

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2023/447**af 1. marts 2023****om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af glycosylerede steviolglycosider som sødestof****(EØS-relevant tekst)**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ⁽¹⁾, særlig artikel 10, stk. 3, og artikel 14,under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer ⁽²⁾, særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (2) I Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ⁽³⁾ er der fastsat specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (3) Disse lister kan opdateres i overensstemmelse med den fælles procedure, jf. artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008, enten på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning.
- (4) I januar 2019 blev der indgivet en ansøgning om godkendelse af glycosylerede steviolglycosider som et nyt fødevaretilsætningsstof til anvendelse som sødestof. Ansøgningen blev forelagt medlemsstaterne i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (5) Glycosylerede steviolglycosider fremstilles ved enzymatisk biokonvertering ved hjælp af en cyclomaltodextringlucanotransferase, der katalyserer overførslen af glukose fra stivelse til blandinger beriget med en eller flere individuelle steviolglycosider fra rensede Stevia Rebaudiana-bladekstrakter. De består af en blanding af glycosylerede steviolglycosider med 1-20 yderligere glucoseenheder, der er bundet til stamsteviolglycosider. De har en forbedret sødhedsprofil sammenlignet med de andre godkendte sødestoffer, herunder steviolglycosider fra Stevia (E 960a).
- (6) Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet (»autoriteten«) evaluerede sikkerheden ved glycosylerede steviolglycosider og afgav udtalelse den 15. december 2021 ⁽⁴⁾. Autoriteten fandt, at metabolismen af glycosylerede steviolglycosider svarer i tilstrækkelig grad til de allerede godkendte steviolglycosider, og de toksikologiske data, som autoriteten tidligere har vurderet for steviolglycosider (E 960a), blev derfor anset for at understøtte deres sikkerhed som fødevaretilsætningsstof. Enzymet cyclomaltodextringlucanotransferase (EC 2.4.1.19), der er afledt af en ikke genetisk modificeret stamme af *Anoxybacillus caldiproteolyticus*, og som er bestemt til brug ved fremstilling af modificerede steviolglycosider, giver ikke anledning til sikkerhedsmæssige betænkeligheder under de påtænkte anvendelsesbetingelser på grundlag af de data, der er forelagt autoriteten ⁽⁵⁾. Autoriteten konkluderede, at der ikke er nogen sikkerhedsmæssige betænkeligheder ved anvendelsen af glycosylerede steviolglycosider som fødevaretilsætningsstof til de samme foreslåede anvendelsesformål og anvendelsesniveauer som steviolglycosider (E 960a-960c), der anvendes som sødestoffer.

⁽¹⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2022;20(2):7066.⁽⁵⁾ EFSA Journal 2022;20(1):7004.

- (7) Fødevaretilsætningsstoffet »glucosylerede steviolglycosider« (E 960d) bør derfor godkendes som sødestof i de fødevarekategorier, hvor steviolglycosider (E 960a-960c) på nuværende tidspunkt er godkendt og med samme grænseværdier.
- (8) Specifikationerne for fødevaretilsætningsstoffet glucosylerede steviolglycosider bør indarbejdes i forordning (EU) nr. 231/2012, da det optages på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 for første gang.
- (9) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 1. marts 2023.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG I

I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

- a) I del B, punkt 2, Sødestoffer, indsættes følgende række efter rækken vedrørende E 960c:

»E 960d	Glucosylerede steviolglycosider«.
---------	-----------------------------------

- b) I del C, 5) Andre tilsætningsstoffer, der kan have en fælles grænseværdi, affattes litra v) således:

»v) E 960a-960d: Steviolglycosider

E-nummer	Navn
E 960a	Steviolglycosider fra Stevia
E 960c	Enzymatisk fremstillede steviolglycosider
E 960d	Glucosylerede steviolglycosider«.

- c) I del E foretages følgende ændringer:

- 1) I kategori 01.4 (Aromatiserede, fermenterede mælkeprodukter, herunder varmebehandlede produkter) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	---

- 2) I kategori 03 (Konsumis) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	---

- 3) I kategori 04.2.2 (Frugt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til sursød frugt- og grøntsagsskones«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

- 4) I kategori 04.2.4.1 (Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen kompot) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til energireducerede produkter«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--------------------------------------

- 5) I kategori 04.2.5.1 (Marmelade ekstra og gelé ekstra som defineret i direktiv 2001/113/EF) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

- 6) I kategori 04.2.5.2 (Syltetøj, gelé og marmelade og kastanje creme, jf. definitionerne i direktiv 2001/113/EF) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til syltetøj, gelé og marmelade, energireduceret«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

- 7) I kategori 04.2.5.3 (Andre lignende smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter, energireducerede, og smørpålæg på basis af tørrede frugter, energireduceret eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

- 8) I kategori 05.1 (Kakao- og chokoladeprodukter, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	270	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	---

- 9) I kategori 05.2 (Andre konfekturprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde) affattes rækkerne vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	270	(1) (60)	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960d	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til smørpålæg på basis af kakao, mælk, tørrede frugter eller fedtstoffer, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960d	Steviolglycosider	350	(1) (60)	Kun til konfekturprodukter uden tilsat sukker Kun til energireduceret hård konfektur (bolsjer og slikpinde) Kun til energireduceret blød konfektur (tyggeslik, frugtgummi og skumslik/marshmallows) Kun til energireduceret lakrids Kun til energireduceret nougat Kun til energireduceret marcipan
	E 960a-960d	Steviolglycosider	2 000	(1) (60)	Kun til mikropastiller til at give frisk ånde, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960d	Steviolglycosider	670	(1) (60)	Kun til forfriskende, stærkt aromatiserede halvpastiller, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.

- 10) I kategori 05.3 (Tyggegummi) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	3300	(1) (60)	Kun til produkter uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	------	----------	--

- 11) I kategori 05.4 (Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4) affattes rækkerne vedrørende 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til konfekturprodukter uden tilsat sukker
	E 960a-960d	Steviolglycosider	270	(1) (60)	Kun til produkter på basis af kakao eller tørrede frugter, energireducerede eller uden tilsat sukker«.

- 12) I kategori 06.3 (Morgenmadscerealier) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til morgenmadscerealier med et fiberindhold på over 15 % og med et klidindhold på mindst 20 %, energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

- 13) I kategori 07.2 (Finere bagværk) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	330	(1) (60)	Kun til spiseligt papir (essoblaten) — vaffelpapir«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	--

- 14) I kategori 09.2 (Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	Kun til sursød konserver og halvkonserves af fisk samt marinader af fisk, krebsdyr og bløddyr«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	---

- 15) I kategori 11.4.1 (Sødestoffer til bordbrug i flydende form) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	<i>Quantum satis</i>	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	----------------------	------------	--

- 16) I kategori 11.4.2 (Sødestoffer til bordbrug i flydende form) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	<i>Quantum satis</i>	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	----------------------	------------	--

- 17) I kategori 11.4.3 (Sødestoffer til bordbrug i tabletform) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	<i>Quantum satis</i>	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	----------------------	------------	--

- 18) I kategori 12.4 (Sennep) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	120	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	-----	------------	--

- 19) I kategori 12.5 (Suppe og bouillon) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	40	(1) (60)	Kun til energireduceret suppe«.
--	--------------	-------------------	----	----------	---------------------------------

- 20) I kategori 12.6 (Saucer) affattes rækkerne vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	120	(1) (60)	Bortset fra sojasauce (fermenteret og ikke-fermenteret)
	E 960a-960d	Steviolglycosider	175	(1) (60)	Kun sojasauce (fermenteret og ikke-fermenteret)«

- 21) I kategori 13.2 (Diætpræparater til særlige medicinske formål som defineret i direktiv 1999/21/EF (undtagen produkter i fødevarekategori 13.1.5)) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	330	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	-----	------------	--

- 22) I kategori 13.3 (Slankekostprodukter beregnet til at erstatte hele den daglige fødeindtagelse eller et enkelt måltid (hele den daglige kost eller dele af den)) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	270	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	-----	------------	--

- 23) I kategori 14.1.3 (Frugtnectar som defineret i direktiv 2001/112/EF samt grøntsagsnectar og lignende produkter) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	---

- 24) I kategori 14.1.4 (Aromatiserede drikkevarer) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	80	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	----	----------	---

25) I kategori 14.1.5.2 (Andre varer) affattes rækkerne vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	30	(1) (60) (93)	Kun til kaffe, te og urtete, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960d	Steviolglycosider	30	(1) (60) (93)	Kun til aromatiseret pulverkaffe og produkter af cappucinopulver, energireducerede eller uden tilsat sukker
	E 960a-960d	Steviolglycosider	20	(1) (60) (93)	Kun til maltbaserede drikkevarer samt drikkevarer med chokolade-/cappucinoaroma, energireducerede eller uden tilsat sukker«.

26) I kategori 14.2.1 (Øl og maltbaserede drikkevarer) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	70	(1) (60)	Kun til alkoholfrit øl eller øl med et alkoholindhold på højst 1,2 % vol., »Bière de table/Tafelbier/Table Beer« (med et stamurtindhold på under 6 %), bortset fra »Obergäriges Einfachbier«, øl med en minimumssurhed på 30 milliækvivalenter udtrykt som NaOH, mørkt øl af typen »oud bruin«.
--	--------------	-------------------	----	----------	---

27) I kategori 14.2.8 (Andre alkoholholdige drikkevarer, herunder blandinger af alkoholholdige drikkevarer og ikke-alkoholholdige drikkevarer samt brændevin med et alkoholindhold på under 15 %) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	150	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	-----	------------	--

28) I kategori 15.1 (Snacks på basis af kartofler, cerealier, mel eller stivelse) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	20	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	----	------------	--

29) I kategori 15.2 (Forarbejdede nødder) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	20	(1) (60)«.	
--	--------------	-------------------	----	------------	--

30) I kategori 16 (Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4) affattes rækken vedrørende E 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	100	(1) (60)	Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.
--	--------------	-------------------	-----	----------	---

- 31) I kategori 17.1 (Kosttilskud i fast form, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn) affattes rækkerne vedrørende 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	670	(1) (60)	
	E 960a-960d	Steviolglycosider	1800	(1) (60)	Kun til kosttilskud i form af tyggetabletter«.

- 32) I kategori 17.2 (Kosttilskud i flydende form, undtagen kosttilskud til spædbørn og småbørn) affattes rækkerne vedrørende 960a-960c (Steviolglycosider) således:

	»E 960a-960d	Steviolglycosider	200	(1) (60)	
	E 960a-960d	Steviolglycosider	1800	(1) (60)	Kun til kosttilskud i form af sirup«

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende optegnelse efter optegnelsen om tilsætningsstoffet E 960c(iv):

»E 960d GLUCOSYLEREDE STEVIOLGLYCOSIDER

Synonymer	
Definition	Blanding af større glycosider af steviol fremkommet ved glucosylering af steviolglycosider udvundet af blade af <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni-planten. Blandingen består af glucosylerede steviolglycosider og restmodersteviolglycosider fra steviablade. Glucosylerede steviolglycosider fremstilles ved behandling af steviolglycosider ekstraheret fra steviablade og stivelse egnet til konsum med cyclomaltodextringlucanotransferase (EC 2.4.1.19) udvundet af en ikke-GMO-stamme af <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88. Enzymet overfører glucoseenheder fra stivelsen til steviolglycosiderne. Det fremkomne materiale opvarmes og behandles med aktivt kul for at fjerne enzymet, hvorefter det ledes gennem adsorptions-/desorptionsharpiks for at fjerne tilbageværende hydrolyseret stivelse (dextrin), efterfulgt af rensning og tilberedning af slutproduktet ved hjælp af processer, der kan omfatte affarvning, koncentration og spraytørring.
Kemisk navn	Steviolbiosid: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre Rubusosid: 13-β-D-glucopyranosyloxykaur-16-en-18-syre, β-D-glucopyranosylester Dulcosid A: 13-[(2-O-α-L-rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, β-D-glucopyranosylester Steviosid: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid A: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid B: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre Rebaudiosid C: 13-[(2-O-α-L-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid D: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, 2-O-β-D-glucopyranosylester-β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid E: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, 2-O-β-D-glucopyranosylester-β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid F: 13-[(2-O-β-D-xylofuranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid M: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-syre, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylester Og glucosylerede derivater heraf (1-20 tilsatte glucoseenheder)

Kemisk formel	Trivialnavn	Formel	Omregningsfaktor
	n-glucosyleret steviolbiosid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-glucosyleret rubusosid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-glucosyleret dulcosid A	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	n-glucosyleret steviosid	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid A	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid B	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid C	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid D	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid E	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid F	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-glucosyleret rebaudiosid M	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	n: antal glucoseenheder, der er enzymatisk tilsat til modersteviolglycosidet (n = 1-20) Typisk omregningsfaktor for blandinger af glucosylerede steviolglycosider = 0,20 (på tør dextrinfri, basis)		
	Steviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Steviolbiosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulcosid A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Steviosid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosid A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosid B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosid C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosid D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiosid E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosid F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosid M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Molekylvægt og CAS-nr.	Trivialnavn	CAS-nr.	Molekylvægt (g/mol)
	n-glucosyleret steviolbiosid	Foreligger ikke	$642,73+n*162,15$
	n-glucosyleret rubusosid	Foreligger ikke	$642,73+n*162,15$
	n-glucosyleret dulcosid A	Foreligger ikke	$788,87+n*162,15$
	n-glucosyleret steviosid	Foreligger ikke	$804,88+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid A	Foreligger ikke	$967,01+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid B	Foreligger ikke	$804,88+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid C	Foreligger ikke	$951,02+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid D	Foreligger ikke	$1\,129,15+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid E	Foreligger ikke	$967,01+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid F	Foreligger ikke	$936,99+n*162,15$
	n-glucosyleret rebaudiosid M	Foreligger ikke	$1\,291,30+n*162,15$
	Steviol		318,46
	Steviolbiosid	41093-60-1	642,73
	Rubusosid	64849-39-4	642,73
	Dulcosid A	64432-06-0	788,87
	Steviosid	57817-89-7	804,88
	Rebaudiosid A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiosid B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiosid C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiosid D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiosid E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiosid F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiosid M	1220616-44-3	1 291,30
Indhold	Ikke under 95 % af den samlede mængde steviolglycosider bestående af ovennævnte steviolglycosider sammen med deres glucosylerede derivater (1-20 tilsatte glucoseenheder) på tør, dextrinfri, basis.		
Beskrivelse	Hvidt til lysegult pulver, ca. 100-200 gange sødere end saccharose (ved 5 % saccharoseækvivalens).		

Identifikation

Opløselighed	Opløseligt i vand
pH	Mellem 4,5 og 7,0 (opløsning i forholdet 1:100)

Renhed

Aske i alt	Ikke over 1 %
Tørringstab	Ikke over 6 % (105 °C, 2 timer)
Opløsningsmid- delrester	Ikke over 200 mg methanol pr. kg Ikke over 3 000 mg ethanol pr. kg
Arsen	Ikke over 0,015 mg/kg
Bly	Ikke over 0,1 mg/kg
Cadmium	Ikke over 0,1 mg/kg
Kviksølv	Ikke over 0,1 mg/kg

Mikrobiologiske kriterier

Samlet (aerobt) kimal	Ikke over 1 000 CFU/g
Gær- og skimmelsvampe	Ikke over 200 CFU/g
<i>E. coli</i>	Negativ i 1 g
<i>Salmonella</i>	Negativ i 25 g«.