đối với đồ uống sữa lên men thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
191	Nếu sử dụng kết hợp với muối aspartam-acesulfam (INS 962), giới hạn sử dụng tối đa kết hợp không vượt quá mức này, tính theo aspartam
192	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm dạng lỏng
193	Chỉ sử dụng trong sản phẩm pate cá và giáp xác
194	Chỉ sử dụng cho sản phẩm mì ăn liền quy định tại tiêu chuẩn Codex Stan 249 - 2006
195	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 319, INS 320 và INS 321
196	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 320, INS 321 và INS 310
197	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 321 và INS 310
198	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm dạng rắn (ví dụ: các thanh tăng cường năng lượng, thay thế bữa ăn...)
199	Đối với vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà thì mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg tính theo đương lượng steviol
200	Đối với dấm bông từ thịt lợn thần kiểu Nhật Bản (đã được xử lý và không qua xử lý nhiệt) ở mức 120 mg/kg đương lượng steviol
201	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm có hương vị
202	Chỉ sử dụng trong dịch muối ngâm được sử dụng cho sản xuất xúc xích
203	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm thực phẩm bổ sung dạng nhai
204	Đối với nhân và vãi thì mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
205	Đối với việc sử dụng để tránh biến màu nâu của rau củ sáng màu thì mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
206	Được sử dụng làm chất tẩy màu ở mức tối đa là 30 mg/kg trong các sản phẩm được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 240-2003

207	Đối với nước tương được dùng trong các công đoạn chế biến khác thì mức sử dụng tối đa là 50000 mg/kg
208	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm được sấy khô và tách nước
209	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 251-2006
210	Đối với thực phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và sử dụng làm chất làm ẩm cho các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989; và sử dụng làm chất làm dày trong lớp phủ bột hoặc lớp phủ từ bánh mỳ cho các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989.
211	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm mỳ
212	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117 - 1981 thì mức sử dụng tối đa là 3000 mg/kg
213	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm lỏng có chứa chất tạo ngọt đậm đặc
214	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 253-2006
215	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 256-2007
216	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm từ ngô
217	Đối với lớp trang trí bề mặt (topping) thì mức sử dụng tối đa là 300 mg/kg
218	Các chất sulfite chỉ có thể được sử dụng làm chất bảo quản và chất chống oxy hóa cho các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 177-1991
219	Đối với các sản phẩm đồ uống không cồn từ hạt hồi, dứa, hạnh nhân thì mức sử dụng tối đa là 5000 mg/kg
220	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm có hương vị đã qua xử lý nhiệt sau khi lên men
221	Chỉ sử dụng cho bột nhào khoai tây và khoai tây cắt lát đã chiên trước
222	Chỉ sử dụng cho vỏ làm từ collagen có hoạt độ nước lớn hơn 0,6
223	Đối với sản phẩm có bổ sung trái cây, rau hoặc thịt, sử dụng thì mức sử dụng tối đa là 3000 mg/kg
224	Không bao gồm bia bổ sung hương vị
225	Đối với các sản phẩm bột mì trộn sẵn chất tạo xốp thì mức sử dụng tối đa là 12000 mg/kg
226	Đối với mục đích làm mềm thịt thì mức sử dụng tối đa là 35000 mg/kg
227	Chỉ sử dụng trong sữa đã qua xử lý tiệt trùng và UHT
228	Sử dụng ở mức tối đa là 1320 mg/kg khi làm ổn định whey lỏng có hàm lượng protein cao sử dụng để chế biến whey protein cô đặc
229	Chỉ sử dụng làm chất xử lý bột, chất tạo xốp
230	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid

231	Chỉ sử dụng cho sữa lên men có hương vị và sữa lên men có hương vị đã qua xử lý nhiệt sau khi lên men
232	Chỉ sử dụng cho chất béo thực vật được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 19-1981
233	Tính theo nisin
234	Chỉ sử dụng làm chất ổn định hoặc chất làm dày
235	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm hoàn nguyên và kết hợp lại
236	Không bao gồm sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 288-1976
237	Không bao gồm sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
238	Đối với các sản phẩm tương ứng với tiêu chuẩn Codex stan 74-1981 thì được sử dụng theo GMP
239	Không bao gồm sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
240	Mức sử dụng là trong khoảng giới hạn đối với natri quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
241	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm surimi
242	Chỉ sử dụng làm chất chống oxy hóa.
243	Chỉ sử dụng làm chất tạo xốp cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex Stan 74-1981
244	Chỉ sử dụng đối với bột nhào làm bánh quy
245	Chỉ sử dụng đối với rau ngâm dầm
246	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 523 và INS 541(i), 541(ii)
247	Chỉ sử dụng trong kuzukiri và harusame
248	Chỉ sử dụng làm chất tạo xốp
249	Chỉ sử dụng làm chất tạo xốp trong hỗn hợp trộn sẵn làm bánh mì và bánh bao mì hấp
250	Chỉ sử dụng trong nhuyễn thể và tsukudani luộc chín
251	Chỉ sử dụng trong sản phẩm phomat Hoa Kỳ đã qua chế biến
252	Chỉ sử dụng đối với bột mì và bột ngô đã trộn sẵn chất tạo xốp
253	Sử dụng đối với sản phẩm chưa tiêu chuẩn hóa và chỉ sử dụng cho thịt cá băm nhỏ quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
254	Chỉ sử dụng trong muối để sản xuất phomat muối khô
255	Đối với các gia vị để dùng cho các thực phẩm thuộc mã nhóm 15.1 thì mức sử dụng tối đa là 1700 mg/kg
256	Chỉ sử dụng đối với mì, pasta không gluten và pasta dành cho chế độ ăn giảm protein
257	Đối với lớp phủ bột hoặc lớp phủ từ bánh mì của sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989 thì mức sử dụng tối đa là 25 mg/kg tính theo bixin.
258	Không bao gồm siro từ cây thích
259	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 554 và INS 556

260	Chỉ sử dụng trong sản phẩm tạo màu trắng dạng bột cho vào đồ uống
261	Chỉ sử dụng đối với bơ sữa đã xử lý nhiệt
262	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm nấm ăn được
263	Đối với sản phẩm nấm ngâm dầm thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg
264	Đối với sản phẩm nấm tiết trùng: sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp acid citric (INS 330) và acid lactic (INS 270) với mức sử dụng tối đa là 5000 mg/kg
265	Chỉ sử dụng làm chất tạo phức kim loại trong sản phẩm khoai tây chiên kiểu Pháp cấp đông nhanh
266	Không bao gồm sản phẩm xoài đóng hộp và lê đóng hộp quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 319-2015
267	Không bao gồm các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 319-2015 ngoại trừ sản phẩm lê đóng hộp phục vụ lễ hội đặc biệt
268	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 471, 472a, 472b và 472c cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
269	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các tinh bột biến tính khác làm chất làm dày cho các sản phẩm trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
270	Chỉ sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các chất làm dày từ tinh bột khác ở mức tối đa là 60000 mg/kg cho các sản phẩm quy định trong Codex stan 73-1981
271	Chỉ sử dụng cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
272	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 410, 412, 414, 415 và 440 thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg trong các sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc không chứa gluten, và mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg cho các sản phẩm khác quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
273	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 410, 412, 414, 415 và 440 thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg cho các sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc không chứa gluten được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
274	Chỉ sử dụng ở mức tối đa là 15000 mg/kg cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
275	Chỉ sử dụng ở mức tối đa là 1500 mg/kg cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
276	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các tinh bột biến tính khác làm chất làm dày cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
277	Không bao gồm dầu ép lạnh và nguyên chất và các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 33-1981
278	Chỉ sử dụng đối với whipped cream và cream bao gói bằng áp suất

279	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 38-1981
280	Chỉ sử dụng đối với củ cải ngâm dầm
281	Chỉ sử dụng trong thịt tươi băm nhỏ có chứa các thành phần khác từ thịt xay nhỏ
282	Chỉ sử dụng pectin không amid hóa đối với đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
283	Chỉ sử dụng cho thực phẩm đóng hộp từ hoa quả cho trẻ nhỏ quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
284	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 1412, 1413, 1414 và 1440 cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 72-1981
285	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 1412, 1413, 1414 và 1422 cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 156-1987
286	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và tiêu chuẩn Codex stan 98-1981
287	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 88 -1981 thì mức sử dụng tối đa là 30 mg/kg tính theo ion NO ₂ tồn dư
288	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981 và Codex stan 97-1981
289	Chỉ sử dụng các INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), 542 làm chất làm ẩm cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981 và Codex stan 97-1981. Hàm lượng phosphat tổng (có mặt tự nhiên hoặc bổ sung) không được vượt quá 3520 mg/kg tính theo phospho
290	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và tiêu chuẩn Codex stan 98-1981 với mức sử dụng tối đa là 15 mg/kg để thay thế các phẩm màu mất đi trong các sản phẩm có chất kết dính
291	Đối với INS 160e và INS 160f thì mức sử dụng tối đa là 35 mg/kg
292	Đối với sản phẩm công thức từ protein thủy phân và/hoặc amino acid thì mức sử dụng tối đa là 25000 mg/kg
293	Tính theo saponin
294	Đối với các sản phẩm dạng lỏng thì mức sử dụng tối đa là 600 mg/kg tính theo đương lượng steviol
295	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
296	Đối với tía tô ngâm muối thì mức sử dụng tối đa là 780 mg/kg
297	Mức sử dụng trong thực phẩm chế biến ăn ngay không được vượt quá 200 mg/kg tính theo dạng khan
298	Chỉ sử dụng đối với phomat provolone

299	Đối với sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989: các phụ gia INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) và 542 làm chất làm ẩm với mức sử dụng tối đa là 2200 mg/kg tính theo phospho; các phụ gia INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv) được sử dụng làm chất tạo xốp trong lớp phủ bột hoặc lớp phủ từ bánh mì với mức sử dụng tối đa 440 mg/kg tính theo phospho.
300	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm mực ống ướp muối
301	Mức tối đa tạm thời
302	Chỉ sử dụng các INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v) và 542 làm chất làm ẩm cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và Codex stan 98-1981 với mức sử dụng tối đa là 1320 mg/kg tính theo phospho. Hàm lượng phosphat tổng (có mặt tự nhiên hoặc bổ sung) không được vượt quá 3520 mg/kg tính theo phospho
303	Không bao gồm các sản phẩm (ngoại trừ sô cô la trắng) quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 87-1981
304	Chỉ sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp phụ gia INS 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f, 160a(ii) trong lớp phủ bột hoặc vụn bánh mì cho các sản phẩm quy định theo tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
305	Đối với lớp phủ bột hoặc lớp phủ từ bánh mì cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989 chỉ sử dụng ở mức tối đa là 25 mg/kg tính theo norbixin.
306	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 189-1993, Codex stan 222-2001, Codex stan 236-2003, Codex stan 312-2003, Codex stan 315-2014
307	Không bao gồm mực nguyên liệu
308	Chỉ sử dụng cho nhuộm thể nguyên liệu
309	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm phủ bột hoặc phủ bánh mì chưa được tiêu chuẩn hóa
310	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1981 và Codex stan 90-1981 thì mức sử dụng tối đa là 250 mg/kg
311	Chỉ sử dụng cho sản phẩm terrine
312	Chỉ sử dụng cho sản phẩm tsukudani và surimi
313	Sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
314	Sử dụng trong chiết xuất nấm men.
315	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 300, 301, 302 và 304
316	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 156-1987

317	Tính theo acid ascorbic
318	Chỉ sử dụng đối với ngũ cốc khô
319	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981.
320	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 74-1981
321	Chỉ sử dụng đối với hỗn hợp trộn sẵn dạng bột
322	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 19-1981 và Codex stan 211-1999
323	Chỉ sử dụng làm chất làm rắn chắc
324	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm lô hội
325	Sử dụng trong sản phẩm surimi
326	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thịt, thịt gia cầm và thịt thú tươi
327	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm cá nấu nước tương
328	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các chất làm dày khác
329	Mức sử dụng tối đa chỉ áp dụng đối với các sản phẩm từ sữa và đậu nành
330	Không bao gồm sản phẩm đóng hộp
331	Đối với sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa thì chỉ sử dụng cho các sản phẩm tôm, cá băm nhỏ
332	Chỉ sử dụng làm chất làm bóng
333	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm cá xông khói và cá tẩm hương khói bao gói giảm oxy quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
334	Chỉ áp dụng đối với sản phẩm cá muối với hàm lượng muối lớn hơn hoặc bằng 18% trong suốt quá trình chế biến
335	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm chứa protein thực vật
336	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm nước mặn từ giống mặn Trung Quốc
337	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 sử dụng ở mức tối đa là 50 mg/kg
338	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia: INS 200, 202, 203, 210, 211, 212, 213 cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg tính theo acid sorbic (từ INS 200 đến INS 203) hoặc acid benzoic (từ INS 210 đến INS 213)
339	Không bao gồm sản phẩm bouillons và consommés đóng hộp
340	Đối với sản phẩm không quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 sử dụng ở mức tối đa là 100 mg/kg
341	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 160a(ii), 160e, 160f cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
342	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm INS 141(i) cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981

343	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981: sử dụng các phụ gia thực phẩm INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii) làm chất điều chỉnh độ acid với mức sử dụng tối đa là 440 mg/kg tính theo phospho; chỉ sử dụng các phụ gia thực phẩm INS 341(i), 341(ii), 341(iii) làm chất chống đông vón với mức sử dụng tối đa là 800 mg/kg tính theo phospho trên chất khô của sản phẩm tách nước; sử dụng phụ gia thực phẩm INS 450(iv) và 452(iv) làm chất nhũ hóa, chất ổn định và chất làm dày với mức sử dụng tối đa là 1320 mg/kg tính theo phospho
344	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm INS101(i) cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
345	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 473 và INS 474 cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
346	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 307a, 307b và INS 307c cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 với mức sử dụng tối đa là 50 mg/kg
347	Không bao gồm sản phẩm nguyên chất
348	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia thực phẩm INS 473, INS 473a và INS 474
349	Chỉ sử dụng ở mức sử dụng tối đa là 7000 mg/kg đối với lớp kem trong bánh nướng
350	Chỉ sử dụng ở mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg trong các sản phẩm tương tự bột cream
351	Chỉ sử dụng cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 275-1973
352	Đối với sản phẩm có hàm lượng chất béo lớn hơn 20% thì mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg
353	Tính theo chất khô
354	Đối với sản phẩm có hương vị quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
355	Đối với sản phẩm có hương vị quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
356	Không bao gồm dầu ép lạnh hoặc nguyên chất
357	Đối với sản phẩm dầu oliu tinh luyện, dầu oliu, dầu hạt oliu tinh luyện, dầu hạt oliu thì mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg nhằm bổ sung lượng tocopherol tự nhiên mất đi trong quá trình sản xuất
358	Đối với dầu cá thì mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg, sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp
359	Không bao gồm sản phẩm chất béo dạng phết từ sữa với hàm lượng chất béo lớn hơn hoặc bằng 70%
360	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm chất béo dạng phết từ sữa hàm lượng chất béo nhỏ hơn 70% hoặc với mục đích nướng.

361	Đối với các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 253-2006 thì mức sử dụng tối đa là 5000 mg/kg tính theo acid tartaric
362	Không bao gồm sản phẩm nguyên chất quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2004
363	Đối với dầu thể nhũ tương sử dụng cho sản xuất mì hoặc bánh nướng thì mức sử dụng tối đa là 50000 mg/kg
364	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp
365	Tính trên lớp vỏ
366	Đối với sản phẩm giống socola với hàm lượng nước lớn hơn 5% thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
367	Đối với kẹo có hàm lượng dầu không thấp hơn 10% thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
368	Đối với sản phẩm trang trí bánh (whipped decoration) thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
369	Chỉ sử dụng trong sản phẩm ngũ cốc ăn sáng dạng nghiền nhỏ
370	Chỉ sử dụng đối với mì, lớp vỏ cuốn cho nem, wonton và shou mai
371	Đối với sản phẩm mì luộc thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
372	Chỉ sử dụng trong sản phẩm nem cuốn
373	Chỉ sử dụng cho xúc xích
374	Chỉ sử dụng cho sản phẩm thịt đã chín đông lạnh
375	Không áp dụng cho các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 87-1981 ngoại trừ việc sử dụng phụ gia thực phẩm INS 304 làm chất chống oxy hóa trong sản phẩm socola trắng với mức sử dụng tối đa là 200 mg/kg tính trên hàm lượng chất béo
376	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thức ăn công thức cho trẻ sơ sinh từ protein thủy phân và/hoặc amino acid
377	Hạn chế sử dụng đối với các dạng sản phẩm ăn ngay yêu cầu để lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981, Codex stan 98-1981 và Codex stan 88-1981
378	Chỉ sử dụng cho sản phẩm thức ăn công thức dạng lỏng cho trẻ sơ sinh
379	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thức ăn công thức dạng lỏng cho trẻ sơ sinh từ protein thủy phân và/hoặc amino acid
380	Đối với sản phẩm thức ăn công thức dạng bột dành cho trẻ sơ sinh thì mức sử dụng tối đa là 7500 mg/kg
381	Tính theo mức tiêu thụ
382	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm cá hun khói và cá ướp hương khói quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
383	Chỉ sử dụng đối với bột gelatin
384	Tính theo bột gelatin
385	Sử dụng làm chất làm ẩm để làm ẩm acid fumaric (INS 297)
386	Đối với các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 115-1981 thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg, sử dụng đơn lẻ hoặc

	kết hợp với chất nhũ hóa khác
387	Đối với sản phẩm đường dạng bột cho bánh nướng nhỏ thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg
388	Không bao gồm bánh mì chỉ chế biến từ bột mì, nước, men hoặc chất tạo xốp và muối
389	Đối với sản phẩm chứa hạt xay nhuyễn thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
390	Sử dụng làm chất chống oxi hóa cho các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và các sản phẩm nhuyễn thể bóc vỏ tươi sống ướp lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 292-2008
391	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và sản phẩm thịt cá băm nhỏ quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 165-1989
392	Sử dụng đối với các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và sử dụng làm chất chống oxi hóa cho các sản phẩm nhuyễn thể tươi đông lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 292-2008.
393	Đối với các sản phẩm thịt sò đông lạnh nhanh và thịt sò điệp đông lạnh nhanh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 315-2014: mức sử dụng tối đa các phụ gia thực phẩm phosphate với mức sử dụng tối đa là 2200 mg/kg tính theo phosphor đối với chất điều chỉnh độ acid: INS 338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v); chất làm ẩm: INS 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vii), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v) và 542; chất tạo phức kim loại: INS 338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i), 450(i, ii, iii, v, vi, vii), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v); chất ổn định: INS 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v) và 542
394	Sử dụng đối với các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa; các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 92-1981, Codex stan 95-1981, Codex stan 165-1989, Codex stan 190-1995: các phụ gia thực phẩm INS 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii), 450(iii, v, vii), 452(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v) và 542 được sử dụng làm chất làm ẩm với mức sử dụng tối đa là 2200 mg/kg tính theo phospho
395	Sử dụng cho các sản phẩm xử lý nhiệt quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 92-1981
396	Hạn chế sử dụng đối với các dạng sản phẩm ăn ngay yêu cầu để lạnh quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981 và Codex stan 97-1981
397	Đối với sản phẩm bơ sữa không xử lý UHT hoặc tiệt trùng thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg.
398	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
399	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
400	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì

	mức sử dụng tối đa là 150 mg/kg
401	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 600 mg/kg
402	Đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 100 mg/kg
403	Không bao gồm sản phẩm sữa lên men và đồ uống chưa qua xử lý nhiệt sau khi lên men
404	Đối với các sản phẩm giảm năng lượng hoặc các sản phẩm không bổ sung đường quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 400 mg/kg
405	Đối với các sản phẩm giảm năng lượng hoặc các sản phẩm không bổ sung đường quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 1000 mg/kg
406	Đối với các sản phẩm giảm năng lượng hoặc các sản phẩm không bổ sung đường quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003 thì mức sử dụng tối đa là 100 mg/kg
407	Chỉ sử dụng đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng bổ sung vitamin và chất khoáng không bổ sung hương vị
408	Chỉ sử dụng làm chất nhũ hóa cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 328-2017, hoặc làm chất chống tạo bọt cho dầu và chất béo sử dụng để chiên ngập quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 19-1981
409	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm dành cho quá trình chế biến tiếp khác hoặc cho chế độ ăn đặc biệt, hàm lượng đường giảm hoặc hàm lượng đường thấp, hoặc khi các thành phần đặc tính tạo ngọt đã được thay thế hoàn toàn hoặc một phần bởi phụ gia thực phẩm chất tạo ngọt
410	Không bao gồm sữa giảm đường lactoza
411	Đối với sữa giảm đường lactoza thì mức sử dụng tối đa là 500 mg/kg
412	Chỉ sử dụng đối với xúc xích cá
413	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm từ 452(i) đến 452(v) cho sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
414	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm ướp
415	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm ngâm dầm
416	Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm INS 307b
417	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm dạng viên nang và viên nén
418	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với mức sử dụng tối đa là 6000 mg/kg tính trên dầu cá
419	Chỉ sử dụng đối với các dạng sản phẩm ăn ngay yêu cầu để lạnh
420	Đối với nhuyển thể muối hoặc nhuyển thể xông khói thì mức sử dụng tối đa là 700 mg/kg
421	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm xay nhuyển hoặc sản phẩm gia vị có chứa dầu thực vật
422	Chỉ sử dụng đối với viên cà ri

423	Chỉ sử dụng đối với dashi và furikake
424	Chỉ sử dụng làm chất làm bóng
425	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp phụ gia thực phẩm INS 473 và INS 473a
426	Đối với sốt cô đặc để ướp (marinade) thực phẩm thì mức sử dụng tối đa là 20000 mg/kg
427	Đối với sốt cô đặc để ướp (marinade) thực phẩm thì mức sử dụng tối đa là 10000 mg/kg
428	Tồn dư trong bánh quy
429	Đối với cà phê đóng hộp có sữa thì mức sử dụng tối đa là 2000 mg/kg
430	Chỉ sử dụng đối với rượu mạnh được nhũ hóa
431	Không bao gồm rượu whisky
432	Chỉ sử dụng đối với bột nhào dùng để chế biến snack mặn từ ngũ cốc
433	Chỉ sử dụng đối với bánh gạo và snack khoai tây
434	Phụ gia mang vào từ việc sử dụng chất chống oxy hóa trong hương liệu, phẩm màu, thành phần nước quả và chế phẩm dinh dưỡng
435	Chỉ sử dụng phẩm màu INS 102, INS 110, INS 123 và INS 124, sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với mức sử dụng tối đa là 30 mg/kg trong sản phẩm cuối cùng nhằm khôi phục lại màu mất đi trong quá trình chế biến sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1991
436	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid: đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1991, phụ gia thực phẩm INS 338 được nâng mức sử dụng tối đa lên 540 mg/kg tính theo phosphor; đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 70-1981, phụ gia thực phẩm INS 450(i) được nâng mức sử dụng tối đa lên 4400 mg/kg tính theo phospho (bao gồm cả phosphat tự nhiên); đối với sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 90-1981, phụ gia thực phẩm INS 338 và INS 450(i), sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với mức sử dụng tối đa là 4400 mg/kg tính theo phospho (bao gồm cả phosphat tự nhiên)
437	Không bao gồm sản phẩm cá sấy khô hun khói quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
438	Chỉ sử dụng làm chất nhũ hóa hoặc chất ổn định
439	Chỉ sử dụng cho sữa UHT từ các động vật không phải là bò
550	Giới hạn tối đa của aluminium từ dạng aluminium lake của INS 120 là 10 mg/kg. Các aluminium lake khác không được sử dụng
551	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 150 mg/kg
552	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 120 mg/kg
553	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 30 mg/kg
554	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 70 mg/kg và giới hạn tối đa chỉ áp dụng cho vi chất tạo ngọt là 40 mg/kg

555	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 300 mg/kg
556	Giới hạn tối đa của aluminium từ các dạng aluminium lake là 15 mg/kg
557	Giới hạn tối đa của aluminium từ dạng aluminium lake của INS 120 là 5 mg/kg. Các aluminium lake khác không được sử dụng
558	Chỉ sử dụng để giữ màu quả màu đỏ
559	Chỉ áp dụng để giữ màu của quả màu đỏ và rau, không bao gồm oliu
560	Chỉ áp dụng cho sản phẩm mostarda di frutta, chỉ áp dụng để giữ màu của quả màu đỏ và sản phẩm tương tự trứng cá từ rong biển
561	Không bao gồm hạt dễ nghiền
562	Không bao gồm mận nghiền
563	Có thể sử dụng riêng lẻ hoặc kết hợp giữa INS 120, INS 162 và INS 163
564	Tính theo P ₂ O ₅
565	Áp dụng cho sản phẩm có hàm lượng thịt thú, gia cầm thấp hơn 80%
566	Đơn vị tính là mg/l sản phẩm pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất để sử dụng trực tiếp
567	Không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm sữa và sản phẩm từ sữa, đá thực phẩm, quả và rau.
568	Không bao gồm các sản phẩm thuộc nhóm 05.1, 05.3 và 05.4 của Phụ lục 4
569	Chỉ áp dụng xử lý bề mặt cho quả có múi, dưa, đu đủ, xoài, bơ và dứa
XS13	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 13-1981
XS36	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 36-1981
XS38	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 38-1981
XS57	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 57-1981
XS66	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 66-1981
XS86	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 86-1981
XS87	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 87-1981
XS88	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 88-1981
XS89	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981
XS92	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 92-1981

XS95	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 95-1981
XS96	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 96-1981
XS97	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 97-1981
XS98	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 98-1981
XS105	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 105-1981
XS115	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 115-1981
XS117	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
XS141	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 141-1983
XS145	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 145-1985
XS165	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 165-1989
XS166	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
XS189	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 189-1993
XS190	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 190-1995
XS191	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 191-1995
XS208	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 208-1999
XS222	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
XS236	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 236-2003
XS240	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 240-2003
XS243	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2003
XS250	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 250-2006
XS251	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 251-2006

XS252	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 252-2006
XS253	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 253-2006
XS257R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 257R-2007
XS259R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 259R-2007
XS260	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 260-2007
XS262	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 262-2007
XS292	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 292-2008
XS297	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 297-2009
XS309R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 309R-2011
XS311	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 311-2013
XS312	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 312-2013
XS314R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 314R-2013
XS315	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 315-2014
XS67	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 67-1981
XS130	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 130-1981
XS160	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 160-1987
XS211	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 211-1999
XS296	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 296-2009
XS73	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
XS167	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 167-1989

XS244	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 244-2004
XS291	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 291-2010
XS302	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 302-2011
XS306R	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 306R-2011
XS326	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 326-2017
XS327	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 327-2017
XS328	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 328-2017
XS319	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 319-2015
XS33	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 33-1981
XS94	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 94-1981
XS3	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 3-1981
XS37	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 37-1991
XS70	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 70-1981
XS90	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 90-1981
XS119	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 119-1981