

DANH MỤC VÀ HẠN LƯỢNG TỐI ĐA	!	TCVN 4832-89
CÁC CHẤT HẠI LỢI ĐỘC TRONG	!	(CAC/VOI.XVII-Ed.17
THỰC PHẨM	!	Part II)
List of contaminants	!	-----
and their maximum	!	Khuyến khích
levels in foods	!	áp dụng

Tiêu chuẩn này phù hợp với CAC/VOI XVII-Ed.1. Part II).

Asch (As)

Liều lượng tối đa chấp nhận được hàng ngày cho người:  
0,002 mg/kg khối lượng cơ thể.

Phương phân tích:

(a) Phương pháp sơ màu bạc Diethyldithiocarbamate, AOAC, 1980, XIII, 25.012 - 013 cho các sản phẩm socola, nước quả, đường, dầu và mỡ thực phẩm.

(b) Phương pháp IFFO số 47, 1973 cho các loại nước quả.

Thực phẩm	Giới hạn tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Đường trắng	1,0
- Đường bột (đường viên)	2,0
- Đường phổi	1,0
- Dextroza khan	1,0
- Dextroza ngâm nước	1,0
- Sirô glucôza	1,0
- Sirô glucôza khô	1,0
- Lactôza	1,0
- Dextroza bột (dextroza viên)	1,0

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Fructose	1,0
- Bột cacao	0,5
- Sôcôla	0,5
- Sôcôla không đường	1,0
- Bột cacao và hỗn hợp khô cacao-đường	1,0
- Nước cam được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước bưởi được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước chanh được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước táo được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước cà chua được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước nho được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước dưa được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước dưa cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước phúc bồn tử đen được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước dưa cô đặc có dùng chất bảo quản	0,2
- Nước táo cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước cam cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước nho cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2

Thực phẩm	Giới hạn tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nước nho loại <i>Lobrusca</i> cô đặc có đường được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nước phúc bồn tử đen cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nectar mơ, đào và lê được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nectar phúc bồn tử đen không có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nectar một số loại quả nhỏ có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Nectar một số loại quả họ cam quýt được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2
- Dầu đậu tương thực phẩm	0,1
- Dầu lạc thực phẩm	0,1
- Dầu bông thực phẩm	0,1
☉ Dầu hướng dương thực phẩm	0,1
- Dầu hạt cải thực phẩm	0,1
- Dầu ngô thực phẩm	0,1
- Dầu vừng thực phẩm	0,1
- Dầu hạt cây rum thực phẩm	0,1
- Dầu mù tạt thực phẩm	0,1
- Dầu hạt cải thực phẩm có hàm lượng axit Erulic thấp	0,1
- Dầu dừa thực phẩm	0,1
- Dầu cọ thực phẩm	0,1
- Dầu hạt cọ thực phẩm	0,1
- Dầu nho thực phẩm	0,1

- Dầu Bobassu thực phẩm	0,1
- Mỡ lợn	0,1
- Mỡ lợn rắn	0,1
- Nước cốt quả (Premier Juice)	0,1
- Mỡ thực phẩm (Tallow)	0,1
- Lecgerin	0,1
- Minarine	0,1
- Dầu và mỡ thực phẩm	0,1
- Cacao hạt tách vỏ (Cocoa Hib)	0,1
- Cacao ép bánh lớn (Cocoa Mass)	0,1
- Cacao ép miếng (Cocoa press cake)	0,1
- Cacao bột (Cocoa Dust)	0,1
- Sôcôla hỗn hợp và nguyên chất	0,1

#### Cadimi (Cd) (Cadmi)

Liều lượng hàng tuần có thể chấp nhận được cho người:  
0,0067 - 0,0083 mg/kg khối lượng cơ thể.

Các phương pháp phân tích:

Một phương pháp chung (method AOAC (1980) XIII-1st Supplement 25 - A01 - A04 Anodic Stripping voltametry method) để định lượng Cadimi.

#### Đồng (Cu)

Liều lượng tối đa cho phép nhận được hàng ngày :

0,05 - 0,5 mg/kg khối lượng cơ thể (tạm thời).

Các phương pháp phân tích:

(a) Các phương pháp của ICVMSA về phân tích đồng, 1964 trang 106b. Cho đồng.

(b) Phương pháp so màu Diethylidithio Carbamate AOAC, 1980, XIII, 25.038 - 043; Cho các sản phẩm cacao, dầu và mỡ thực phẩm.

(c) Phương pháp hấp thụ nguyên tử, AOAC 1980, XIII,

2m.044 - 048; Cho nước dừa cô đặc có chất bảo quản, Cacao tách vỏ, Cacao ép bánh lớn, Cacao ép miếng, Cacao bột.

- (d) Phương pháp đo mật độ quang. IFJU, số 13 1964  
Cho các loại nước quả.
- (e) Phương pháp của IDF/ISO/AOAC đang được xây dựng  
cho các loại casein và caseinate.

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Đường trắng	1,0
- Đường bột (đường viên)	2,0
- Đường phôi	10,0
- Dextroza khan	2,0
- Dextroza ngâm nước	2,0
- Sirô Glucôza	5,0
- Sirô glucôza khô	5,0
- Lactoza	2,0
- Dextroza bột (dextroza viên)	2,0
- Fructoza	2,0
- Bơ cacao	0,4
- Sôbôla	15
- Sôcôla không đường	30
- Bột cacao và hỗn hợp khô cacao đường	50
- Nước cam được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước bưởi được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước chanh được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước táo được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/

1/ Tổng hàm lượng của Cu, Zn và Fe 20 mg/kg

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nước cà chua được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước nho được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước dứa được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước dứa cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước phúc bồn tử đen được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước dứa cô đặc có dùng chất bảo quản	5,0 1/
- Nước táo cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước cam cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước nho cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước nho loại <i>Labrusca</i> cô đặc có đường được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước phúc bồn tử đen cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nectar mơ, đào và lê được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nectar phúc bồn tử đen không có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nectar một số loại quả nhỏ có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/

1/ Tổng hàm lượng của Cu, Zn, và Fe 20 mg/kg

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nectar một số loại quả họ cam quýt được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Dầu đậu tương thực phẩm	0,1
- Dầu lạc thực phẩm	0,4 nguyên chất 0,1 không nguyên chất
- Dầu bông thực phẩm	0,1
- Dầu hướng dương thực phẩm	0,4 nguyên chất 0,1 không nguyên chất
- Dầu hạt <del>chả</del> thực phẩm	0,4 nguyên chất 0,1 không nguyên chất
- Dầu ngô thực phẩm	0,4
- Dầu vừng thực phẩm	0,1 0,4
- Dầu hạt cây rum thực phẩm	0,1
- Dầu mù tạt thực phẩm	0,4
- Dầu hạt cải thực phẩm có hàm lượng axit Erulic thấp	0,1
- Dầu dừa thực phẩm	0,4
- Dầu cọ thực phẩm	0,1 0,4
- Dầu hạt cọ thực phẩm	0,1
- Dầu nho thực phẩm	0,1
- Dầu Babassu thực phẩm	0,1

1/ Tổng hàm lượng của đồng (Cu), Zn và Fe 20 mg/kg

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Mỡ lợn	0,4
- Mỡ lợn rắn	0,4
- Nước cốt quả (Premier Jus)	0,4
- Mỡ (Tallow) thực phẩm	0,4
- Margarine	0,1
- Minarine	0,1
- Dầu và mỡ thực phẩm	0,4 nguyên chất 0,1 không nguyên chất
- Cacao hạt tách vỏ (Cocoa Nib)	30 <del>0</del>
- Cacao ép bánh lớn (Cocoa Mass)	30
- Cacao ép miếng (Cocoa press Cake)	50
- Sôcôla hỗn hợp và nguyên chất	20
- Axit casein thực phẩm	5,0
- Caseinate thực phẩm	5,0

- Sắt (Fe)

Liều lượng tối đa chấp nhận được hàng ngày : 0,8mg/kg khối lượng cơ thể.

Các chương pháp phân tích :

- (a) Phương pháp của BS 684: 1958 Các phương pháp phân tích dầu và mỡ, trang 92 - 93 - Các sản phẩm cacao.
- (b) Phương pháp CAC/IR 14, 1969 - Các sản phẩm cacao - Dầu và mỡ thực phẩm.
- (c) Phương pháp của AOAC số 15, 1964 (phương pháp do một độ quang, việc xác định sẽ được tiến hành sau khi làm khô tạo) - Các loại nước quả.
- (d) Phương pháp IDF/ISO/AOAC đang được xây dựng - Casein và Caseinate.



Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Bơ cacao	2,0
- Nước cam được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước bưởi được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước chanh được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước táo được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước cà chua được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước nho được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước dưa được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước dưa cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước phúc bồn tử đen được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước dưa cô đặc có chất bảo quản	15,0 1/
- Nước táo cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước cam cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước bưởi cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước nho loại Lebrasca cô đặc có đường được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nước phúc bồn tử đen cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/

1/ Tổng hàm lượng Fe, Zn và Cu 20 mg/kg

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nectar mơ, đào và lê được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nectar phúc bồn tử đen không có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Nectar một số loại quả nhỏ có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	15,0 1/
- Dầu đậu trong thực phẩm	1,5
- Dầu lạc thực phẩm	5,0 nguyên chất
✓	1,5 không nguyên chất
- Dầu bông thực phẩm	1,5
- Dầu hướng dương thực phẩm	5,0 nguyên chất
	1,5 không nguyên chất
- Dầu hạt cải thực phẩm	5,0 nguyên chất
	1,5 không nguyên chất
- Dầu ngô thực phẩm	5,0 nguyên chất
	1,5 không nguyên chất
- Dầu vừng thực phẩm	5,0 nguyên chất
	1,5 không nguyên chất
- Dầu hạt cây rum thực phẩm	1,5
- Dầu mù tạt thực phẩm	5,0 nguyên chất
	1,5 không nguyên chất
- Dầu hạt cải thực phẩm có hàm lượng axit Erulic thấp	1,5
- Dầu dừa thực phẩm	5,0 nguyên chất
	1,5 không nguyên chất

1/ Tổng hàm lượng Fe, Zn và Cu 20 mg/kg

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Dầu cọ thực phẩm	5,0 nguyên chất 1,5 không nguyên chất
- Dầu hạt cọ thực phẩm	1,5
- Dầu nho thực phẩm	1,5
- Dầu Babassu thực phẩm	1,5
- Mỡ lợn	1,5
- Mỡ lợn rán	1,5
- Nước cốt quả (Premier Jus)	1,5
- Mỡ (Tallow) thực phẩm	1,5
- Margarine	1,5
- Minarine	1,5
- Dầu và mỡ thực phẩm	5,0 nguyên chất 1,5 không nguyên chất
- Axit casein thực phẩm	20,0
- Caseinate thực phẩm	20,0 theo công nghệ sấy phun 50,0 theo công nghệ sấy lặn

## Chì (Pb)

Liều lượng hàng tuần tạm thời chấp nhận được: 0,05mg/kg khối lượng cơ thể.

Các phương pháp phân tích :

- (a) IOVMSA các phương pháp phân tích đường, 1964 trang 48C, Quy trình "Rửa ướt" đối với các sản phẩm cấp thấp; Cho đường.
- (b) Phương pháp so màu Dithizone, Quy trình sau khi đã chuyển hóa hoàn toàn, AOAC, 1980, XIII, 25.105 (25.097 - 100); Cho các sản phẩm Cacao, nước thịt và nước dùng, dầu và mỡ thực phẩm.

- (c) Phương pháp hấp thụ nguyên tử, AOAC, 1980; XIII, 25.061 - 067; Cho nước dừa cô đặc có dùng chất bảo quản, Cacao hạt tách vỏ, Cacao ép bánh lớn, Cacao ép miếng, Cacao bột.
- (d) Phương pháp IFJU số 14, 1964 (Phương pháp đo mật độ quang) cho các loại nước quả.
- (e) Phương pháp của IDF/ISO/AOAC đang được xây dựng cho các loại Casein và Caseinate.

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)	
- Đường trắng	1,0	<u>1/</u>
- Đường bột (đường viên)	2,0	<u>1/</u>
- Đường phôi	2,0	<u>1/</u>
- Dextroza khan	2,0	<u>1/</u>
- Dextroza ngâm nước	2,0	<u>1/</u>
- Sirô glucôza	2,0	<u>1/</u>
- Sirô glucôza khô	2,0	<u>1/</u>
- Lactoza	2,0	<u>1/</u>
- Dextroza (dextroza viên)	2,0	<u>1/</u>
- Fructôza	0,5	<u>1/</u>
- Bơ Cacao	0,5	
- Sôôla	1,0	
- Sôôla không đường	2,0	
- Bột Cacao và hỗn hợp khô cacao đường	2,0	<u>1/</u>
- Nước cam chỉ được bảo quản bằng các phương pháp vật lý	0,3	<u>2/</u>
- Nước bưởi được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3	<u>2/</u>
- Nước chanh được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3	<u>2/</u>

1/ Công nhận tạm thời  
2/ Đang được soát xét

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nước táo được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 2/
- Nước cà chua được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 2/
- Nước nho được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 2/
- Nước dứa được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 2/
- Nước dứa cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 tính theo trạng thái hoàn nguyên 2/
- Nước phúc bồn tử đen được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 2/
- Nước dứa cô đặc có dùng chất bảo quản	0,3
- Nước táo cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 tính theo trạng thái hoàn nguyên 2/
- Nước cam cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 tính theo trạng thái hoàn nguyên 2/
- Nước nho cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 tính theo trạng thái hoàn nguyên 2/
- Nước nho loại Labrusca cô đặc có đường được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 tính theo trạng thái hoàn nguyên 2/
- Nước phúc bồn tử đen cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 tính theo trạng thái hoàn nguyên 2/
- Nectar mơ, đào và lê được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,3 2/

2/ Đang soát xét

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)	
- Nectar phúc bồn tử đẹp không có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	0,2	<u>2/</u>
- Nectar một số loại quả nhỏ có thịt quả	0,2	<u>2/</u>
- Nectar một số loại quả họ cam quýt	0,2	<u>2/</u>
- Dầu đậu tương thực phẩm	0,1	
- Dầu lạc thực phẩm	0,1	
- Dầu bông thực phẩm	0,1	
- Dầu hướng dương thực phẩm	0,1	
- Dầu hạt cải thực phẩm	0,1	
- Dầu ngô thực phẩm	0,1	
- Dầu vừng thực phẩm	0,1	
- Dầu hạt cây rum thực phẩm	0,1	
- Dầu mù tạt thực phẩm	0,1	
- Dầu hạt cải thực phẩm có hàm lượng axit Erulic thấp	0,1	<u>2/</u>
- Dầu dừa thực phẩm	0,1	<u>2/</u>
- Dầu cọ thực phẩm	0,1	<u>2/</u>
- Dầu hạt cọ thực phẩm	0,1	<u>2/</u>
- Dầu nho thực phẩm	0,1	<u>2/</u>
- Dầu Babassu thực phẩm	0,1	<u>2/</u>
- Mỡ lợn	0,1	
- Mỡ lợn rắn	0,1	
- Nước cốt quả (Premier Jus)	0,1	
- Mỡ (Tallow) thực phẩm	0,1	
- Maceroin	0,1	
- Minerine	0,1	<u>2/</u>
- Dầu vè mỡ thực phẩm	0,1	<u>2/</u>

2/ Công nhận tạm thời

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nước thịt và nước dùng	1,0 đối với sản phẩm kho như Sold 0,5 đối với sản phẩm đóng hộp 2/
- Cacao tách vỏ	2,0 2/
- Cacao ép bánh lớn	2,0 2/
- Cacao ép miếng	2,0 2/
- Cacao bột	2,0 2/
- Sôôla hỗn hợp và nguyên chất	1,0
- Axit casein thực phẩm	2,0
- Caseinate thực phẩm	2,0

#### Thủy ngân (Hg)

Liều lượng hàng tuần tạm thời chấp nhận được cho người:

(a) Đối với thủy ngân tổng thể : 0,005 mg/kg khối lượng cơ thể.

(b) Đối với thủy ngân methyl : 0,0033 mg/kg khối lượng cơ thể (tính theo thủy ngân).

#### Thiô (Sn)

Liều lượng tối đa hàng ngày có thể chấp nhận được:

20 mg/kg khối lượng cơ thể (tạm thời).

Các phương pháp phân tích :

(a) Phương pháp hấp phụ nguyên tử, AOAC, 1980, XIII, 25, 150 - 153.

(b) Nước dứa cô đặc có dùng chất béo quản.

(c) Dự thảo kiến nghị của ISO số 2447 - Các loại nước quả.

2/ Công nhận tạm thời

Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Dứa hộp	250 (công nhận tạm thời)
- Mãng tây hộp	250 (tạm thời)
- Cà chua chế biến cô đặc	250 (tạm thời)
- Đậu Hà lan hạt xanh hộp	250 (tạm thời)
- Lê hộp	250 (tạm thời)
- Dâu tây hộp	250 (tạm thời)
- Quýt hộp	250 (tạm thời)
- Hỗn hợp quả hộp	250 (công nhận tạm thời)
- Đậu Hà lan chế biến chín đóng hộp	250 (công nhận tạm thời)
- Salat quả nhiệt đới	250 (công nhận tạm thời)
- Dưa chuột dầm (dấm, muối)	250 (công nhận tạm thời)
- Cà rốt hộp	250 (công nhận tạm thời)
- Mơ hộp	250 (công nhận tạm thời)
- Nước cam được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước bưởi được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước chanh được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước táo được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước cà chua được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước nho được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước dứa được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (còn soát xét)
- Nước dứa cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (tính theo trọng thái hoàn nguyên) (đang soát xét)



Thực phẩm	Mức tối đa trong thực phẩm (mg/kg)
- Nước phúc bồn tử đen được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250,0 (đang soát xét)
- Nước dứa cô đặc có dùng chất bảo quản	250,0 (đang soát xét)
- Nước táo cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	150,0 tính theo trạng thái hoàn nguyên (còn soát xét)
- Nước cam cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp hóa vật lý	250,0 tính theo trạng thái hoàn nguyên, (còn soát xét)
- Nước nho cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	150,0 tính theo trạng thái hoàn nguyên, (còn soát xét)
- Nước nho loại <i>Labrusca</i> cô đặc có đường được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	150,0 tính theo trạng thái hoàn nguyên (còn soát xét)
- Nước phúc bồn tử đen cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	150,0 tính theo trạng thái hoàn nguyên (còn soát xét)
- Hectar mơ, đào và lê được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250 (đang soát xét)
- Hectar phúc bồn tử đen không có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	150 (đang soát xét)
- Hectar một số loại quả nhỏ có thịt quả được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	150 (đang soát xét)
- Hectar một số loại quả họ cam quýt được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	250 (đang soát xét).

Kẽm (Zn)

Liều lượng tối đa hàng ngày có thể chấp nhận được :  
0,3 - 1,0 mg/kg khối lượng cơ thể (tạm thời).

Các phương pháp phân tích :

(a) Phương pháp hấp phụ nguyên tử AAS 1980, XIII,  
25.150 - 153.

(b) Nước dừa cô đặc có cùng chất bảo quản 16/02 AAS,  
1980 XIII, 25.143 - 149 - Các loại nước quả.

Thực phẩm	Liều tối đa trong 24 giờ thực phẩm (mg/kg)
- Nước cam được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước bưởi được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước chanh được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước táo được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước cà chua được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước nho được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước dừa được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/
- Nước dừa cô đặc được bảo quản chỉ bằng các phương pháp vật lý	5,0 1/ tính theo trạng thái hoàn nguyên

1/ Tổng lượng của Zn, Fe và Cu : 20 mg/kg