

20 Additives,flavours, baking and processing aids

TDS samples defined in participating countries - working material from 2012

Foodex2 codes and names			Defined TDS samples				
Code	Name	Exposure hierarchy code	CZ	PT	DE	FI	IS
A046L	Additives,flavours, baking and processing aids	Z0020					
A047R	Food additives	Z0020.0001					
A047N	Food colour	Z0020.0001.0001					
A047P	Natural food colour	Z0020.0001.0001.0001					
A047Q	Artificial food colour	Z0020.0001.0001.0002					
A047A	Food flavours	Z0020.0001.0002					
A047C	Natural flavours and extracts	Z0020.0001.0002.0001					
A047D	Almond essence	Z0020.0001.0002.0001.0001					
A047E	Vanilla essence	Z0020.0001.0002.0001.0002					
A047F	Vanilla pods	Z0020.0001.0002.0001.0003					
A047G	Orange essence	Z0020.0001.0002.0001.0004					
A047H	Lemon essence	Z0020.0001.0002.0001.0005					
A047J	Rum essence	Z0020.0001.0002.0001.0006					
A047K	Carob flavouring	Z0020.0001.0002.0001.0007					
A047L	Liquorice extract	Z0020.0001.0002.0001.0008					
A047B	Natural identical flavours	Z0020.0001.0002.0002					
A047M	Artificial flavours	Z0020.0001.0002.0003					
A04QP	Other food additives	Z0020.0001.0003					
A046M	Artificial sweeteners (e.g., aspartam, saccharine)	Z0020.0001.0003.0001					
A046N	Saccharine	Z0020.0001.0003.0001.0001					
A046P	Aspartame	Z0020.0001.0003.0001.0002					
A046Q	Acesulfame k	Z0020.0001.0003.0001.0003					
A046R	Sucralose	Z0020.0001.0003.0001.0004					
A046S	Cyclamate	Z0020.0001.0003.0001.0005					
A046T	Neo-hesperidine	Z0020.0001.0003.0001.0006					
A046V	Thaumatococin	Z0020.0001.0003.0001.0007					
A046X	Neotame	Z0020.0001.0003.0001.0008					
A046Y	Steviol glucoside	Z0020.0001.0003.0001.0009					
A046Z	Advantame	Z0020.0001.0003.0001.0010					
A047S	Preservative	Z0020.0001.0003.0002					
A047T	Antioxidant	Z0020.0001.0003.0003					
A048A	Flavour enhancer	Z0020.0001.0003.0004					
A048E	Modified starch	Z0020.0001.0003.0005					
A04QR	Other regulated additives	Z0020.0001.0003.0006					
A047Y	Gelling agent	Z0020.0001.0003.0006.0001					
A047Z	Stabiliser	Z0020.0001.0003.0006.0002					
A047V	Emulsifier	Z0020.0001.0003.0006.0003					
A047X	Thickener	Z0020.0001.0003.0006.0004					
A048B	Acid	Z0020.0001.0003.0006.0005					
A048C	Acidity regulator	Z0020.0001.0003.0006.0006					
A048D	Anti-caking agent	Z0020.0001.0003.0006.0007					
A048F	Anti-foaming agent	Z0020.0001.0003.0006.0008					
A048G	Glazing agent	Z0020.0001.0003.0006.0009					
A048H	Emulsifying salts	Z0020.0001.0003.0006.0010					
A048J	Flour treatment agent	Z0020.0001.0003.0006.0011					
A048K	Firming agent	Z0020.0001.0003.0006.0012					
A048L	Humectant	Z0020.0001.0003.0006.0013					
A048M	Bulking agent	Z0020.0001.0003.0006.0014					
A048N	Propellant gas	Z0020.0001.0003.0006.0015					
A048P	Miscellaneous composite agents for food processing	Z0020.0002					
A04QQ	Baking aids	Z0020.0002.0001					
A048Q	Preparations for raising and flavouring home-made baker	Z0020.0002.0001.0001					
A048R	Preparations for gelling home-made marmalades / jams	Z0020.0002.0001.0002					
A048S	Preparation for pickling vegetables	Z0020.0002.0001.0003					
A048T	Processing aids	Z0020.0002.0002					
A048V	Enzymes for food manufacture	Z0020.0002.0003					
A048X	RPCs of microbiological origin	Z0020.0002.0004					

A048Y	Starter cultures	Z0020.0002.0004.0001					
A048Z	Yeast cultures	Z0020.0002.0004.0002					
A049A	Baking yeast	Z0020.0002.0004.0002.0001					
A049B	Mould or micro-fungal cultures	Z0020.0002.0004.0003					