



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Cinquantième session

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES DANS LES NORMES CODEX

GÉNÉRALITÉS

1. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, «Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité sur les additifs alimentaires de préférence avant que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure».

2. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriées par:

- (i) Fonction technologique, numéro SIN et nom de l'additif alimentaire;
- (ii) Limite proposée;
- (iii) DJA (mg additif/kg de poids corporel par jour); et
- (iv) Notes.

3. Les abréviations suivantes ont été utilisées dans la préparation de ce document:

SIN **Système international de numérotation des additifs alimentaires.** Le SIN est destiné à être un système de dénomination harmonisé pour les additifs alimentaires en tant qu'alternative à l'emploi du nom spécifique qui peut être long¹.

DJA **Dose journalière admissible.** Estimation de la quantité d'une substance dans un aliment ou l'eau potable, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé (poids standard = 60 kg)². La DJA est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel.

DJA «non spécifiée». Terme utilisé dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsqu'au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans diverses évaluations, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par exemple il devrait être technologiquement efficace et devrait être utilisé à la plus basse limite nécessaire pour accomplir cet effet, il ne devrait pas dissimuler une qualité inférieure de l'aliment ou frelatage et il ne devrait pas créer un déséquilibre nutritionnel².

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989).

² Glossaire des termes du JECFA: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

DJA «pas limitée». Un terme qui n'est plus utilisé par le JECFA et qui a la même signification que DJA « non spécifiée »².

DJA temporaire. Terme utilisé par le JECFA lorsque les données disponibles permettent de conclure que l'emploi de la substance pendant une courte période ne présente aucun risque pour la santé humaine, mais que des données supplémentaires en matière de sécurité sont nécessaires pour fixer une DJA ne présentant aucun danger pendant toute une vie. Un facteur de sécurité supérieur à la normale est utilisé pour l'établissement d'une DJA et une date limite est fixée à laquelle les données appropriées pour trancher la question de sécurité doivent être soumises au JECFA. La dose journalière admissible temporaire est répertoriée en unités de mg par kg de poids corporel².

DJA conditionnelle. Terme qui n'est plus employé par le JECFA pour indiquer une gamme au-dessus de la «DJA inconditionnelle» qui peut indiquer une dose acceptable lorsque des problèmes particuliers, différents types de dose diététique, et des groupes particuliers de la population qui peuvent exiger de la considération sont pris en compte².

Pas de DJA allouée. Il existe différentes raisons pour ne pas allouer de DJA, variant d'un manque d'informations à des données sur les effets néfastes et qui octroie comme conseil qu'un additif alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisé. Le rapport devrait être consulté pour connaître les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².

Acceptable².

Agents aromatisants: Terme utilisé pour décrire les agents aromatisants qui ne posent pas de problème de sécurité aux limites actuelles d'ingestion et aux rapports subséquents des réunions sur les additifs alimentaires. Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: Terme utilisé pour décrire les enzymes qui sont obtenues des tissus alimentaires des animaux ou des plantes utilisés généralement en tant qu'aliments ou qui sont dérivés de microorganismes qui sont généralement acceptés en tant que constituants des aliments ou qui sont normalement utilisés dans la préparation des aliments. Ces préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Terme utilisé dans certaines occasions lorsque les usages actuels ne posent pas de problème toxicologique ou lorsque l'ingestion est autocontrôlée pour des raisons technologiques ou organoleptiques.

Limite acceptable de traitement. Les DJA sont exprimées en termes de mg par kg de poids corporel par jour. Dans certains cas, toutefois, les additifs alimentaires sont circonscrits de façon plus appropriée par leurs limites de traitement. Cette situation apparaît le plus fréquemment avec les agents de traitement de la farine. On devrait noter que la limite acceptable de traitement est exprimée en tant que mg/kg du produit. Ceci ne devrait pas être confondu avec une DJA².

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires³, terme signifiant que:

- la quantité de l'additif ajouté n'excède pas la quantité raisonnablement requise pour accomplir son effet physique nutritionnel ou un autre effet technique dans l'aliment;
- la quantité de l'additif qui devient un composant de l'aliment en tant que résultat de son emploi dans le processus de fabrication, de transformation ou d'emballage d'un aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible;
- l'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire. Le niveau de qualité de l'aliment est accompli en conformité avec les normes considérées comme un ensemble et non pas seulement avec des critères individuels en termes de sécurité.

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (Définitions).

**CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

Le Comité **est invité à examiner pour confirmation** les dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe 1) transmises par:

- I. La neuvième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (REP17/NE) relatives à:
 - La Norme régionale pour le dough (adoptée par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, à l'étape 5/8 sous réserve d'approbation de ces dispositions relatives à l'étiquetage et les additifs alimentaires⁴)
- II. Le Comité sur le lait et les produits laitiers (travaillant par correspondance) (CX/CAC 17/40/3-Add.1, Annexe 2) relatives à:
 - La Norme sur les poudres de perméats laitiers (adoptée par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, à l'étape 8, sous réserve d'approbation de ces dispositions relatives à l'étiquetage, les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse⁵)

⁴ REP17/CAC par. 63 et Annexe III

⁵ REP17/CAC par. 54 et Annexe III

I. CCNE9:

NORME RÉGIONALE POUR LE DOUGH (à l'étape 5/8) ⁶4. ADDITIFS ALIMENTAIRES ⁷

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire		Limite maximale		DJA	Note
4.1	Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiés. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.					<p>Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)</p> <p>Dough (nature, non traité thermiquement) est inclus dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1 "Laits fermentés (nature), non traités thermiquement après fermentation"; dough (nature, traité thermiquement) est inclus dans la catégorie d'aliments 01.2.1.2 "Laits fermentés (nature), traités thermiquement après fermentation"; et le dough (aromatisé, traité thermiquement et non traité thermiquement) est inclus dans la catégorie d'aliments 01.1.4. "Boissons à base de lait liquide aromatisé".</p> <p>Tous les additifs alimentaires du tableau 3 (avec une DJA non spécifiée ou non limitée) peuvent être utilisés dans les produits couverts par les catégories d'aliments 01.1.4 au niveau des BPF. Les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2 sont incluses dans l'annexe du tableau 3 de la NGAA et les dispositions dans les tableaux 1 et 2 régissent l'utilisation des additifs dans les catégories d'aliments énumérées dans le tableau 3.</p>
	En conformité avec la Section 4.1 du Préambule de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (CXS 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans le dough aromatisé à la suite du report des ingrédients non laitiers.					
	Catégorie d'additif	Dough traité thermiquement		Dough non traité thermiquement		
		Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé	
	Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X	
	Agents de carbonation	X	X	X	X	
	Colorants	-	X	-	X	
	Émulsifiants	-	X	-	X	
	Exaltateurs d'arômes	-	X	-	X	
	Gaz de conditionnement	-	X	X	X	
	Conservateurs	-	-	-	X	
	Stabilisants	X ^(a)	X	X	X	
	Édulcorants	-	X	-	X	
	Épaississants	X ^(a)	X	X	X	

⁶ REP17/NE, Annexe. III

⁷ Les additifs alimentaires ayant des catégories fonctionnelles telles que les agents de carbonations, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arômes, conservateurs, stabilisants et épaississants, édulcorants et leurs limites maximales incluses dans la norme sont identiques à celles figurant dans la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003) excepté la nisine (INS 234) et le diphosphate déhydrogéné de magnésium (INS 450(ix)).

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
<p>X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.</p> <p>- = L'utilisation des additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.</p> <p>(a) L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.</p>				
Régulateurs de l'acidité (pour tous les types de dough, excepté le dough nature traité thermiquement)				
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	BPF	"Non limitée" pour l'acide lactique et ses sels (23 ^e JECFA, 1979)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.
Agents de carbonation (pour tous les types de dough)				
290	Anhydride carbonique	BPF	"Non spécifiée" (49 ^e JECFA, 1985)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2.
Colorants (pour tous les types de dough, excepté le dough nature traité thermiquement et le dough nature non traité thermiquement)				
100(i)	Curcumine	100 mg/kg	0-3 mg/kg pc (61 ^e JECFA, 2003)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 150 mg/kg, accompagnée de la Note 402 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 100 mg/kg".
101(i)	Riboflavine, synthétique	300 mg/kg	DJA de groupe de 0-0,5 mg/kg pc pour la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavine synthétique et riboflavine-5-phosphate (51 ^e JECFA 1998)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 300 mg/kg.
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique			
102	Tartrazine			
104	Jaune de quinoline	150 mg/kg	DJA temporaire de 0-3 mg/kg pc (82 ^e JECFA, 2016)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 10 mg/kg.
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg	0-4 mg/kg pc (74 ^e JECFA, 2011)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 300 mg/kg.
120	Carmins	150 mg/kg	DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc pour les carmins, sous forme de carmine d'ammonium ou	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 150 mg/kg.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
			l'équivalent en sels de calcium, potassium et sodium (55 ^e JECFA, 2000)	
122	Azorubine (Carmoisine)		0-4 mg/kg pc (27 ^e JECFA, 1983)	
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)		0-4 mg/kg pc (74 ^e JECFA, 2011)	
129	Rouge allura AC	300 mg/kg	0-7 mg/kg pc (82 ^e JECFA, 2016)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 300 mg/kg.
132	Indigotine (Carmine d'indigo)	100 mg/kg	0-5 mg/kg pc (18 ^e JECFA, 1974)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 300 mg/kg, accompagnée de la Note 402 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 100 mg/kg".
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg	0-12,5 mg/kg pc (13 ^e JECFA, 1969)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 150 mg/kg.
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg	0-15 mg/kg pc (13 ^e JECFA, 1969)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 50 mg/kg, accompagnée de la Note 190 "Excepté pour l'emploi dans les boissons à base de lait fermenté à 500 mg/kg".
141(ii)	Chlorophylles, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium		0-15 mg/kg pc (22 ^e JECFA, 1978)	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg	0-25 mg/kg pc (30 ^e JECFA, 1986)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 100 mg/kg.
150b	Caramel II – caramel sulfité	150 mg/kg	0-160 mg/kg pc (55 ^e JECFA, 2000)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 2000 mg/kg accompagnée de la Note 400 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 150 mg/kg".
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	2000 mg/kg	0-200 mg/kg pc (0-150 mg/kg pc sur la base de la matière sèche) (29 ^e JECFA, 1985)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 2000 mg/kg.
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	2000 mg/kg	0-200 mg/kg pc (0-150 mg/kg pc sur la base de la matière sèche) (29 ^e JECFA, 1985)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 2000 mg/kg.
151	Noir brillant (Noir PN)	150 mg/kg	0-1 mg/kg pc (25 ^e JECFA, 1981)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 150 mg/kg.
155	Brun HT	150 mg/kg	0-1,5 mg/kg pc (28 ^e JECFA, 1984)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 150 mg/kg.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse	100 mg/kg	DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc pour les Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse et de <i>Blakeslea trispora</i> (18 ^e JECFA, 1974)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4": 150 mg/kg, accompagnée de la Note 402 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 100 mg/kg".
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-		DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc exprimée en tant que la somme des caroténoïdes comprenant les carotènes, <i>bêta</i> -, le caroténal, l'acide caroténique, ester d'éthyle ou de méthyle, <i>bêta bêta</i> -apo-8'- (18 ^e JECFA, 1974)	
160f	Acide caroténique, ester d'éthyle ou de méthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-		DJA de groupe avec les Carotènes, <i>bêta</i> -, (de synthèse) de 0-5 mg/kg pc (57 ^e JECFA, 2001)	
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>			
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	600 mg/kg	ADI "acceptable", à condition que le niveau d'emploi n'excède pas le niveau qui se trouve normalement dans les légumes (41 ^e JECFA, 1993)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 1000 mg/kg, accompagnée de la Note 401 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 600 mg/kg".
160b(i)	Extraits de rocou, à base de bixine	20 mg/kg sous forme de bixine	0 – 12 mg/kg pc pour la bixine et 0 – 0,6 mg/kg pour la norbixine et ses sels disodiques et dipotassiques (67 ^e JECFA, 2006)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 20 mg/kg.
160b(ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	20 mg/kg sous forme de norbixine	0 – 12 mg/kg pc pour la bixine et 0 – 0,6 mg/kg pour la norbixine et ses sels disodiques et dipotassiques (67 ^e JECFA, 2006)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 10 mg/kg.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
160d	Lycopènes	30 mg/kg sous forme de pure lycopène	"Non spécifiée" pour le lycopène, toutes sources confondues (71° JECFA, 2009)	Dans la NGAA, lycopène, de synthèse (INS 160d(i)), lycopène, tomate (INS 160d(ii)) et lycopène, <i>blakeslea trispora</i> (INS 160d(iii)) sont incluses dans le tableau 3.
161b(i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg	DJA de groupe de 0 - 2 mg/kg pc pour les lutéines from <i>T. erecta</i> et zéaxanthine, de synthèse (63° JECFA, 2004)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 100 mg/kg, accompagnée de la Note 400 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 150 mg/kg".
161h(i)	Zéaxanthine, de synthèse	150 mg/kg		Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 100 mg/kg, accompagnée de la Note 400 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 150 mg/kg".
163(ii)	Extrait de peau de raisin	100 mg/kg	0-2,5 mg/kg pc (26° JECFA, 1982)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 100 mg/kg, accompagnée de la Note 402 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 100 mg/kg".
172(i)	Oxyde de fer, noir		0-0,5 mg/kg pc (53° JECFA, 1999)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 20 mg/kg accompagnée de la Note 402 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 100 mg/kg".
172(ii)	Oxyde de fer, rouge			
172(iii)	Oxyde de fer, jaune			
Émulsifiants (pour tous les types de dough, excepté le dough nature traité thermiquement et le dough nature non traité thermiquement)				
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	3000 mg/kg	0-25 mg/kg pc (17° JECFA, 1973)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 3000 mg/kg.
433	Polyoxyéthylène (20), monooléate de sorbitane		0-25 mg/kg pc (17° JECFA, 1973)	
434	Polyoxyéthylène (20), monopalmitate de sorbitane		0-25 mg/kg pc (17° JECFA, 1973)	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane		0-25 mg/kg pc (17° JECFA, 1973)	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane		0-25 mg/kg pc (17° JECFA, 1973)	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg	0-50 mg/kg pc (61° JECFA, 2003)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 5,000 mg/kg, accompagnée de la Note 399 "Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 10000 mg/kg".
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg	0-30 mg/kg pc (73° JECFA, 2010)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 5000 mg/kg.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
474	Sucroglycérides	5000 mg/kg	0-30 mg/kg pc, DJA de groupe pour les esters de saccharose d'acides gras et les sucroglycérides (49 ^e JECFA, 1997)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 5000 mg/kg.
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2000 mg/kg	0-25 mg/kg pc (35 ^e JECFA, 1989)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 2000 mg/kg.
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5000 mg/kg	0-25 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 5000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10000 mg/kg	0-20 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 1000 mg/kg pour les stéaryls lactylés.
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10000 mg/kg	0-20 mg/kg pc (17 ^e JECFA, 1973)	
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg	DJA de groupe de 0-25 mg/kg pc en tant que somme des esters de sorbitane de l'acide laurique, oléique, palmitique et stéarique (26 ^e JECFA, 1982)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 5000 mg/kg pour les esters de sorbitane et d'acides gras
492	Tristéarate de sorbitane			
493	Monolaurate de sorbitane			
494	Monooléate de sorbitane			
495	Monopalmitate de sorbitane			
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg	0-1,5 mg/kg pc (80 ^e JECFA, 2011)	Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.1.4.
Exaltateurs d'arômes (pour tous les types de dough, excepté le dough nature traité thermiquement et le dough nature non traité thermiquement)				
580	Gluconate de magnésium	BPF	DJA de groupe "Non spécifiée" pour le glucono delta-lactone et les gluconates (51 ^e JECFA, 1998)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.
620	Acide glutamique, (L+)-			
621	Glutamate monosodique, L-			
622	Glutamate monopotassium, L-			
623	Glutamate de calcium, di-L-			
624	Glutamate monoammonique, L-			
625	Glutamate de magnésium, di-L-			

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note	
626	Acide guanylique, 5'-				
627	Guanylate disodique, 5'-		DJA de groupe "Non spécifiée" pour l'acide guanylique, 5'- et ses sels de calcium et de sodium (18 ^e JECFA, 1974)		
628	Guanylate dipotassique, 5'-		DJA de groupe "Non spécifiée" pour l'acide guanylique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium (29 ^e JECFA, 1985)		
629	Guanylate de calcium, 5'-		DJA de groupe "Non spécifiée" pour l'acide guanylique, 5'- et ses sels de calcium et de sodium (18 ^e JECFA, 1974)		
630	Acide 5'- inosinique		DJA de groupe "Non spécifiée" pour l'acide inosinique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium (29 ^e JECFA, 1985)		
631	Inosinate disodique, 5'-				
632	Inosinate de potassium, 5'-				
633	Inosinate de calcium, 5'-				
634	Ribonucléotides calciques, 5'-				
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-		"Non spécifiée" (18 ^e JECFA, 1974)		
636	Maltol		0-1 mg/kg pc (25 ^e JECFA, 1981)		Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.1.4.
637	Éthyl maltol		0-2 mg/kg pc (18 ^e JECFA, 1974)		Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.1.4.
Gaz de conditionnement (pour tous les types de dough, excepté le dough nature traité thermiquement)					Dans la norme, il n'y a aucun additif alimentaire mentionné dans cette catégorie fonctionnelle.
Conservateurs (seulement dans le dough aromatisé non traité thermiquement)					
200	Acide sorbique	1000 mg/kg sous forme d'acide sorbique	DJA de groupe 0-25 mg/kg pc pour l'acide sorbique et ses sels de calcium, de potassium et	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 1000 mg/kg, accompagnée de la Note 220 "Pour emploi dans des produits aromatisés traités thermiquement après fermentation seulement".	
201	Sorbate de sodium				
202	Sorbate de potassium				

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
203	Sorbate de calcium		de sodium (17 ^e JECFA, 1973)	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg sous forme d'acide benzoïque	DJA de groupe de 0-5 mg/kg pc pour l'acide benzoïque et ses sels(27 ^e JECFA, 1983)	Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.1.4
211	Benzoate de sodium			
212	Benzoate de potassium			
213	Benzoate de calcium			
234	Nisine	12 mg/kg	0–2 mg/kg pc (77 ^e JECFA, 2013)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 12 mg/kg, accompagnée de la Note 403 “à l'exclusion de laits et boissons fermentés non traités thermiquement après fermentation”.
Stabilisants et Épaississants (pour tous les types de dough)				
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	“Non limitée” (9 ^e JECFA, 1965)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF.
331(iii)	Citrate trisodique		“Non limitée” (17 ^e JECFA, 1973)	Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.
338	Acide phosphorique	1000 mg/kg, seul ou en combinaison, sous forme de phosphore	DJMT de groupe de 70 mg/kg pc, sous forme de phosphore, toutes sources alimentaires confondues (29 ^e JECFA, 1985)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4.: 1500 mg/kg, accompagnée de la Note 398 “Pour emploi dans des produits qui relèvent de la <i>Norme pour le lait fermenté</i> (CXS 243- 2003) à 1000 mg/kg”. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: 1000mg/kg
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène			
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène			
339(iii)	Phosphate trisodique			
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène			
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène			
340(iii)	Phosphate tripotassique			
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène			
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène			
341(iii)	Phosphate tricalcique			
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène			
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène			
343(i)	Dihydrogénophosphate de magnésium			
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène			
343(iii)	Phosphate trimagnésique			
450(i)	Diphosphate disodique			

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
450(ii)	Diphosphate trisodique			
450(iii)	Diphosphate tétrasodique			
450(v)	Diphosphate tétrapotassique			
450(vi)	Diphosphate dicalcique			
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium			
450(ix)	Diphosphate déhydrogéné de magnésium			
451(i)	Triphosphate pentasodique			
451(ii)	Triphosphate pentapotassique			
452(i)	Polyphosphate de sodium			
452(ii)	Polyphosphate de potassium			
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium			
452(iv)	Polyphosphate de calcium			
452(v)	Polyphosphate d'ammonium			
542	Phosphate d'os			
400	Acid alginique			
401	Alginate de sodium	"Non spécifiée" (39 ^e JECFA, 1992)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.	
402	Alginate de potassium	"Non spécifiée" (39 ^e JECFA, 1992)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.	
403	Alginate d'ammonium	"Non spécifiée" (39 ^e JECFA, 1992)		
404	Alginate de calcium	"Non spécifiée" (39 ^e JECFA, 1992)		
405	Alginate de propylène glycol	0-70 mg/kg pc (41 ^e JECFA, 1993)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4.: 1300 mg/kg, accompagnée de la Note XS243 "à l'exclusion des produits qui relèvent de la Norme pour le lait fermenté (CXS 243- 2003)".	

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
				Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: 5000 mg/kg.
406	Agar-agar		"Non limitée" (17 ^e JECFA, 1973)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
407	Carraghénane		DJA de groupe "Non spécifiée" pour le carraghénane et l'algue euqueuma transformée (57 ^e JECFA, 2001)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
407a	Algue euqueuma transformée			
410	Gomme de caroube		"Non spécifiée" (25 ^e JECFA, 1981)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
412	Gomme guar		"Non spécifiée" (19 ^e JECFA, 1975)	
413	Gomme adragante		"Non spécifiée" (29 ^e JECFA, 1985)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.
414	Gomme arabique (Gomme d'acacia)		"Non spécifiée" (35 ^e JECFA, 1989)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
415	Gomme xanthane		"Non spécifiée" (30 ^e JECFA, 1986)	
416	Gomme karaya		"Non spécifiée" (33 ^e JECFA, 1988)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.1: 200mg/kg. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF.
417	Gomme tara		"Non spécifiée" (30 ^e JECFA, 1986)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
418	Gomme gellane		"Non spécifiée" (37 ^e JECFA, 1990)	
425	Farine de konjac		"Non spécifiée" (46 ^e JECFA, 1996)	
440	Pectines		"Non spécifiée" (25 ^e JECFA, 1981)	

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note	
459	Cyclodextrine, <i>beta</i> -	5 mg/kg	0-5 mg/kg pc (44 ^e JECFA, 1995)	Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans les catégories d'aliments 01.2.1.1, 01.2.1.2 et 01.1.4.	
460(i)	Cellulose microcristalline (Gel cellulosique)	BPF	DJA de groupe 'Non spécifiée' pour les celluloses modifiées (35 ^e JECFA, 1989)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.	
460(ii)	Cellulose en poudre			Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.	
461	Méthyl-cellulose			Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.	
463	Hydroxypropyl cellulose			Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF.	
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose			Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.	
465	Méthyl éthyl cellulose			Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique)			Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.	
467	Éthyl-hydroxyéthyl-cellulose			Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2.	
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée)				
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (Gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)				
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium			"Non spécifiée" (33 ^e JECFA, 1988)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF.
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium			"Non spécifiée" (33 ^e JECFA, 1988)	Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.
471	Mono- et di-glycérides d'acides gras			"Non limitée" (17 ^e JECFA, 1973)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras			"Non limitée" (17 ^e JECFA, 1973)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	"Non limitée" (17 ^e JECFA, 1973)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.		
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	"Non limitée" (17 ^e JECFA, 1973)			
508	Chlorure de potassium	DJA de groupe 'non limitée' pour l'acide chlorhydrique et ses sels	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2.		

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
			d'ammonium, de magnésium et de potassium (23 ^e JECFA, 1979)	
509	Chlorure de calcium		"Non limitée" (17 ^e JECFA, 1973)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2.
511	Chlorure de magnésium		"Non limitée" (23 ^e JECFA, 1979)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.2: BPF. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1.
1200	Polydextrose		"Non spécifiée" (31 ^e JECFA, 1987)	
1400	Dextrines, amidon torréfié			
1401	Amidon traité aux acides			
1402	Amidon traité aux alcalis			
1403	Amidon blanchi			
1404	Amidon oxydé			
1405	Amidons traités aux enzymes			
1410	Phosphate de monoamidon			
1412	Phosphate de diamidon			
1413	Phosphate de diamidon phosphaté			
1414	Phosphate de diamidon acétylé			
1420	Acétate d'amidon			
1422	Adipate de diamidon acétylé			
1440	Amidon hydroxypropylique			
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique			Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.2.1.1: BPF. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans la catégorie d'aliments 01.2.1.2.
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon			Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.
			"Non spécifiée" (26 ^e JECFA, 1982)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
				Dans la NGAA, les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2: BPF.
1451	Amidon oxydé acétylé		"Non spécifiée" (57° JECFA, 2001)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA. Dans la NGAA, il n'y a pas de disposition dans les catégories d'aliments 01.2.1.1 et 01.2.1.2.
Édulcorants^(a) (pour tous les type sde dough, excepté le dough nature traité thermiquement et le dough nature non traité thermiquement)				
420	Sorbitols	BPF	"Non spécifiée" (26° JECFA, 1982)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.
421	Mannitol		"Non spécifiée" (30° JECFA, 1986)	
950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg	0-15 mg/kg pc (37° JECFA, 1990)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 350 mg/kg.
951	Aspartame	1000 mg/kg	0-40 mg/kg pc (25° JECFA, 1981)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 600 mg/kg, accompagnée de la Note 405 "Pour emploi dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la <i>Norme pour les laits fermentés</i> (CXS 243-2003) à 1000 mg/kg".
952	Cyclamates	250 mg/kg	DJA de groupe de 0-11 mg/kg pc pour l'acide cyclamique et ses sels de calcium et de sodium (sous forme d'acide cyclamique) (26° JECFA, 1982)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 250 mg/kg.
953	Isomalt (Isomaltulose hydrogénée)	BPF	"Non spécifiée" (29° JECFA, 1985)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.
954	Saccharines	100 mg/kg	0-5 mg/kg pc pour les saccharines et leurs sels de calcium, potassium et sodium (41° JECFA, 1993)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 80 mg/kg, accompagnée de la Note 406 "Pour emploi dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la <i>Norme pour les laits fermentés</i> (CXS 243-2003) à 100 mg/kg".
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg	0-15 mg/kg pc (37° JECFA, 1990)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 300 mg/kg, accompagnée de la Note 404 "Pour emploi dans les produits à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté qui relèvent de la <i>Norme pour les laits fermentés</i> (CXS 243-2003) à 400 mg/kg".
956	Alitame	100 mg/kg	0-1 mg/kg pc (46° JECFA,	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 100 mg/kg.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA	Note
			1996)	
961	Néotame	100 mg/kg	0-2 mg/kg pc (61 ^e JECFA, 2003)	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 20 mg/kg.
962	Aspartame-acesulfame, sel de	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame	Les DJA pour l'aspartame 0-40 mg/kg pc (25 ^e JECFA, 1981) et 0-15 mg/kg pc for acésulfame potassium (37 ^e JECFA, 1990) couvrent les fractions d'aspartame et d'acésulfame du sel.	Dans la NGAA, la catégorie d'aliments 01.1.4: 350 mg/kg.
964	Sirop de polyglycitol	BPF	DJA de groupe "Non spécifiée" pour les sirops de polyglycitol et de maltitol (51 ^e JECFA, 1998)	Inclus dans le tableau 3 de la NGAA.
965	Maltitols		"Non spécifiée" (41 ^e JECFA, 1993)	
966	Lactitol		"Non spécifiée" (27 ^e JECFA, 1983)	
967	Xylitol		"Non spécifiée" (27 ^e JECFA, 1983)	
968	Érythritol		"Non spécifiée" (53 ^e JECFA, 1999)	
(a) L'utilisation des édulcorants est limité au lait et aux produits dérivés du lait à valeur énergétique réduite ou les produits sans sucre ajouté.				
4.2 AROMATISANTS	Les aromatisants utilisés dans le dough couvert par cette norme doivent se conformer aux <i>Directives pour l'emploi des aromatisants</i> (CXG 66-2008).			Texte aligné sur les dispositions du Manuel de procédure (Plan de présentation des normes Codex de produits)

II. CCMMP

NORME POUR LES POUDRES DE PERMÉATS LAITIERS (à l'étape 8)⁸

Additifs alimentaires	Note
4. ADDITIFS ALIMENTAIRES	Pour information uniquement.

⁸ CX/CAC 17/40/3 Add. 1 et REP17/CAC par. 54

4.1 L'utilisation des additifs alimentaires n'est pas autorisée pour les poudres de perméats laitiers couvertes par cette norme.	
4.2 Auxiliaires technologiques Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par cette norme doivent se conformer aux <i>Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques</i> (CXG 75-2010).	Pour information uniquement.