

## GIẢI THÍCH Ý NGHĨA GHI CHÚ

Số ghi chú	Ý nghĩa
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 đối với mứt, thạch, mứt cam (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 từ các chất tạo hương
13	Tính theo acid benzoic
14	Chỉ sử dụng trong protein đã thủy phân công thức dạng lỏng
15	Đối với dạng dầu hoặc mỡ
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	Chỉ sử dụng trong chất béo cacao, mức sử dụng trên cơ sở để ăn liền
20	Đơn lẻ hoặc kết hợp với các chất ổn định, làm dày, gồm khác
21	Tính theo calci dinatri etylendiamintetraacetat khan
22	Chỉ sử dụng trong sản phẩm cá hun khói chưa được tiêu chuẩn hóa theo quy định tại Phần 1 của Codex stan 311-2013
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 được sử dụng ở mức 2000 mg/kg
29	Chỉ áp dụng với sản phẩm thực phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa
30	Tính theo dư lượng ion NO <sub>3</sub>
31	Tính theo sản phẩm nhuộm
32	Theo dư lượng ion NO <sub>2</sub>
33	Tính theo phospho
34	Đối với dạng khan
35	Chỉ dùng cho nước quả đục
36	Mức tồn dư
37	Đối với sản phẩm thực phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa và sản phẩm thực phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 165-1989

38	Đối với hỗn hợp kem
39	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm có chứa bơ hoặc các chất béo và dầu khác
40	Chỉ sử dụng đối với INS 451i (pentanatri triphosphate), 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 <sub>2</sub>
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 đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi và sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi: 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 <sub>2</sub> trong rượu vang thành phẩm không được vượt quá 4000 mg/kg ở 20 độ C
61	Chỉ sử dụng đối với cá xay nhỏ
62	Tính theo đồng kim loại
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	Từ chất mang các chế phẩm dinh dưỡng
66	Tính theo formandehyd
67	Ngoại trừ sử dụng trong dịch từ lòng trắng trứng lòng 8 800mg/kg tính theo phốt pho, và trong dịch trứng toàn phần ở mức 14 700mg/kg tính theo phốt pho
68	Chỉ sử dụng trong sản phẩm không thêm đường
69	Chỉ sử dụng như tác nhân carbonic hóa
70	Tính theo acid
71	Chỉ tính 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 dưỡng đặc biệt
78	Trừ việc sử dụng trong giấm thơm và sản phẩm giấm chua ở mức 50000mg/kg
79	Chỉ sử dụng đối với quả hạch
80	Tương đương 2 mg/dm <sup>2</sup> bề mặt, 5 mm chiều sâu tối đa
81	Tương đương 1 mg/dm <sup>2</sup> bề mặt, 5 mm chiều sâu tối đa
82	Trừ sử dụng trong tôm ( <i>Crangon crangon</i> và <i>Crangon vulgaris</i> ) ở mức 6000mg/kg
83	Chỉ dạng L (+)
84	Chỉ sử dụng trong sản phẩm cho trẻ trên 1 tuổi
85	Mức sử dụng trong vỏ xúc xích, dư lượng trong xúc xích có vỏ bọc như vậy không được vượt quá 100mg/kg
86	Sử dụng trong trang trí bên trên món tráng miệng mà không phải cream
87	Mức xử lý
88	Từ chất mang trong 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 xông khói/ướp muối/sấy khô)
95	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thủy sản là surimi hoặc trứng cá
96	Tính theo khối lượng khô của chất tạo ngọt đậm đặc
97	Tính theo sản phẩm cacao và socola thành phẩm
98	Chỉ sử dụng để kiểm soát bụi bẩn
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 15.000 mg/kg.
102	Chỉ sử dụng trong nhũ tương dầu với mục đích nướng
103	Trừ sử dụng đối với rượu vang trắng đặc biệt là 400 mg/kg
104	Trừ sử dụng trong bánh mì và các sản phẩm bánh ngọt (được làm nở bằng men) ở mức dư lượng tối đa 5.000 mg/kg
105	Trừ sử dụng trong vỏ mướp khô ( <i>Kampyo</i> ) ở mức 5.000 mg/kg
106	Trừ sử dụng trong mù tạt dijon với mức 500mg/kg
107	Trừ sử dụng natri ferrocyanid (INS 535) and kali ferrocyanid (INS 536) trong muối thực phẩm 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 25lbs/1000 gal x (0,45kg/lb)x(1gal/3,75L)x(1L/kg)x(10E6mg/kg) = 3000 mg/kg
110	Chỉ sử dụng trong khoai tây cấp đông chiên kiểu Pháp

111	Trừ siro glucoza khô sử dụng trong sản xuất bánh kẹo từ đường là 150mg/kg và siro glucoza sử dụng trong sản xuất bánh kẹo từ đường là 400mg/kg
112	Chỉ sử dụng trong phomat bào
113	Mức sử dụng báo cáo là theo đương lượng kali acesulfam (theo báo cáo 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 hàm lượng không quá ML của kali acesulfam hoặc aspartam (báo cáo ML có thể chuyển thành aspartame bằng cách chia 0,68)
114	không bao gồm bột cacao
115	Chỉ sử dụng đối với nước dừa ép
116	Chỉ sử dụng trong bột nhào
117	Trừ sử dụng trong loganniza (xúc xích tươi, chưa xông khói) ở mức 1.000 mg/kg
118	Trừ sử dụng trong tocino (xúc xích tươi, chưa xông khói) ở mức 1.000mg/kg
119	Mức sử dụng báo cáo là theo đương lượng aspartam (theo báo cáo 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 hàm lượng không quá ML của kali acesulfam hoặc aspartam (báo cáo ML có thể chuyển thành aspartame bằng cách chia 0,68)
120	Trừ sử dụng đối với trứng cá muối là 2500mg/kg
121	Trừ sử dụng đối với sản phẩm cá lên men là 1.000mg/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 giới hạn tối đa là 2000 mg/kg tính sản phẩm cacao và socola thành phẩm với chức năng làm chất nhũ hóa trong các sản phẩm theo quy định tại Codex Stan 105 - 1981
124	Chỉ áp dụng đối với sản phẩm có chứa ethanol < 7%
125	Chỉ sử dụng trong hỗn hợp với dầu thực vật, là chất chống dính dùng cho dụng cụ nướng bánh.
126	Chỉ sử dụng tách bột nhào trong quá trình làm bánh
127	Phục vụ người sử dụng
128	Chỉ đối với acid tartric (INS 334)
129	Chỉ sử dụng như chất điều chỉnh độ acid trong nước ép nho
130	Dùng đơn lẻ hoặc kết hợp: BHA (INS 320), BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) và Propyl Galat (INS 310)
131	Chỉ sử dụng như một chất mang hương liệu
132	Trừ sử dụng đối với đồ uống bán đông lạnh ở mức 130mg/kg tính theo chế phẩm khô
133	Sử dụng kết hợp của BHA (INS 320), BHT (INS 321) và propyl galat (INS 310) ở mức 200mg/kg, với điều kiện giới hạn tối đa của từng đơn chất không quá 200mg/kg
134	Trừ sử dụng đối với bánh từ ngũ cốc là ở mức 500 mg/kg
135	Trừ sử dụng trong mơ khô ở mức 2000 mg/kg, trong nho tẩy màu ở mức 1500 mg/kg, trong dừa khô ở mức 200 mg/kg, trong dừa đã tách một phần dầu ở mức 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 nhuyễn thể, giáp xác, da gai
140	Đối với bào ngư đóng hộp (PAUA) là 1.000 mg/kg.
141	Chỉ sử dụng đối với sô cô la trắng
142	Không bao gồm cà phê và chè
143	Chỉ sử dụng trong đồ uống từ nước quả ép và rượu 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 160ai)
147	Không bao gồm bột whey cho thức ăn trẻ nhỏ
148	Trừ sử dụng trong vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 10.000 mg/kg
149	Đối với trứng cá là 100mg/kg
150	Chỉ sử dụng đối với thức ăn công thức từ đậu nành
151	Trừ sử dụng đối với protein thủy phân và / hoặc thức ăn công thức từ các acid amin ở mức 1.000mg/kg
152	Chỉ sử dụng cho mục đích rán hoặc chiên
153	Chỉ sử dụng cho sản phẩm mì ăn liền
154	Chỉ sử dụng cho sản phẩm sữa dừa
155	Chỉ sử dụng cho tảo đông lạnh và thái lát
156	Trừ cho vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 2.500 mg/kg
157	Trừ sử dụng cho vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 2.000 mg/kg
158	Trừ sử dụng cho vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 1.000 mg/kg
159	Chỉ sử dụng cho siro bánh kẹo và siro từ cây thích
160	Chỉ sử dụng cho sản phẩm uống liền và hỗn hợp để pha chế các sản phẩm uống liền
162	Chỉ sử dụng cho sản phẩm khan và các sản phẩm dạng xúc xích
163	Trừ sử dụng cho vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 3.000 mg/kg
164	Trừ sử dụng cho vi chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 30.000 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 trên bánh sandwich sữa
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 trên bánh sandwich béo
170	Không bao gồm các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn sữa lên men (CODEX STAN 243-2003)
171	Không bao gồm chất béo sữa khan
172	Trừ sử dụng đối với nước sốt trái cây, sản phẩm trang trí bề mặt từ trái cây, kem dừa, nước cốt dừa và "trái cây ép thanh" ở mức 50mg/kg
173	Không bao gồm mì ăn liền có chứa rau và trứng
174	Dùng đơn chất hoặc kết hợp: natri nhôm silicat (INS 554), canxi nhôm silicat (INS 556), nhôm silicat (INS 559)
175	Trừ sử dụng đối với đồ uống tráng miệng từ quả dạng thạch/thạch trái cây ở mức 200 mg/kg
176	Chỉ sử dụng đối với cà phê đóng hộp dạng lỏng

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: BHA (INS 320) và BHT (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 Ascorbyl palmitat (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 yên mạch cán
190	Trừ sử dụng đối với đồ uống sữa lên men ở mức là 500mg/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 paste 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: BHA (INS 320), BHT (INS 321) và TBHQ (INS 319)
196	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: BHA (INS 320), BHT (INS 321) và propyl gallat (INS 310)
197	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: BHT (INS 321) và propyl gallat (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	Trừ sử dụng vì chất tạo ngọt và kẹo thơm bạc hà ở mức 6.000mg/kg đương lượng steviol
200	trừ sử dụng trong dăm bông từ thịt lợn thăn theo phong cách Nhật Bản (xông khói và không qua xử lý nhiệt) ở mức 120mg/kg đương lượng steviol
201	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm có hương vị
202	Chỉ sử dụng trong nước muối được sử dụng trong sản xuất xúc xích
203	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm thay thế có thể nhai được
204	Trừ sử dụng ở mức 50mg/kg đối với nhãn và vải
205	Trừ sử dụng ở mức 50mg/kg để tránh làm sẫm màu một số loại rau củ quả có màu sáng
206	Trừ sử dụng ở mức 30mg/kg như một chất tẩy trắng trong các sản phẩm được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 240-2003)
207	Trừ sử dụng mức 50.000 mg/kg trong nước sốt đậu tương dùng để chế biến tiếp
208	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm 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 file cá và cá thái nhỏ được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 166-1989
211	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm mỳ
212	Trừ việc sử dụng trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 117 - 1981) ở mức 3.000 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	Trừ việc sử dụng cho lớp trang trí bề mặt ở mức 300mg/kg
218	Sulfít chỉ có thể được sử dụng như là chất bảo quản và chất chống oxy hóa cho các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 177-1991.
219	Trừ việc sử dụng trong các sản phẩm đồ uống không cồn từ quả hổi, dứa, quả hạch ở mức 5000mg/kg
220	Chỉ sử dụng cho các sản phẩm có hương liệu 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 > 0,6
223	Đối với sản phẩm có bổ sung trái cây, rau hoặc thịt, sử dụng ở mức 3.000mg/kg
224	Không bao gồm bia có hương thơm
225	Đối với bột nhỏ khô, sử dụng ở mức 12.000mg/kg
226	Trừ việc sử dụng như là chất làm mềm thịt ở mức 35.000 mg/kg
227	Chỉ sử dụng trong sữa đã qua xử lý tiệt trùng và UHT
228	Trừ việc sử dụng để làm ổn định whey lỏng có protein cao sử dụng để chế biến tiếp thành whey protein cô đặc ở mức 1320 mg/kg
229	Sử dụng như tác nhân xử lý bột, tác nhân tạo xốp hoặc chất nở bột
230	Chỉ sử dụng như chất điều chỉnh độ axit
231	Chỉ sử dụng cho sữa lên men có hương và sữa lên men có hương 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 như chất ổn định hoặc làm dày
235	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm hoàn nguyên lại 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	Trừ việc sử dụng trong các sản phẩm tương ứng với tiêu chuẩn Codex stan 74-1981 ở mức GMP
239	Không bao gồm các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn các sản phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (CODEX STAN 73-1981)
240	Mức sử dụng là trong khoảng giới hạn đối với natri quy định trong tiêu chuẩn các sản phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (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 tại Codex Stan 74-1981
244	Chỉ sử dụng đối với bột nhào bánh

245	Chỉ sử dụng đối với rau dầm giấm
246	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: nhôm amoni sulfat (INS 523) và natri nhôm phosphat (acid và bazo; (INS 541(i),(ii))
247	Chỉ sử dụng trong kuzukiri và harusame
248	Chỉ sử dụng là chất tạo xốp
249	Chỉ sử dụng là chất tạo xốp trong hỗn hợp bánh bao và bánh mỳ hấp
250	Chỉ sử dụng trong động vật thân mềm và tsukudani nấu sôi
251	Chỉ sử dụng trong sản phẩm phomat Hoa Kỳ đã chế biến
252	Chỉ sử dụng đối với bữa ăn từ bột mỳ và ngô đã trộn sẵn bột nở
253	Chỉ sử dụng trong socola nóng trộn khô
254	Chỉ sử dụng trong muối để sản xuất phomat muối khô
255	Trừ việc sử dụng trong các gia vị dùng cho các thực phẩm nhóm 15.1 ở mức 1.700 mg/kg
256	Chỉ sử dụng đối với mỳ, pasta không gluten và pasta dành cho chế độ ăn giảm protein
257	Chỉ sử dụng đối với tôm
258	Không bao gồm siro từ cây thích
259	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: natri aluminosilicat (INS 554) và calci nhôm silicat (INS 556)
260	Chỉ sử dụng trong bột làm trắng 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	Trừ việc sử dụng trong nấm dầm giấm ở mức 20.000 mg/kg
264	Trừ việc sử dụng trong nấm tiết trùng ở mức 5.000 mg/kg đối với acid citric (INS 330) và acid lactic (INS 270), đơn lẻ hoặc kết hợp
265	Chỉ sử dụng như là chất tạo phức kim loại trong khoai tây chiên kiểu Pháp cấp đông
266	Không bao gồm cá trích Đại Tây Dương và cá trích cơm ướp muối
267	Không bao gồm các sản phẩm được quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 167-1989, Codex stan 189-1993, Codex stan 222-2001, Codex stan 236-2003, Codex Stan 311-2003
268	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 471, 472a, 472b và 472c trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (Codex stan 74-1981)
269	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các chế phẩm tinh bột khác như là chất làm dày trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (Codex stan 74-1981)
270	Chỉ sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các chất làm dày tinh bột khác ở mức 60.000 mg/kg trong các thực phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex về thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (Codex stan 73-1981)
271	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm quy định tiêu chuẩn Codex về thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (Codex stan 73-1981)
272	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 410, 412, 414, 415 và 440 ở mức 20000 mg/kg trong các sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc không có gluten , và ở mức 10000 mg/kg trong các sản phẩm khác quy định trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (Codex stan



	74-1981)
273	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 410, 412, 414, 415 và 440 ở mức 20 000 mg/kg trong các sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc không có gluten được quy định trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (Codex stan 74-1981)
274	Chỉ sử dụng ở mức 15 000 mg/kg trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm thực phẩm chế biến từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ (Codex stan 74-1981)
275	Chỉ sử dụng ở mức 1500 mg/kg trong các sản phẩm quy định tiêu chuẩn Codex về thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (Codex stan 73-1981)
276	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các chế phẩm tinh bột như là chất làm dày trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex về thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (Codex stan 73-1981)/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 kem sữa béo
279	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 38-1981
280	Chỉ sử dụng đối với củ cải dầm giấm
281	Chỉ sử dụng trong thịt tươi thái nhỏ có chứa các thành phần khác
282	Chỉ sử dụng đối với pectin không amid hóa quy định trong tiêu chuẩn Codex về thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (Codex stan 73-1981)
283	Chỉ sử dụng trong thực phẩm đóng hộp từ hoa quả quy định trong tiêu chuẩn Codex về thực phẩm đóng hộp dành cho trẻ nhỏ (Codex stan 73-1981)
284	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 1412, 1413, 1414 và 1440 trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm dinh dưỡng công thức dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi và sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt dành cho trẻ đến 12 tháng tuổi (Codex stan 72-1981)
285	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp: INS 1412, 1413, 1414 và 1422 trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex về sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi (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, sử dụng ở mức 30 mg/kg tính theo ion NO <sub>2</sub> tồn dư
288	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm quy định 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 như là chất làm ẩm trong 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 3.520 mg/kg tính theo phospho

290	Chỉ sử dụng trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và tiêu chuẩn Codex stan 98-1981 ở mức 15 mg/kg để thay thế các phẩm màu mất đi trong sản phẩm
291	Đối với INS 160e và INS 160f, sử dụng ở mức 35 mg/kg
292	Đối với sản phẩm công thức từ protein thủy phân và/hoặc amino acid, sử dụng ở mức 25.000 mg/kg
293	Tính theo saponin
294	Trừ việc sử dụng trong các sản phẩm dạng lỏng ở mức 600 mg/kg tính theo đương lượng steviol
295	Chỉ sử dụng làm chất điều chỉnh độ acid trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 73-1981
296	Trừ việc sử dụng trong nước muối tía tô ở mức 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 pho mát Ý
299	Đối với lớp phủ bột cho các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 166-1989, sử dụng ở mức 440 mg/kg tính theo phospho, đơn lẻ hoặc kết hợp
300	Chỉ sử dụng trong 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), 542 như là chất làm ẩm trong các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 89-1981 và Codex stan 98-1981 ở mức 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 quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 87-1981
304	Không bao gồm nhuyễn thể hai mảnh vỏ tươi
305	Không bao gồm các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 312-2013
306	Không bao gồm các sản phẩm quy định tại 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 tươi
308	Chỉ sử dụng cho nhuyễn thể tươi
309	Chỉ sử dụng cho lớp phủ bột của các sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa
310	Chỉ sử dụng cho sản phẩm cá da đỏ
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 tại tiêu chuẩn Codex stan 222-2001
314	Sử dụng trong chiết xuất từ nấm men.
315	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia: INS 300, 301, 302, 304
316	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 156-1987
317	Tính theo acid ascorbic
318	Chỉ áp dụng với ngũ cốc khô
319	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa natri khác với giới hạn natri cho các sản phẩm được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 87-1981.

320	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp với các phụ gia chứa Natri khác với giới hạn Natri cho các sản phẩm được quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 74-1981.
321	Chỉ sử dụng đối với hỗn hợp dạng bột
322	Sử dụng cho các sản phẩm quy định tại 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 chỉ áp dụng đối với các sản phẩm từ sữa và đậu nành
330	Không bao gồm sản phẩm đóng hộp.
331	Chỉ áp dụng đối với sản phẩm chưa được tiêu chuẩn hóa
332	Chỉ sử dụng làm chất làm bóng
333	Không bao gồm các sản phẩm quy định tại 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 ép mận Trung Quốc
337	Đối với các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981, sử dụng ở mức 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 tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 ở mức 500 mg/kg tính theo acid sorbic (từ INS 200, INS 202, INS 203) hoặc acid benzoic (từ INS 210, INS 211, INS 212, INS 213)
339	Không bao gồm sản phẩm bouillons và consommés đóng hộp
340	Đối với sản phẩm không quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981, sử dụng ở mức 100 mg/kg
341	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia: INS 160 a(ii), 160e, 160f trong sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 ở mức 50 mg/kg
342	Chỉ sử dụng phụ gia INS 141(i) cho sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
343	Trong sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981: sử dụng các phụ gia 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 ở mức 440 mg/kg tính theo phospho; chỉ sử dụng các phụ gia INS 341(i), 341(ii), 341(iii) làm chất chống đông vón ở mức 800 mg/kg tính theo phospho trên chất khô của sản phẩm tách nước; sử dụng phụ gia INS 450(iv) và 452(iv) làm chất nhũ hóa, chất ổn định và chất làm dày ở mức 1320 mg/kg tính theo phospho
344	Chỉ sử dụng phụ gia INS101(i) trong sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981
345	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia INS 473 và INS 474 trong sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 ở mức 2000 mg/kg
346	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp các phụ gia INS 307a, 307b và INS 307c trong sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 117-1981 ở mức 50 mg/kg

347	Không bao gồm sản phẩm nguyên chất
348	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp phụ gia INS 473, INS 473a và INS 474.
349	Chỉ sử dụng ở mức 7.000 mg/kg đối với lớp kem trong bánh nướng
350	Chỉ sử dụng ở mức 10.000 mg/kg trong các sản phẩm tương tự bột kem
351	Chỉ sử dụng cho sản phẩm quy định tại Codex Stan 275-1973
352	Đối với sản phẩm có hàm lượng chất béo lớn hơn 20%, sử dụng ở mức 6.000 mg/kg.
353	Tính theo chất khô
354	Đối với sản phẩm hương liệu quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 243-2003, chỉ sử dụng ở mức 2.000 mg/kg
355	Đối với sản phẩm hương liệu quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 243-2004, chỉ sử dụng ở mức 10000 mg/kg
356	Không bao gồm dầu ép nguội hoặc nguyên chất
357	Đối với sản phẩm dầu oliu tinh luyện, dầu oliu, dầu hạt oliu tinh luyện, dầu hạt oliu, sử dụng ở mức 200mg/kg nhằm bổ sung lượng tocopherol tự nhiên mất đi trong quá trình sản xuất
358	Đối với dầu cá, sử dụng ở mức 6.000 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 giới hạn trong các sản phẩm chất béo dạng phết từ sữa hàm lượng chất béo nhỏ hơn 70% hoặc với mục đích nướng.
361	Sử dụng ở mức 5.000 mg/kg tính theo acid tartaric trong các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 253-2006.
362	Không bao gồm sản phẩm nguyên chất quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 243-2004
363	Sử dụng ở mức 50.000 mg/kg cho dầu thể nhũ tương sử dụng cho quá trình sản xuất mì hoặc bánh nướng
364	Sử dụng đơn lẻ hoặc kết hợp
365	Tính trên lớp vỏ
366	Đối với sản phẩm giống socola với hàm lượng chất béo lớn hơn 5%, sử dụng ở mức 10.000 mg/kg
367	Đối với kẹo có hàm lượng dầu không thấp hơn 10%, sử dụng ở mức 10.000 mg/kg
368	Đối với sản phẩm trang trí bánh (whipped decoration), sử dụng ở mức 10.000 mg/kg
369	Chỉ sử dụng trong sản phẩm ngũ cốc ăn sáng dạng nghiền nhỏ
370	Chỉ sử dụng đối với mỳ, lớp vỏ cuốn cho nem, vằn thắn và shou mai
371	Đối với sản phẩm mỳ/sợi đã luộc, sử dụng ở mức 10.000 mg/kg
372	Chỉ sử dụng trong sản phẩm cuốn
373	Chỉ sử dụng cho xúc xích
374	Chỉ sử dụng cho sản phẩm thịt đông lạnh đã chế biến.
375	Không áp dụng cho các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 87-1981 ngoại trừ việc sử dụng phụ gia INS 304 làm chất chống oxy hóa trong sản phẩm socola trắng ở mức 200 mg/kg tính trên hàm lượng chất béo

376	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm thức ăn công thức cho trẻ nhỏ từ protein thủy phân và/hoặc amino acid
377	Đối với các sản phẩm quy định tại tiêu chuẩn Codex stan 89-1981, Codex stan 98-1981 và Codex stan 88-1981, hạn chế sử dụng đối với các dạng sản phẩm đông lạnh ăn ngay.
378	Chỉ sử dụng cho sản phẩm dinh dưỡng công thức dạng lỏng dành cho trẻ sơ sinh
379	Chỉ sử dụng đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức dạng lỏng dành cho trẻ sơ sinh từ protein thủy phân và/hoặc amino acid
380	Đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức dạng bột dành cho trẻ sơ sinh, sử dụng ở mức 7.500 mg/kg
381	Tính theo mức tiêu thụ
XS38	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 38-1981
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
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
XS208	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 208-1999
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
XS262	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 262-2007
XS309	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
XS314	Không bao gồm các sản phẩm quy định trong tiêu chuẩn Codex stan 314-2013