

commission du codex alimentarius ¹ F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/4
mars 2008

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

Quarantième session

Pékin, Chine, 21-25 avril 2008

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES 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 aux Comités du Codex 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 **Error! Bookmark not defined.** 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 ».*

3. Les dispositions suivantes relatives aux additifs alimentaires ainsi qu'aux auxiliaires technologiques des normes du Codex ont été soumises pour approbation lors de la trente et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et sont répertoriés par:

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

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

SIN **Système de numérotation international pour les additifs alimentaires.** Le SIN a été préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin de fournir un système numérique international convenu afin d'identifier les additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients en tant qu'alternative à la déclaration du nom spécifique¹.

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

¹ Noms des catégories et Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (CAC/GL 36-2001).
² JECFA Glossary of Terms: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/index.html>.

DJA “non spécifiée”. Est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biotechniques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son utilisation 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 risques pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les différentes évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies, par ex 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.

DJA “pas Limitée”. Un terme qui n'est plus utilisé par la JECFA et qui a la même signification que DJA "non spécifiée"².

DJA temporaire: utilisée par la 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. Un terme qui n'est plus employé par la 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 additive alimentaire ou un médicament vétérinaire ne devrait en aucune façon être utilisée. Le rapport devrait être consulté pour apprendre les raisons pour lesquelles une DJA n'a pas été octroyée².

Acceptable².

Agents aromatisants: 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 additives alimentaires). Si une DJA a été octroyée à l'agent, elle est maintenue à moins d'une indication contraire.

Préparations enzymatiques: utilisées pour décrire les enzymes qui sont obtenus 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. De telles préparations enzymatiques sont considérées comme acceptables à condition que des déterminations chimiques et microbiologiques satisfaisantes puissent être établies.

Additifs alimentaires: Utilisés dans certaines occasions lorsque les usages présents 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 terme de mg par kg du 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 DJA.²

Bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'emploi des additifs alimentaires³ signifient 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 accomplir aucun effet physique ou un autre effet technologique dans l'aliment même, est réduit à la mesure raisonnablement possible;
- L'additif est d'une qualité d'une mesure appropriée à l'aliment et est préparé et manipulé de la même façon qu'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 CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES
ADDITIFS ALIMENTAIRES CITÉES DANS LES NORMES DU CODEX**

COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (CCMMP)

À sa huitième session le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers a soumis au CCFA pour approbation :

- les teneurs maximales d'extraits de rocou contenues dans les normes Codex pour le lait et les produits laitiers, y compris les changements consécutifs dans les dispositions concernant le bêta-carotène (végétal) (SIN 160 a ii) dans les trois normes pour les fromages fondus (CODEX STAN A-8(a), (b) et (c)) ;
- la section sur les additifs alimentaires de l'amendement de la *Norme Codex pour les laits fermentés*, concernant les boissons à base de lait fermenté, y compris la liste des additifs alimentaires;
- les amendements de la liste d'additifs alimentaires de la *Norme Codex pour la crème et les crèmes préparées* (CODEX STAN A-9-1976);
- la liste des additifs alimentaires de la de la *Norme Codex pour les laits fermentés*.

Voir ALINORM 08/30/11 par. 17, 48, 82 et 93 et Annexes II, IV, V et VI.

**TENEURS MAXIMALES CONCERNANT LES EXTRAITS DE ROCOU
POUR LEUR INCLUSION DANS LES NORMES POUR LE LAIT ET LES PRODUITS
LAITIERS ET LA NORME GÉNÉRALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

y compris les changements dans les dispositions concernant le bêta-carotène (végétal)

Sin No.	Substance	DJA
160b (i)	Extraits de rocou - à base de bixine	0-12 mg/kg pc
160b (ii)	Extraits de rocou - à base de norbixine	0-0,6 mg/kg pc
160a (ii)	bêta-carotène (végétal)	acceptable

Norme	Limite maximale		Statut de l'approbation
	Extraits de rocou - À base de bixine (160b(i))	Extraits de rocou - À base de norbixine (160b(ii))	
<i>Fromages non affinés, y compris les fromages frais</i> (CODEX STAN 221-2001)	-	25 mg/kg	
<i>Matières grasses laitières à tartiner</i> (CODEX STAN 253-2006)	20 mg/kg	-	
<i>Norme générale Codex pour le fromage</i> (CODEX STAN A-6-1978)	-	50 mg/kg	
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartiner</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	60 mg/kg	25 mg/kg	
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	80 mg/kg	25 mg/kg	
<i>Catégorie 02.2.1.1 de la NGAA (Beurre)</i> (CODEX STAN 192-1995)	20 mg/kg	-	
<i>Cheddar</i> (CODEX STAN 263-1966)	-	25 mg/kg	
<i>Danbo</i> (CODEX STAN 264-1966)	-	25 mg/kg	
<i>Edam</i> (CODEX STAN 265-1966)	-	25 mg/kg	

Norme	Limite maximale		Statut de l'approbation
	Extraits de rocou - À base de bixine (160b(i))	Extraits de rocou - À base de norbixine (160b(ii))	
<i>Gouda</i> (CODEX STAN 266-1966)	–	25 mg/kg	
<i>Havarti</i> (CODEX STAN 267-1966)	–	25 mg/kg	
<i>Samsö</i> (CODEX STAN 268-1966)	–	25 mg/kg	
<i>Emmental</i> (CODEX STAN 269-1967)	–	25 mg/kg	
<i>Tilsiter</i> (CODEX STAN 270-1968)	–	25 mg/kg	
<i>Saint-Paulin</i> (CODEX STAN 271-1968)	–	25 mg/kg	
<i>Provolone</i> (CODEX STAN 272-1968)	–	25 mg/kg	
<i>Coloummier</i> (CODEX STAN 274-1969)	–	25 mg/kg	
<i>Fromage crémeux</i> (CODEX STAN 275-1973)	–	25 mg/kg	
<i>Camembert</i> (CODEX STAN 276-1973)	–	25 mg/kg	
<i>Brie</i> (CODEX STAN 277-1978)	–	25 mg/kg	

Maximum Level for beta-carotene (vegetable) (INS 160a ii)

Norme	Limite maximale	Statut de l'approbation
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartine portant un nom de variété</i> (CODEX STAN A-8(a)-1978)	600mg/kg	
<i>Fromage fondu et fromage fondu pour tartiner</i> (CODEX STAN A-8(b)-1978)	600 mg/kg	
<i>Préparations à base de fromage fondu</i> (CODEX STAN A-8(c)-1978)	600mg/kg	

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA NORME POUR LES LAITS FERMENTÉS
CONCERNANT LES BOISSONS COMPOSÉES À BASE DE LAIT FERMENTÉ**

(À l'étape 5 de la Procédure)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Conformément à la section 4.1 du préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192 - 1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite d'un transfert provenant des ingrédients non-laitiers.

Le texte souligné est à ajouter dans le tableau des catégories fonctionnelles :

Catégorie fonctionnelle d'additif	<u>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté</u>		<u>Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation</u>	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
Régulateurs d'acidité	-	X	X	X
Acides	-	X	X	X
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Rehausseurs de saveur	-	X	-	X
Gaz d'emballage	-	X	X	X
Agents conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X ¹	X	X	X
Édulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X ¹	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique.
Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

¹ = 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. ”

**LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LA NORME CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS
(CODEX STAN 243-2003), Y COMPRIS LES DISPOSITIONS D'ADDITIFS POUR LES BOISSONS BASÉES SUR LES LAITS FERMENTÉS**

(Liste des additifs alimentaires pour la Norme Codex pour les laits fermentés pour approbation)

(Liste des additifs alimentaires pour les boissons basées sur les laits fermentés à l'étape 5 de la Procédure)

Les révisions des dispositions pour les additifs alimentaires précédemment approuvées par le trente huitième CCFAC pour les catégories de laits fermentés nature figurent en caractères **gras** dans le tableau ci-dessous.

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
Régulateurs d'acidité			X	X	X			
260	Acide acétique glacial		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide acétique et ses sels de K et Na	
261	Acétates de potassium		BPF	BPF	BPF	O		
262(i)	Acétate de sodium		BPF	BPF	BPF	O		
263	Acétate de calcium		BPF	BPF	BPF	O		
264	Acétate d'ammonium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
270	Acide lactique (L-)		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
296	Acide malique (DL-)		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide malique et ses sels de na, K and Ca	
297	Acide fumarique		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide fumarique et ses sels	
300	Acide ascorbique		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide ascorbique et ses sels de Ca, K et Na	
325	Lactate de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	

⁴ O = Oui L'ajout de l'additif alimentaire au Tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (GSFA) a été décidé par la Commission du Codex généralement pour l'utilisation dans les aliments, y compris dans les laits fermentés (aromatisés). N = Non, l'additif alimentaire ne figure pas au Tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
326	Lactate de potassium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
327	Lactate de calcium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
328	Lactate d'ammonium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
329	Lactate de magnésium (DL-)		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
330	Acide citrique		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Pas Limitée pour l'acide citrique et ses sels de Ca, K, Na et ammonium	
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène		BPF	BPF	BPF	O		
331(iii)	Citrate trisodique		BPF	BPF	BPF	O		
332(i)	Citrate monopotassique		BPF	BPF	BPF	O		
332(ii)	Citrate tripotassique		BPF	BPF	BPF	O		
333	Citrates de calcium		BPF	BPF	BPF	O		
334	Acide tartrique (L(+))					N		
335(i)	Tartrate monosodique		2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	2000 mg/kg, en tant qu'acide tartrique	N	DJA de groupe 0-30 pour l'acide tartrique L(+)- et ses sels de Na, K et NaK	
335(ii)	Tartrate disodique					N		
336(i)	Tartrate monopotassique					N		
336(ii)	Tartrate dipotassique					N		
337	Tartrate de potassium-sodium					N		
350(i)	Hydrogénomalate de sodium					BPF		BPF
350(ii)	Malate de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
351(i)	Malate acide de potassium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
351(ii)	Malate de potassium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
352(ii)	Malate de calcium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
355	Acide adipique		1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	1500 mg/kg, en tant qu'acide adipique	N	0-5	
356	Adipate de sodium					N		
357	Adipate de potassium					N		
359	Adipate d'ammonium					N		
365	Fumarate de sodium		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide fumarique et ses sels	
380	Citrate de triammonium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
500(i)	Carbonate de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
500(ii)	Carbonate acide de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
501(i)	Carbonate de potassium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
501(ii)	Carbonate acide de potassium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
503(i)	Carbonate d'ammonium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
504(i)	Carbonate de magnésium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
504(ii)	Carbonate acide de magnésium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
507	Acide chlorhydrique		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
514	Sulfates de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
515	Sulfate de potassium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
524	Hydroxyde de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
525	Hydroxyde de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
526	Hydroxyde de calcium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
527	Hydroxyde d'ammonium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
528	Hydroxyde de magnésium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
529	Oxyde de calcium		BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
575	Glucono-delta-lactone		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
576	Gluconate de sodium		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
578	Gluconate de calcium		BPF	BPF	BPF	O		
580	Gluconate de magnésium		BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour glucono-delta-lactone et les gluconates, exclus le gluconate fereoux	
Colorants					X			
100(i)	Curcumine		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-3	
101(i)	Riboflavine					N		
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique		300 mg/kg		300 mg/kg	N	DJA de groupe 0-0.5 pour la riboflavine de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavine synthétique et riboflavine-5-phosphate	
102	Tartrazine		300 mg/kg		300 mg/kg	N	0-7.5	
104	Jaune de quinoléine		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-10	
110	Jaune soleil FCF		300 mg/kg		300 mg/kg	N	0-2.5	
120	Carmins		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-5	
122	Azorubine		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-4	
124	Ponceau 4R		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-4	
129	Rouge allura AC		300 mg/kg		300 mg/kg	N	0-7	
132	Indigotine		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-5	
133	Bleu brillant FCF		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-12.5	

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
140	Chlorophylles		BPF		BPF	O	Pas Limitée	
141(i)	Complexes chlorophylle cuivre					N	0-15	
141(ii)	Complexes cupriques des chlorophyllines, sels de Na et de K		500 mg/kg		500 mg/kg	N	0-15	
143	Vert solide FC		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-25	
150a	Caramel I		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique		150 mg/kg		150 mg/kg ⁵	N	0-160	
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque		2000 mg/kg		2000 mg/kg ⁶	N	0-200 sur base solide	
150d	Caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal		2000 mg/kg		2000 mg/kg ⁷	N	0-150 sur base solide	
151	Noir brillant PN		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-1	
155	Brun HT		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-1.5	
160a(i)	Bêta-carotène (synthétique)					N	DJA de groupe 0-5 pour le bêta-carotène (synthétique) et bêta-carotène de <i>Blakeslea trispora</i>	
160a(iii)	Bêta-apo-caroténal (Bêta-apo-8'-caroténal)					N		
			100 mg/kg	100 mg/kg				

⁵ La Norme générale pour les additifs alimentaires contient un avant-projet (étape 4) de limite maximale acceptable de 50 000 mg/kg pour le caramel II (SIN 150b) pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

⁶ La vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une limite maximale de 2000 mg/kg pour le caramel III (SIN 150c) pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

⁷ La vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une limite maximale de 2000 mg/kg pour le caramel IV (SIN 150d) pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
160e	Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique					N	DJA de groupe 0-5 exprimé en tant que la somme de caroténoïdes, bêta carotène, bêta-apo-8' caroténal, acide bêta-apo-8' caroténoïque et ethyl esters.	
160f	Beta-Carotènes (Blakeslea trispora) ⁸				N			
160a(ii)	Carotènes, Bêta (végétaux)		600 mg/kg		600 mg/kg	N	Acceptable à condition que les limites ne dépassent pas les limites qui se trouvent normalement dans les végétaux	
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine		20 mg/kg as bixin		20 mg/kg as bixin	N	0-12	
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine		20 mg/kg as norbixin		20 mg/kg as norbixin	N	DJA de groupe 0-0.6 pour la norbixine et ses di sodium et dipotassium sels	
160d	Lycopène		500 mg/kg		500 mg/kg	N	0-0.5	
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-2	
161h(i)	Zeaxanthine ⁹		150 mg/kg		150 mg/kg	N	0-2	
162	Rouge de betterave		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
163(ii)	Extrait de peau de raisin		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-2.5	
171	Dioxyde de titane		BPF		BPF	O	Pas Limitée	
172(i)	Oxyde de fer noir		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-0.5 pour les oxydes de fer	
172(ii)	Oxyde de fer rouge			N				
172(iii)	Oxyde de fer jaune			N				

⁸ La Norme Générale sur les Additifs Alimentaires comprend les SIN 160a(iii) avec SIN 160a(i), 160e et 160f parce qu'ils « partagent » la même DJA du JECFA. Le CCMMP pourrait désirer inclure le SIN 160a(iii) avec la LM approuvée pour 160a(i), 160e et 160f

⁹ La Norme générale pour les additifs alimentaires contient une disposition à l'étape 4 pour la zéaxanthine à 150 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés))

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u>		Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
Émulsifiants								
322(i)	Lécithine		BPF		BPF	O	Pas Limitée	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) de sorbitane		3000 mg/kg		3000 mg/kg	N	0-25	
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		0-25		
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		0-25		
435	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		0-25		
436	Tristéarate de Polyoxyéthylène (20) sorbitane			N		0-25		
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N	0-50	
473	Esters de saccharose d'acides gras		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	0-30	
474	Sucroglycérides		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	0-30	
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras		2000 mg/kg		2000 mg/kg	N	0-25	
477	Esters de propylène glycol d'acides gras		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	0-25	
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N	0-20	
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé		10000 mg/kg		10000 mg/kg	N	0-20	
491	Monostéarate de sorbitane		5000 mg/kg		5000 mg/kg	N	DJA de groupe 0-25 pour la somme de esters de sorbitan des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique	
492	Tristéarate de sorbitane			N				
493	Monolaurate de sorbitane			N				
494	Monooléate de sorbitane			N				
495	Monopalmitate de sorbitane			N				
900a	Polydiméthylsiloxane		50 mg/kg		50 mg/kg	N	0-1.5	
1001	Sels et esters de Choline		BPF		BPF	O	Pas Limitée	

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
Rehausseurs de saveur								
580	Gluconate de magnésium		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
620	Acide glutamique (L+)-		BPF		BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide glutamique et ses sels d'ammonium Ca, K, Mg et Na	
621	Glutamate monosodique, L-		BPF		BPF	O		
622	Glutamate monopotassique, L-		BPF		BPF	O		
623	Glutamate de calcium (D, L-)		BPF		BPF	O		
624	Glutamate d'ammonium, L-		BPF		BPF	O		
625	Glutamate de magnésium		BPF		BPF	O		
626	Acide guanylique, 5'-		BPF		et ses sels de Ca et Na O BPF		DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide 5' guanylique et ses sels de Ca, K et Na	
627	Guanylate disodique, 5'-		BPF		BPF	O		
628	Guanylate dipotassique, 5'-		BPF		BPF	O		
629	Gualynate de calcium, 5'-		BPF		BPF	O		
630	Acide inosinique, 5'-		BPF		BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide inosinique et ses sels de Ca, K et Na	
631	Inosinate disodique, 5'-		BPF		BPF	O		
632	Inosinate de potassium		BPF		BPF	O		
633	Inosinate de calcium, 5'-		BPF		BPF	O		
634	Ribonucléotides calciques, 5'-		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
636	Maltol		BPF		BPF	N	0-1	
637	Ethyl-maltol		BPF		BPF	N	0-2	
Gaz d'emballage								
290	Dioxyde de carbone		BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
941	Azote		BPF	BPF	BPF	O	No DJA nécessaire	
Agents conservateurs								
200	Acide sorbique					N	DJA de groupe 0-25 pour l'acide sorbique et ses sels de Ca, Na et K	
201	Sorbate de sodium					N		
202	Sorbate de potassium					N		
203	Sorbate de calcium					N		
210	Acide benzoïque					N	DJA de groupe 0-5 pour l'acide benzoïque et ses sels	
211	Benzoate de sodium					N		
212	Benzoate de potassium					N		
213	Benzoate de calcium					N		
234	Nisine				500 mg/kg	N	0-33,000 unités/kg pc	

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u>		Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
260	Acide acétique				BPF	O	DJA de groupe Pas Limitée pour l'acide acétique et ses sels de K et Na	
261	Acétates de potassium				BPF	O		
262(i)	Acétate de sodium				BPF	O		
263	Acétate de calcium				BPF	O		Pas Limitée
280	Acide propionique				BPF	O		Pas Limitée
281	Propionate de sodium				BPF	O		Pas Limitée
282	Propionate de calcium				BPF	O	Pas Limitée	
283	Propionate de potassium				BPF	O	Pas Limitée	
Stabilisants et épaississants		X¹⁰	X	X				
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
331(iii)	Citrate trisodique	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
338	Acide orthophosphorique	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	1000 g/kg seuls ou en combinaison en tant que phosphore	N	DJMT de Groupe 70 mg/kg pc exprimé en tant que phosphore de toutes les sources	
339(i)	Orthophosphate monosodique					N		
339(ii)	Orthophosphate disodique					N		
339(iii)	Orthophosphate trisodique					N		
340(i)	Orthophosphate monopotassique					N		
340(ii)	Orthophosphate dipotassique					N		
340(iii)	Orthophosphate tripotassique					N		
341(i)	Orthophosphate monocalcique					N		
341(ii)	Orthophosphate dicalcique					N		
341(iii)	Orthophosphate tricalcique					N		
342(i)	Orthophosphate de monammonium					N		
342(ii)	Orthophosphate de diammonium					N		
343(i)	Orthophosphate monomagnésien					N		
343(ii)	Orthophosphate de dimagnésium					N		
343(iii)	Orthophosphate de trimagnésium					N		
450(i)	Diphosphate disodique					N		
450(ii)	Diphosphate trisodique					N		
450(iii)	Diphosphate tétrasodique					N		
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	N						
450(vi)	Diphosphate dicalcique	N						

¹⁰ 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. *A supprimer après approbation*

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium					N		
451(i)	Triphosphate pentasodique					N		
451(ii)	Triphosphate pentapotassique					N		
452(i)	Polyphosphate sodique					N		
452(ii)	Polyphosphate potassique					N		
452(iii)	Polyphosphate calcio-sodique					N		
452(iv)	Polyphosphate calcique					N		
452(v)	Polyphosphate d'ammonium					N		
542	Phosphates d'os					N		
400	Acide alginique	BPF	BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide alginique et ses sels de ammonium, Ca, K et Na	
401	Alginate de sodium	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
402	Alginate de potassium	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
403	Alginate d'ammonium	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
404	Alginate de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
405	Alginate de propylène-glycol	BPF	BPF	BPF	BPF	N	0-70	
406	Agar-agar	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
407	Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (y compris furcellarane)	BPF	BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour le carragenane et les algues eucheama transformées	
407a	Algues eucheama transformées	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
410	Farine de graines de caroube	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
412	Gomme guar	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
413	Gomme tragacathe	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
414	Gomme arabique	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
415	Gomme xanthane	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
416	Gomme karaya	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
417	Gomme tara	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
418	Gomme gellane	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
425	Extrait de racine de Konjac	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
440	Pectines	BPF	BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour la pectine et les pectines d'amidon	
459	Bêta-cyclodextrine	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	5 mg/kg	N	0-5	

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u>		Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
460(i)	Cellulose microcristalline	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
461	Méthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pur les celluloses modifiées	
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
465	Méthyléthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
467	Ethylhydroxyéthylcellulose	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique	BPF	BPF	BPF	BPF	O		
470(i)	Sels d'acide myristique, d'acide palmitique et d'acide stéarique avec de l'ammonium, du calcium, du potassium et du sodium	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée pour les sels de acides gras	
470(ii)	Sels d'acide oléique (Ca, K, Na)	BPF	BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour les sels de Ca, K et Na de l'acide oleique	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
508	Chlorure de potassium	BPF	BPF	BPF	BPF	O	DJA de groupe Pas Limitée pour l'acide hydrochlorique et ses sels ammonium, Mg et K	
509	Chlorure de calcium	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	
511	Chlorure de magnésium	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Pas Limitée	

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u>		Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
1200	Polydextrose	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1401	Amidon traité à l'acide	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1402	Amidon traité en milieu alcalin	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1403	Amidon blanchi	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1404	Amidon oxydé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1405	Amidon traité aux enzymes	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1410	Phosphate d'amidon	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1412	Phosphate de diamidon	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1420	Amidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF	BPF	BPF	BPF	O	Non Spécifiée	
Édulcorants¹¹								
420	Sorbitol et sirop de Sorbitol		BPF		BPF	O	Non Spécifiée pour le sorbitol Pas DJA attribué au sirop de sorbitol	
421	Mannitol		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
950	Acésulfame potassium		350 mg/kg		350 mg/kg	N	0-15	
951	Aspartame		1000 mg/kg ¹²		1000 mg/kg ¹³	N	0-40	

¹¹ L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

¹² La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une LM de 350 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre

¹³ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une LM de 350 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
952	Cyclamates		250 mg/kg ¹⁴		250 mg/kg ¹⁵	N	DJA de groupe 0-11 pour l'acide cyclamique et ses sels de Ca et Na (en tant que acide cyclamique)	
953	Isomalt		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
954	Saccharine		100 mg/kg ¹⁶		100 mg/kg ¹⁷	N	0-5 pour la saccharine et ses sels de Ca, K et Na	
955	Sucralose		400 mg/kg ¹⁸		400 mg/kg ¹⁹	N	0-15	
956	Alitame		100 mg/kg ²⁰		100 mg/kg ²¹	N	0-1	
961	Neotame		100 mg/kg		100 mg/kg	N	0-2	

¹⁴ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une LM de 250 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre

¹⁵ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une LM de 250 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre

¹⁶ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une LM de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre

¹⁷ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une LM de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) sans limitation quant à un apport énergétique réduit ou l'absence d'ajout de sucre

¹⁸ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une limite maximale de 400 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

¹⁹ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une limite maximale de 400 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

²⁰ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une limite maximale de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

²¹ La trentième session de la Commission du Codex Alimentarius a adopté une limite maximale de 100 mg/kg pour la catégorie 01.7 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés)

N° SIN	Substance	Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u>		Laits fermentés et boissons à base de <u>lait fermenté</u> ayant subi un traitement thermique après fermentation		NGAA tableau 3 ⁴	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
		Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé			
		LM approuvé	LM proposé	LM approuvé	LM proposé			
962	Ascésulfame-aspartame		350 mg/kg sur la base de l'équivalent an acesulfame potassium equivalent basis		350 mg/kg sur la base de l'équivalent an acesulfame potassium equivalent basis	N	0-40 pour l'aspartame 0-15 acésulfame-K (comprennent les fragments moléculaires des sels d'aspartame et d'acesulfame)	
964	Sirop de polyglycitol		BPF		BPF	O	DJA de groupe Non Spécifiée pour les matières se conformant aux spécifications pour les sirops de polyglycitol et de maltitol	
965	Maltitol et sirop de maltitol		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
966	Lactitol		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
967	Xylitol		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	
968	Erythritol		BPF		BPF	O	Non Spécifiée	

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DE LA LISTE D'ADDITIFS DE LA NORME CODEX
POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (N08-2006)**

(à l'étape 5/8 de la Procédure)¹

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés ci-après peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

<i>Catégorie d'additifs :</i>	Stabilisants*	Régulateurs d'acidité*	Epaississants* et émulsifiants*	Gaz propulseurs
<i>Catégorie de produit :</i>				
<i>Crème liquide préemballée (2.4.1)</i>	X	X	X	-
<i>Crème à fouetter (2.4.2)</i>	X	X	X	-
<i>Crème emballée sous pression (2.4.3)</i>	X	X	X	X
<i>Crème fouettée (2.4.4) :</i>	X	X	X	X
<i>Crème fermentée (2.4.5)</i>	X	X	X	-
<i>Crème acidifiée (2.4.6)</i>	X	X	X	-

* Ces additifs peuvent être utilisés pour assurer la stabilité et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité du produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de ces additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.

X = l'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique

- = l'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
Régulateurs d'acidité				
270	Acide lactique (L, D et DL-)	BPF	Pas Limitée	
325	Lactate de sodium	BPF	Pas Limitée	
326	Lactate de potassium	BPF	Pas Limitée	
327	Lactate de calcium	BPF	Pas Limitée	
330	Acide citrique	BPF	Pas Limitée	
333	Citrates de calcium	BPF	Pas Limitée	
500(i)	Carbonate de sodium	BPF	Pas Limitée	
500(ii)	Hydrogénocarbonate de sodium	BPF	Pas Limitée	
500(iii)	Sesquicarbonat de sodium	BPF	Pas Limitée	
501(i)	Carbonate de potassium	BPF	Pas Limitée	
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF	Pas Limitée	
Stabilisants et épaississants				
170(i)	Carbonate de calcium	BPF	Pas Limitée	

¹ **Veillez Noter:** Seulement la liste des additifs alimentaire est soumise pour approbation. L'introduction à la section 4 et le tableau de catégorie d'additifs sont fournis seulement à titre d'information.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
331(i)	Dihydrogéo-citrate de sodium	BPF	DJA de groupe Pas Limitée pour l'acide citrique et ses sels de Ca, K, Na et ammonium	
331(iii)	Citrate de trisodium	BPF		
332(i)	Dihydrogéo-citrate de potassium	BPF		
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF		
516	Sulfate de calcium	BPF	Pas Limitée	
339(i)	Orthophosphate monosodique	1100 mg/kg exprimés sous forme de phosphore	DJMT de Groupe 70 mg/kg pc exprimé en tant que phosphore de toutes les sources	
339(ii)	Orthophosphate disodique			
339(iii)	Orthophosphate trisodique			
340(i)	Orthophosphate monopotassique			
340(ii)	Orthophosphate dipotassique			
340(iii)	Orthophosphate tripotassique			
341(i)	Orthophosphate monocalcique			
341(ii)	Orthophosphate dicalcique			
341(iii)	Orthophosphate tricalcique			
450(i)	Diphosphate disodique			
450(ii)	Diphosphate trisodique			
450(iii)	Diphosphate tétrasodique			
450(v)	Diphosphate tétrapotassique			
450(vi)	Diphosphate dicalcique			
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium			
451(i)	Triphosphate pentasodique			
451(ii)	Triphosphate pentapotassique			
452(i)	Polyphosphate sodique			
452(ii)	Polyphosphate de potassium			
452(iii)	Polyphosphate calco-sodique			
452(iv)	Polyphosphate de calcium			
452(v)	Polyphosphate d'ammonium			
400	Acide alginique	BPF	DJA de groupe Non Spécifiée pour l'acide alginique et ses sels d'ammonium, Ca, K et Na	
401	Alginate de sodium	BPF	Pas Limitée	
402	Alginate de potassium	BPF	Pas Limitée	
403	Alginate d'ammonium	BPF	Pas Limitée	
404	Alginate de calcium	BPF	Pas Limitée	
405	Alginate de propylène-glycol	5000 mg/kg	0-70	
406	Agar-agar	BPF	Pas Limitée	
407	Carragénane et ses sels Na, K, NH ₄	BPF	DJA de groupe Non Spécifiée pour le carragénane et les algues euchema transformées	
407a	Algues Eucheuma transformées	BPF		
410	Gomme de caroube	BPF	Non Spécifiée	
412	Gomme de guar	BPF	Non Spécifiée	
414	Gomme arabique	BPF	Non Spécifiée	
415	Gomme xanthane	BPF	Non Spécifiée	
418	Gomme gellane	BPF	Non Spécifiée	
440	Pectines	BPF	DJA de groupe Non Spécifiée pour la pectine et les pectines d'amidon	
460(i)	Cellulose microcristalline	BPF	Non Spécifiée	
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF	Non Spécifiée	
461	Méthylcellulose	BPF	Non Spécifiée	
463	Hydroxypropylcellulose	BPF	Non Spécifiée	
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF	Non Spécifiée	
465	Méthyléthylcellulose	BPF	Non Spécifiée	
466	Carboxyméthylcellulose	BPF	DJA de groupe Non Spécifiée pour la cellulose modifiée	

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale	DJA (mg/kg pc)	Statut de l'approbation
508	Chlorure de potassium	BPF	DJA de groupe Pas Limitée pour l'acide hydrochlorique et ses sels d'ammonium, Mg et K	
509	Chlorure de calcium	BPF	Pas Limitée	
1410	Phosphate de mono-amidon	BPF	Non Spécifiée	
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium ; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore	BPF	Non Spécifiée	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF	Non Spécifiée	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF	Non Spécifiée	
1420	Amidon acétylé	BPF	Non Spécifiée	
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF	Non Spécifiée	
1440	Amidon hydroxypropyle	BPF	Non Spécifiée	
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	BPF	Non Spécifiée	
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF	Non Spécifiée	
Émulsifiants				
322 (i)	Lécithine	BPF	Pas Limitée	
432	Monolaurate de polyoxyéthylène sorbitane (20)	1000 mg/kg	0-25	
433	Monooléate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		0-25	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		0-25	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		0-25	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène sorbitane (20)		0-25	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Pas Limitée	
472a	Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF	Pas Limitée Comme somme de esters d'acides gras de glycérol total et les acides acétique, citrique et lactique	
472b	Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF		
472c	Esters citriques des mono- et diglycérides d'acide gras	BPF		
473	Esters de saccharose d'acides gras	5000 mg/kg	DJA de groupe 0-30 pour les esters de sucrose et sucroglycérides	
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6000 mg/kg	0-25	
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg	DJA de groupe 0-25 pour la somme de esters de sorbitan des acides laurique, oléique, palmitique et stéarique	
492	Tristéarate de sorbitane			
493	Tristéarate de sorbitane			
494	Mono-oléate de sorbitane			
495	Monopalmitate de sorbitane			
Gaz d'emballage				
290	Dioxyde de carbone	BPF	Non Spécifiée	
941	Azote	BPF	Pas DJA Nécessaire	
À utiliser uniquement pour les crèmes fouettées (y compris les crèmes emballées sous pression)				
942	Protoxyde d'azote	BPF	Acceptable comme propellant	