

commission du codex alimentarius **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 5 (c) de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/7
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

DOCUMENT DE TRAVAIL RASSEMBLANT TOUTE L'INFORMATION SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

HISTORIQUE

1. Le CCFA lors de sa 39^{ème} session, durant la discussion sur l'introduction des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA, a soutenu la proposition du président du Groupe de travail électronique sur la NGAA de créer une annexe à la NGAA afin de transférer toutes les informations relatives aux additifs alimentaires qui étaient contenues dans les normes de produits Codex, comme étape intermédiaire vers l'intégration complète des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la NGAA, en vue d'atteindre le but qui fera de la NGAA la référence unique faisant autorité en matière d'additifs alimentaires pour la Commission du Codex Alimentarius. Il a été souligné que la création de l'Annexe n'achèverait pas les travaux d'intégration mais accorderait plus de temps au Comité afin de discuter sur la meilleure façon de procéder, donc permettrait entre-temps l'achèvement du travail sur la NGAA. Le comité est convenu de demander au secrétariat du Codex de rassembler toutes les informations sur les additifs alimentaires contenus dans les normes de produits Codex dans un document qui sera présenté à la prochaine session du Comité. Il est également convenu de poursuivre les débats sur la façon de procéder concernant les travaux d'intégration lors de sa prochaine session en tenant compte de l'information précieuse contenue dans le document CX/FA 07/39/6.¹

RECOMMANDATIONS

2. Afin de donner une suite à la décision prise lors de la 39^{ème} session du CCFA, le comité est invité à revoir les informations contenues dans les appendices en vue de créer une nouvelle annexe à la NGAA et de poursuivre ses débats sur la façon de procéder aux travaux d'intégration.

3. Comme étape initiale, le Comité aimerait indiquer, entre autres, les problèmes suivants relatifs aux dispositions dans les normes de produits alimentaires, qui ont été reconnus par le secrétariat du Codex durant leur compilation:

Présentation incohérente des dispositions relatives aux additifs alimentaires

4. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans différentes normes de produits alimentaires ne sont pas conformes à la *Présentation des Normes de produits Codex* comprises dans la 17^{ème} édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius à savoir, le tableau "Numéro SIN, nom de l'additif, niveau maximal (en pourcentage ou mg/kg), groupé en classes fonctionnelles". En particulier l'absence de numéros SIN et /ou la dénomination incorrecte des additifs alimentaires compliquerait la comparaison des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits avec celles dans la NGAA, donc ralentirait le processus du travail d'intégration dans l'avenir. En outre, les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits qui n'ont pas été révisées depuis longtemps peuvent contenir des additifs alimentaires auxquels il n'a pas été assigné de DJA.

¹ ALINORM 07/30/12, paragraphes 80-82 et 87-88

Dispositions approuvées temporairement

5. Il existe certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dont l'approbation a été reportée ou était temporaire, parce que l'évaluation par la JECFA de la substance en question n'était pas achevée au moment de l'approbation. Il a été assigné depuis à beaucoup de ces additifs alimentaires une DJA numérique complète ou une DJA "non limitée / spécifiée".

NOTES EXPLICATIVES

6. L'Appendice I à ce document répertorie toutes les normes de produits adoptées par la Commission, y compris les normes régionales, sans prendre en compte du fait qu'elles contiennent des dispositions relatives à des additifs alimentaires spécifiques. En vue d'une référence rapide, la colonne "Dispositions relatives aux additifs alimentaires" indique si chaque norme contient une disposition relative à l'additif alimentaire ou non et, lorsque les dispositions relatives à l'additif alimentaire dans une norme ne correspondent pas à la présentation conventionnelle (c'est-à-dire, noms des additifs alimentaires et niveaux maximaux d'emploi), fournit également des observations explicatives concises. La colonne la plus à droite indique un comité de produit responsable de la révision et des amendements de chaque norme, qui peut avoir besoin d'être consulté lors de l'examen pour l'intégration des ces dispositions dans la NGAA.

7. Les dispositions actuelles relatives aux additifs alimentaires sont reproduites dans l'appendice II de ce document. Pour une norme qui ne contient pas une section sur les additifs alimentaires, des efforts ont été faits pour se saisir de toute disposition pertinente indiquant l'emploi des additifs alimentaires ailleurs dans la norme. Les dispositions contenues dans l'Appendice II ont été simplement reproduites à partir des normes de produits, séparément de la correction d'erreurs typographiques mineures.

Annexe I

LIST OF CODEX COMMODITY STANDARDS

| Côte du document | Titre | Dispositions relatives aux additifs alimentaires | Comité responsable |
|------------------------|--|--|--|
| CODEX STAN A-1-1971 | Norme pour le beurre | OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA) | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-2-1973 | Norme pour les produits à base de matières grasses laitières | OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA + gas inerte) | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-3-1971 | Norme pour les laits concentrés | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-4-1971 | Norme pour les laits concentrés sucrés | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-6-1978 | Norme pour le fromage | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-7-1971 | Norme générale pour les fromages de lactosérum | YES (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA) | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-8(a)-1978 | Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine portant un nom de variété | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-8(b)-1978 | Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartine | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-8(c)-1978 | Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-9-1976 | Norme pour la crème et les crèmes préparées | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-15-1995 | Norme pour les poudres de lactosérum | OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA) | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN A-18-1995 | Norme pour la caseine alimentaire et les produits dérivés | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 3-1991 | Norme pour le saumon en conserve | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 12-1981 | Norme pour le miel | OUI (aucun additif n'est autorisé: comme « facteurs essentiels de composition et de qualité ») | CCS ² |
| CODEX STAN 13-1981 | Norme pour les tomates en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 16-1981 | Norme pour les haricots et les haricots beurre en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 17-1981 | Norme pour la purée de pomme en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 18-1981 | Norme pour le maïs doux en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 19-1981 | Norme pour les graisses et les huiles comestibles non visées par des normes individuelles | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCFO ¹ |
| CODEX STAN 33-1981 | Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive | OUI | CCFO ¹ |
| CODEX STAN 36-1981 | Norme pour le poisson éviscéré et non éviscéré surgelé | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 37-1991 | Norme pour les crevettes en conserve | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 38-1981 | General Norme pour les champignons comestibles et les produits dérivés | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 39-1981 | Norme pour les champignons comestibles séchés | NO | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 40-1981 | Norme pour les chanterelles fraîches (norme régionale européenne) | NO | CCEURO ¹ / CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 41-1981 | Norme pour les petits pois surgelés | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 42-1981 | Norme pour les ananas en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 52-1981 | Norme pour les friases surgelées | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 53-1981 | Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) | NO | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 55-1981 | Norme pour les champignons en couche en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 56-1981 | Norme pour les asperges en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 57-1981 | Norme pour les concentrés de tomates traités | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 58-1981 | Norme pour les petits pois en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 60-1981 | Norme pour les framboises en conserve | OUI | CCPFV ¹ |

| Côte du document | Titre | Dispositions relatives aux additifs alimentaires | Comité responsable |
|---------------------|--|--|----------------------|
| CODEX STAN 61-1981 | Norme pour les poires en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 62-1981 | Norme pour les fraises en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 66-1981 | Norme pour les olives de table | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 67-1981 | Norme pour les raisins secs | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 69-1981 | Norme pour les framboises surgelées | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 70-1981 | Norme pour le thon et la bonite en conserve | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 72-1981 | Norme pour les préparations destinées aux nourissons et le préparations données à de fins médicales spéciales aux nourissons | OUI | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 73-1981 | Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») | OUI | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 74-1981 | Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourissons et enfants en bas âge | OUI | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 75-1981 | Norme pour les pêches surgelées | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 76-1981 | Norme pour les myrtilles surgelées | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 77-1981 | Norme pour les épinards surgelés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 78-1981 | Norme pour le cocktail de fruits en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 79-1981 | Norme pour les confitures et gelées | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 80-1981 | Norme pour la marmelade d'agrumes | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 81-1981 | Norme pour les pois secs trempés en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 86-1981 | Norme pour le beurre de cacao | OUI | CCCPC ² |
| CODEX STAN 87-1981 | Norme pour le chocolat et les produits de chocolat | OUI | CCCPC ² |
| CODEX STAN 88-1981 | Norme pour le Corned Beef | OUI | CCPMPP ³ |
| CODEX STAN 89-1981 | Norme pour le Luncheon Meat | OUI | CCPMPP ³ |
| CODEX STAN 90-1981 | Norme pour la chair de crab en conserve | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 92-1981 | Norme pour les crevettes surgelées | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 94-1981 | Norme pour les sardines ou les produits du type sardines en conserve | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 95-1981 | Norme pour les langoustes, langoustines, homards et cigales de mer surgelés | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 96-1981 | Norme pour le jambon cuit | OUI | CCPMPP ³ |
| CODEX STAN 97-1981 | Norme pour l'épaule de porc cuit | OUI | CCPMPP ³ |
| CODEX STAN 98-1981 | Norme pour le "Chopped Meat" | OUI | CCPMPP ³ |
| CODEX STAN 99-1981 | Norme pour la macedoine de fruits tropicaux en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 103-1981 | Norme pour les myrtilles américaines surgelées | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 104-1981 | Norme pour les poiriaux surgelés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 105-1981 | Norme pour les cacaos en poudres et les mélanges secs de cacao et de sucres | OUI | CCCPC ² |
| CODEX STAN 108-1981 | Norme pour les eaux minérales naturelles | NO | CCNMW ¹ |
| CODEX STAN 110-1981 | Norme pour les brocolis surgelés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 111-1981 | Norme pour les choux-fleurs surgelés | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 112-1981 | Norme pour les choux de Bruxelles surgelés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 113-1981 | Norme pour les haricots verts et les haricots beurre surgelés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 114-1981 | Norme pour les pommes de terre frites surgelées | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 115-1981 | Norme pour les cornichons (concombres) en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 116-1981 | Norme pour carottes en conserves | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 117-1981 | Norme pour les bouillons et consommés | OUI | CCSB ³ |
| CODEX STAN 118-1981 | Norme pour les aliments "exempts de gluten" | NO | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 119-1981 | Norme pour le poisson en conserve | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 130-1981 | Norme pour les abricots secs | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 131-1981 | Norme pour les pistaches non décortiquées | NO | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 132-1981 | Norme pour le maïs en grains surgelés | OUI | CCPFV ¹ |

| Côte du document | Titre | Dispositions relatives aux additifs alimentaires | Comité responsable |
|---------------------|---|--|----------------------|
| CODEX STAN 133-1981 | Norme pour le maïs en épi surgelé | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 140-1983 | Norme pour les carottes surgelées | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 141-1983 | Norme pour le cacao en pâte (liquer de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao | OUI | CCCPC ² |
| CODEX STAN 143-1985 | Norme pour les dates | OUI | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 144-1985 | Norme pour les choux palmistes (coeurs de palmiers) en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 145-1985 | Norme pour les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 150-1985 | Norme pour le sel de qualité alimentaire | OUI (référence aux tableaux 1 et 2 de la NGAA) | CCFA ¹ |
| CODEX STAN 151-1989 | Norme pour le gari | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 152-1985 | Norme pour la farine de blé | OUI | CCCPL ² |
| CODEX STAN 153-1985 | Norme pour la maïs | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 154-1985 | Norme pour la farine complete de maïs | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 155-1985 | Norme pour la farine de maïs dégermé et le grau de maïs dégermé | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 156-1987 | Norme pour les préparations de suite | OUI | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 159-1987 | Norme pour les mangues en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 160-1987 | Norme pour le chutney de mangue | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 163-1987 | Norme pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCVP ² |
| CODEX STAN 165-1989 | Norme pour les blocs surgelés de filets de poisson, de cahir de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 166-1989 | Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 167-1989 | Norme pour les poissons salés et les poissons salés séchés de la famille de Gadides | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 169-1989 | Norme pour le mil chandelle en grains entiers et décortiqués | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 170-1989 | Norme pour la farine de mil chandelle | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 171-1989 | Norme pour certain légumes secs | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 172-1989 | Norme pour le sorgho en grains | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 173-1989 | Norme pour la farine de sorgho | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 174-1989 | Norme générale pour les matières protéiques végétales | OUI (classe des auxiliaires technologiques) | CCVP ² |
| CODEX STAN 175-1989 | Norme pour les matières protéiques de soja | OUI (classe des auxiliaires technologiques) | CCVP ² |
| CODEX STAN 176-1989 | Norme pour la farine comestible de manioc | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 177-1991 | Norme pour la noix de coco râpée desséchée | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 178-1991 | Norme pour la semoule et la farine de blé dur | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 181-1991 | Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants | OUI (les additifs alimentaires approuvés par le JECFA aux niveaux n'excédant pas le DJA) | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 182-1993 | Norme pour les ananas | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 183-1993 | Norme pour les papayes | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 184-1993 | Norme pour les mangues | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 185-1993 | Norme pour les nopals | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 186-1993 | Norme pour les figues de Barbarie | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 187-1993 | Norme pour les caramboles | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 188-1993 | Norme pour le maïs nain | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 189-1993 | Norme pour les ailerons de requin séchées | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 190-1995 | Norme pour les filets de poisson surgelés | OUI | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 191-1995 | Norme pour les calamars crus surgelés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCFFP ¹ |
| CODEX STAN 196-1995 | Norme pour les litchis | NO | CCFFV ¹ |

| Côte du document | Titre | Dispositions relatives aux additifs alimentaires | Comité responsable |
|---------------------|--|--|----------------------|
| CODEX STAN 197-1995 | Norme pour les avocats | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 198-1995 | Norme pour le riz | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 199-1995 | Norme pour le blé et le blé dur | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 200-1995 | Norme pour les arachides | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 201-1995 | Norme pour l'avoine | NO | CCCPL ² |
| CODEX STAN 202-1995 | Norme pour le couscous | OUI (aucun Additif ne doit être incorporé) | CCCPL ² |
| CODEX STAN 203-1995 | Norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible | YES (les additifs alimentaires approuvés par le JECFA aux niveaux n'excédant pas le DJA) | CCNFSDU ¹ |
| CODEX STAN 204-1995 | Norme pour les mangustans | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 205-1997 | Norme pour les bananes | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 207-1999 | Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 208-1999 | Norme pour les fromages en saumure | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 210-1999 | Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique | OUI | CCFO ¹ |
| CODEX STAN 211-1999 | Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique | OUI | CCFO ¹ |
| CODEX STAN 212-1999 | Norme pour les sucres | OUI | CCS ² |
| CODEX STAN 213-1999 | Norme pour les limes | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 214-1999 | Norme pour les pamplemousses | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 215-1999 | Norme pour les guayaves | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 216-1999 | Norme pour les chayottes | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 217-1999 | Norme pour les limes mexicaines | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 218-1999 | Norme pour le gingembre | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 219-1999 | Norme pour les pomelos | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 220-1999 | Norme pour les longanes | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 221-2001 | Norme de groupe pour le fromages non affinés, y compris les fromages frais | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 222-2001 | Norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacées et mollusques | OUI | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 223-2001 | Norme pour le kimchi | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 224-2001 | Norme pour les choux caraïbes | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 225-2001 | Norme pour les asperges | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 226-2001 | Norme pour les physalis | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 227-2001 | Norme générale pour les eaux potables en bouteille / conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) | OUI (NGAA mentionnée parmi les critères pour l'addition des minéraux) | CCNMW ¹ |
| CODEX STAN 236-2003 | Norme pour les anchois bouillis salés séchés | OUI (aucun additif n'est autorisé) | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 237-2003 | Norme pour les pitahayas | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 238-2003 | Norme pour le manioc doux | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 240-2003 | Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco – lait de coco et crème de coco | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 241-2003 | Norme pour les pousses de bambou en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 242-2003 | Norme pour les fruits à noyaux en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 243-2003 | Norme pour lais laits fermentés | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 244-2004 | Norme pour le hareng de l'Atlantique et les sprats salés | OUI | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 245-2004 | Norme pour les oranges | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 246-2005 | Norme pour les rambutans | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 247-2005 | Norme pour les jus et les nectares de fruits | OUI | TFFJ ³ |
| CODEX STAN 249-2006 | Norme pour les nouilles instantanées | OUI | CCCPL ² |
| CODEX STAN 250-2006 | Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 251-2006 | Norme pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale en poudre | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 252-2006 | Norme pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 253-2006 | Norme pour les matières grasses laitières à tâtiner | OUI | CCMMP ¹ |

| Côte du document | Titre | Dispositions relatives aux additifs alimentaires | Comité responsable |
|-----------------------|---|--|--------------------|
| CODEX STAN 254-2007 | Norme pour certain agrumes en conserve | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 255-2007 | Norme pour les raisins de table | NO | CCFFV ¹ |
| CODEX STAN 256-2007 | Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 257-R-2007 | Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve | OUI | CCNEA ¹ |
| CODEX STAN 258-R-2007 | Norme régionale pour le <i>Foul Medames</i> en conserve | OUI | CCNEA ¹ |
| CODEX STAN 259-R-2007 | Norme régionale pour le tahiné | NO | CCNEA ¹ |
| CODEX STAN 260-2007 | Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés | OUI | CCPFV ¹ |
| CODEX STAN 262-2007 | Norme pour la Mozzarella | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 263-2007 | Norme pour le Cheddar | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 264-2007 | Norme pour le Danbo | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 265-2007 | Norme pour l'Edam | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 266-2007 | Norme pour le Gouda | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 267-2007 | Norme pour l'Havarti | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 268-2007 | Norme pour le Samsøe | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 269-2007 | Norme pour l'Emmental | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 270-2007 | Norme pour le Tilsiter | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 271-2007 | Norme pour le Saint-Paulin | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 272-2007 | Norme pour le Provolone | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 273-2007 | Norme pour le Cottage Cheese | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 274-2007 | Norme pour le Coulommiers | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 275-2007 | Norme pour le fromage à la crème (ou «Cream Cheese ») | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 276-2007 | Norme pour le Camembert | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 277-2007 | Norme pour le Brie | OUI | CCMMP ¹ |
| CODEX STAN 278-2007 | Norme pour le fromage à pâte extra-dure à râper | NO | CCMMP ¹ |

- 1 Comité active
- 2 Ajourné *sine die*
- 3 Dissous

- CCFA: Comité du Codex sur les additifs alimentaires
- CCNFSDU: Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
- CCCPL: Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
- CCCPC: Comité du Codex sur les produits cacao et le chocolat
- CCFO: Comité du Codex sur les graisses et huiles
- CCFFP: Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche
- CCMMP: Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
- CCPFV: Comité du Codex sur Processed Fruits and Légumes
- CCS: Comité du Codex sur les sucres
- CCVP: Comité du Codex sur Légume Proteins
- CCFFV: Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
- CCEURO: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe
- CCNEA: Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
- CCSB: Comité du Codex sur les potages et bouillons
- CCPMPP: Comité du Codex sur les produits carnés traités à base de viande et de chair de volaille
- TFFJ: Groupe intergouvernemental special sur les jus de fruits et légumes

Annexe II**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONTENUE DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX****NORME CODEX POUR LE BEURRE (CODEX STAN A-1-1971)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

NORME CODEX POUR LES PRODUITS À BASE DE MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES (CODEX STAN A-2-1973)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 02.1.1 (Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

4.1 Gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont traités avant, pendant et après le remplissage avec le produit.

NORME DU CODEX POUR LES LAITS CONCENTRÉS EVAPORATED MILKS (CODEX STAN A-3-1971)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés uniquement dans les limites fixées.

| SNo. SIN | Nom | Concentration maximale |
|----------|------------------------------|---|
| | Agents raffermissants | |
| 508 | Chlorure de potassium | 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres |
| 509 | Chlorure de calcium | |
| | Stabilisants | |
| 331 | Citrates de sodium | 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres |
| 332 | Citrates de potassium | |
| 333 | Citrates de calcium | |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 170 | Carbonates de calcium | 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres |
| 339 | Phosphates de sodium | |
| 340 | Phosphates de potassium | |
| 341 | Phosphates de calcium | |
| 450 | Diphosphates | |
| 451 | Triphosphates | |
| 452 | Polyphosphates | |
| 500 | Carbonates de sodium | |
| 501 | Carbonates de potassium | |
| | Epaississant | |
| 407 | Carragénine | 150 mg/kg |
| | Emulsifiant | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS (CODEX STAN A-4-1971)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| SIN No. | Nom | Concentration maximale |
|---------|------------------------------|---|
| | Agents raffermissants | |
| 508 | Chlorure de potassium | 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres |
| 509 | Chlorure de calcium | |
| | Stabilisants | |
| 331 | Citrates de sodium | 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres |
| 332 | Citrates de potassium | |
| 333 | Citrates de calcium | |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 170 | Carbonates de calcium | |
| 339 | Phosphates de sodium | |

| | | |
|-----|-------------------------|--|
| 340 | Phosphates de potassium | 2 g/kg seuls ou 3 g/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres |
| 341 | Phosphates de calcium | |
| 450 | Diphosphates | |
| 451 | Triphosphates | |
| 452 | Polyphosphates | |
| 500 | Carbonates de sodium | |
| 501 | Carbonates de potassium | |
| | Epaississant | |
| 407 | Carragénine | 150 mg/kg |
| | Emulsifier | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE FROMAGE (CODEX STAN A-6-1978)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

Fromages non-affinés

Comme énumérés dans la Norme Codex pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais.

Fromages en saumure

Comme énumérés dans la Norme Codex pour les fromages en saumure (CODEX STAN 208-1999).

Fromages affinés, y compris fromages affinés aux moisissures

Les additifs qui ne sont pas sur la liste ci-après mais qui sont prévus dans les normes individuelles Codex pour des variétés de fromages affinés peuvent être utilisés pour des fromages de type similaire dans les limites spécifiées par ces normes.

| SIN No. | Nom | Concentration Maximale |
|----------|--|--|
| | Colorants | |
| 100 | Curcuminee (pour la croûte de fromage comestible) | Limitée par les BPF |
| 101 | Riboflavinees | Limitée par les BPF |
| 120 | Carmins (pour les fromages marbrés rouges seulement) | Limitée par les BPF |
| 140 | Chlorophyllese (pour les fromages marbrés verts seulement) | Limitée par les BPF |
| 141 | Chlorophyllese cuprique | 15 mg/kg |
| 160a(i) | β -Carotène (synthétiques) | 25 mg/kg |
| 160a(ii) | Carotènes (extraits naturels) | 600 mg/kg |
| 160b | Extraits de rocou - couleur normale - couleur orange - couleur orange foncé | 10 mg/kg (sur la base de bixine/norbixine) |
| | | 25 mg/kg (sur la base de bixine/norbixine) |
| | | 50 mg/kg (sur la base de bixine/norbixine) |
| 160c | Oléorésines de paprika | Limitée par les BPF |
| 160e | β -apo-caroténal | 35 mg/kg |
| 160f | Ester de méthyle ou d'éthyle d'acide β -apo-8'-caroténique | 35 mg/kg |
| 162 | Rouge de betterave | Limitée par les BPF |
| 171 | Dioxyde de titane | Limitée par les BPF |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 170 | Carbonates de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 | Carbonate de magnésium | |
| 575 | Glucono delta-lactone | |
| | Agents de conservation | |
| 200 | Acide sorbique | 3000 mg/kg, exprimés en tant qu'acide sorbique |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | 12.5 mg/kg |
| 239 | Hexaméthylène-tétramine (pour le provolone seulement) | 25 mg/kg, exprimés en tant que formaldéhyde |
| 251 | Nitrate de sodium | 50 mg/kg, exprimés en tant que NaNO ₃ |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg, exprimés en tant que acide propionique |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de calcium | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |

| | | |
|-----|---|---|
| | <u>Pour le traitement en surface/croûte seulement</u> | |
| 200 | Acide sorbique | 1 g/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que acide sorbique |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² en surface. Non présent à une profondeur de 5 mm |
| | Additifs divers | |
| 508 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |

Fromage en tranches, râpé ou finement râpé

| No. SIN | Nom | Concentration maximale |
|---------|-------------------------------|--|
| | Antiagglomérants | |
| 460 | Cellulose | Limitée par les BPF 10 g/kg seuls ou en combinaison. Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553 | Silicate de magnésium | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 555 | Aluminosilicate de potassium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |
| 560 | Silicate de potassium | |
| | Agents de conservation | |
| 200 | Acide sorbique | 1 g/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant qu'acide sorbique |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |

NORME DU CODEX POUR LES FROMAGES DE LACTOSÉRUM (CODEX STAN A-7-1971)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 01.6.3 (Fromage de lactosérum) et 01.6.6 (fromage à base de protéines lactosériques) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

NORME CODEX GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU ET LE FROMAGE FONDU POUR TARTINE PORTANT UN NOM DE VARIÉTÉ (CODEX STAN A-8(a)-1978)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|------------|--|---|
| 3.1 | Emulsifiants | 40 g/kg, seuls ou en combinaison, calculés en substances anhydres; toutefois, la proportion de composés phosphorés d'ajout ne doit pas dépasser 9 g/kg, calculés en phosphore |
| | Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphoriques | |
| | Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique | |
| | Acide citrique et/ou acide phosphorique avec du bicarbonate de sodium et/ou du carbonate de calcium | |
| 3.2 | Acidifiants / Agents de contrôle du pH | |
| | Acide citrique | |
| | Acide phosphorique | |
| | Acide lactique | |
| | Bicarbonate de sodium et/ou carbonate de calcium | |
| 3.3 | Colorants | * 600 mg/kg, seuls ou en combinaison Limitée par les BPF |
| | Extrait de Rocou | |
| | Bêta-carotène | |
| | Chlorophylle, y compris la Chlorophylle cuprique | |
| | Riboflavine | |
| | Oléorésine de paprika | |
| | Curcumine | |
| 3.4 | Agents de conservation | 3 g/kg seuls ou en combinaison, exprimée en the Acides |
| | Soit l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, soit l'acide propionique et ses sels sodium et de calcium | |
| | Nisine | 12.5 mg of pure Nisine per kg |

* Confirmation différée

NORME CODEX GÉNÉRALE POUR LE FROMAGE FONDU ET LE FROMAGE FONDU POUR TARTINE (CODEX STAN A-8(b)-1978)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|------------|--|--|
| 3.1 | Emulsifiants | 40 g/kg, seuls ou en combinaison calculés en substances anhydres; toutefois, la proportion de composés phosphorés d'ajout ne doit pas dépasser 9 g/kg, calculés en phosphore |
| | Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphoriques | |
| | Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique | |
| | Acide citrique et/ou acide phosphorique avec du bicarbonate de sodium et/ou du carbonate de calcium | |
| 3.2 | Acidifiants / Agents de contrôle du Ph | |
| | Acide citrique | |
| | Acide phosphorique | |
| | Acide lactique | |
| | Bicarbonate de sodium et/ou carbonate de calcium | |
| 3.3 | Colorants | |
| | Extrait de Rocou | * 600 mg/kg seuls ou en combinaison, |
| | Bêta-carotène | Limitée par les BPF |
| | Chlorophylle, y compris la Chlorophylle cuprique | |
| | Riboflavine | |
| | Oléorésine de paprika | |
| | Curcumine | |
| 3.4 | Agents de conservation | |
| | Soit l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, soit l'acide propionique et ses sels sodium et de calcium | 3 g/kg seuls ou en combinaison, exprimée en acides |
| | Nisine | 12,5 mg de nisine pure par kg |

* Confirmation différée

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES PRÉPARATIONS A BASE DE FROMAGE FONDU (CODEX STAN A-8(c)-1978)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|------------|--|--|
| 3.1 | Emulsifiants | 40 g/kg, seuls ou en combinaison calculés en substances anhydres; toutefois, la proportion de composés phosphorés d'ajout ne doit pas dépasser 9 g/kg, calculés en phosphore |
| | Sels de sodium, de potassium et de calcium des acides mono-, di- et polyphosphoriques | |
| | Sels de sodium, de potassium et de calcium de l'acide citrique | |
| | Acide citrique et/ou acide phosphorique avec du bicarbonate de sodium et/ou du carbonate de calcium | |
| 3.2 | Acidifiants / Agents de contrôle du pH | |
| | Acide citrique | |
| | Acide phosphorique | |
| | Acide lactique | |
| | Bicarbonate de sodium et/ou carbonate de calcium | |
| 3.3 | Colorants | |
| | Extrait de Rocou | * 600 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Bêta-carotène | Limitée par les BPF |
| | Chlorophylle, y compris la Chlorophylle cuprique | |
| | Riboflavine | |
| | Oléorésine de paprika | |
| | Curcumine | |
| 3.4 | Agents de conservation | |
| | Soit l'acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium, soit l'acide propionique et ses sels sodium et de calcium | 3 g/kg seuls ou en combinaison, exprimée en acides |
| | Nisine | 12.5 mg/kg de nisine pure |
| 3.5 | Exhausteurs de la saveur | |
| | Glutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 3.6 | Other Additifs | |
| | Gomme arabique | * |
| | Gomme de caroube | |
| | Gomme Karaya | |
| | Gomme guar | |

| | | |
|--|--|----------------------------------|
| | Agar-agar | * 8 g/kg seuls ou en combinaison |
| | Carragénine | |
| | Gomme xanthan | |
| | Carboxyméthylcellulose de sodium (gomme cellulose) | |
| | Sels de sodium, de potassium, de calcium, et d'ammonium de l'acide alginique | |
| | Ester de propylène glycol de l'acide alginique | |
| | Pectines | |
| | Gelatine | |

* Confirmation différée

NORME DU CODEX POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES (CODEX STAN A-9-1976)

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.

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

| SIN No. | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| Stabilisants | | |
| 170 | Carbonates de calcium | Limitée par les BPF |
| 325 | Lactate de sodium | |
| 326 | Lactate de potassium | |
| 327 | Lactate de calcium | |
| 331 | Citrates de sodium | |
| 332 | Citrates de potassium | |
| 333 | Citrates de calcium | |
| 516 | Sulfate de calcium | |
| 339 | Phosphates de sodium | 2 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous la forme P ₂ O ₅ |
| 340 | Phosphates de potassium | |
| 341 | Phosphates de calcium | |
| 450 | Diphosphates | |
| 451 | Triphosphates | |
| 452 | Polyphosphates | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 500 | Carbonates de sodium | Limitée par les BPF |
| 501 | Carbonates de potassium | |
| 270 | Acide lactique (L, D, et DL-) | |
| 330 | Acide citrique | |
| Epaississants et Emulsifiants | | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |
| 400 | Acide alginique | |
| 401 | Alginate de sodium | |
| 402 | Alginate de potassium | |
| 403 | Alginate d'ammonium | |
| 404 | Alginate de calcium | |
| 406 | Agar | |

| | | |
|--|--|---------------------|
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ | |
| 410 | Gomme de caroube | |
| 412 | Gomme guar | |
| 414 | Gomme arabique | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 418 | Gomme gellane | |
| 432 | Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 433 | Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 434 | Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | 1 g/kg |
| 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 436 | Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 440 | Pectines | |
| 460 | Cellulose | |
| 461 | Méthylcellulose | |
| 463 | Hydroxypropylcellulose | |
| 464 | Hydroxypropylméthylcellulose | |
| 465 | Méthyléthylcellulose | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | Limitée par les BPF |
| 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | |
| 472a | Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol | |
| 472b | Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol | |
| 472c | Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol | |
| 508 | Chlorure de potassium | |
| 509 | Chlorure de calcium | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium: estérifié à l'oxychlorure de phosphore | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF |
| 1420 | Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 1442 | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | |
| 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | |
| Gaz propulseurs: A n'utiliser que dans les crèmes fouettées (dont les crèmes emballées sous pression) | | |
| 290 | Dioxyde de carbone | |
| 941 | Azote | Limitée par les BPF |
| 942 | Oxyde nitreux | |

NORME DU CODEX POUR LES POUDRES DE LACTOSÉRUM (CODEX STAN A-15-1995)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 01.8.2 (lactosérum desséché et produits à base de lactosérum autres que le fromage de lactosérum) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

NORME DU CODEX POUR LA CASEINE ALIMENTAIRE ET PRODUITS DÉRIVÉS (CODEX STAN A-18-1995)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs énumérés ci-dessous peuvent être utilisés dans les limites spécifiées.

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------------------------|------------------------------|--|
| Régulateurs d'acidité | | |
| 261(i) | Acétate de potassium | |
| 262(i) | Acétate de sodium | |
| 263 | Acétate de calcium | |
| 325 | Lactate de sodium | Limitée par les BPF |
| 326 | Lactate de potassium | |
| 327 | Lactate de calcium | |
| 328 | Lactate de ammonium | |
| 329 | Lactate de magnésium(DL-) | |
| 452 | Polyphosphates | 5 g/kg seuls ou en combinaison, exprimés sous la forme P ₂ O ₅ * |

| Agents neutralisants | | |
|-----------------------------|--|---|
| 331 | Citrates de sodium | Limitée par les BPF |
| 332 | Citrates de potassium | |
| 333 | Citrates de calcium | |
| 345 | Citrate de magnésium | |
| 380 | Citrates d'ammonium | |
| 339 | Phosphates de sodium | 10 g/kg seuls ou en combinaison, exprimés sous la forme P ₂ O ₅ * |
| 340 | Phosphates de potassium | |
| 341 | Phosphates de calcium | |
| 342 | Phosphates d'ammonium | |
| 343 | Phosphates de magnésium | |
| 170 | Carbonates de calcium | Limitée par les BPF |
| 500 | Carbonates de sodium | |
| 501 | Carbonates de potassium | |
| 503 | Carbonates d'ammonium | |
| 504 | Carbonate de magnésium | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | |
| 525 | Hydroxyde de potassium | |
| 526 | Hydroxyde de calcium | |
| 527 | Hydroxyde d'ammonium | |
| 528 | Hydroxyde de magnésium | |
| Emulsifiants | | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |
| 471 | Mono et diglycérides d'acides gras | |
| Agents de charge | | |
| 325 | Lactate de sodium | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | 10 g/kg seuls ou en combinaison* |
| 341(iii) | Orthophosphate de magnésium tribasique | |
| 343(iii) | Orthophosphate trimagnésien | |
| 460 | Cellulose | |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | |
| 530 | Oxyde de magnésium | |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553 | Silicate de magnésiums | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |
| 1442 | Phosphate de di-Amidon hydroxypropylique | |

* La quantité totale de P₂O₅ ne pourra dépasser 10 g/kg.

NORME DU CODEX POUR LE SAUMON EN CONSERVE (CODEX STAN 3-1991)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

NORME DU CODEX POUR LE MIEL (CODEX STAN 12-1981)

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, y compris des additifs alimentaires, et seul du miel pourra y être ajouté. Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage.

NORME DU CODEX POUR LES TOMATES EN CONSERVE (CODEX STAN 13-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|----------|------------------------------|------------------------|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331(i) | Citrate monosodique | |
| 331(iii) | Citrate trisodique | |
| 332(i) | Citrate monopotassique | |
| 332(ii) | Citrate tripotassique | |
| 333 | Citrates de calcium | |
| 575 | Glucono delta-Lactone | |
| 4.2 | Agents raffermissants | |
| 327 | Lactate de calcium | BMF |
| 333 | Citrates de calcium | |
| 509 | Chlorure de calcium | |

NORME DU CODEX POUR LES HARICOTS VERTS ET LES HARICOTS BEURRE EN CONSERVE (CODEX STAN 16-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale |
|--------|--|--|
| 3.1 | MonoGlutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 3.2 | Gommes végétales ci-après: | * 10 g/kg des additifs spécifiés sous 3.2 à 3.4 inclusivement, seuls ou en combinaison |
| 3.2.1 | Gomme arabique | |
| 3.2.2 | Carragénine | |
| 3.2.3 | Furcellaran | |
| 3.2.4 | Gomme guar | |
| 3.3 | Alginates (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 3.3.1 | Alginate de propylène-glycol | |
| 3.4 | Amidons modifiés ci-après: | |
| 3.4.1 | Amidon traité aux acides | |
| 3.4.2 | Amidon traité aux bases | |
| 3.4.3 | Amidon blanchi | |
| 3.4.4 | Phosphate de di-amidon (traitement au triméta-phosphate de sodium) | |
| 3.4.5 | Phosphate de di-amidon, phosphaté | |
| 3.4.6 | Phosphate de mono-amidon | |
| 3.4.7 | Acétate d'amidon | |
| 3.4.8 | Amidon hydroxypropylique | |
| 3.4.9 | Adipate de di-amidon, acétylé | |
| 3.4.10 | Ester glycérique de di-amidon hydroxypropylique | |
| 3.4.11 | Amidon oxydé | |
| 3.5 | Colorants | |
| | Tartrazine CI 19 140 | 100 mg/kg |

* Ne peuvent être utilisés que lorsque du beurre est employé comme ingrédient.

NORME DU CODEX POUR LA PURÉE DE POMME EN CONSERVE (CODEX STAN 17-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|---------|--|--|
| 4.1 | Agents acidifiants | |
| 296 | Acide malique | Limitée par les BPF |
| 330 | Acide citrique | |
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 300 | Acide ascorbique | Limitée par les BPF (seuls ou en combinaison) |
| 315 | Acide érythorbique | |
| 4.3 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la pomme | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE MAIS DOUX EN CONSERVE (CODEX STAN 18-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale |
|--------|--|--|
| 4.1 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.2 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 4.3 | Gommes végétales ci-après : | * 10 g/kg des Additifs sous 4.3 à 4.5 inclusivement, seuls ou en combinaison |
| 4.3.1 | Gomme arabique | |
| 4.3.2 | Carragénine | |
| 4.3.3 | Furcellaran | |
| 4.3.4 | Gomme guar | |
| 4.4 | Alginates (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 4.4.1 | Alginate de propylène-glycol | |
| 4.5 | Amidons modifiés ci-après: | |
| 4.5.1 | Amidon traité aux acides | |
| 4.5.2 | Amidon traité aux bases | |
| 4.5.3 | Amidon blanchi | |
| 4.5.4 | Phosphate de di-amidon (traitement au triméta-phosphate de sodium) | |
| 4.5.5 | Phosphate de di-amidon, phosphaté | |
| 4.5.6 | Phosphate de mono-amidon | |
| 4.5.7 | Acétate d'amidon | |
| 4.5.8 | Amidon hydroxypropylique | |
| 4.5.9 | Adipate de di-amidon, acétylé | |
| 4.5.10 | Ester glycérique de di-amidon hydroxypropylique | |
| 4.5.11 | Amidon oxydé | |

* A n'utiliser que dans les conserves de grains entiers et uniquement lorsque du beurre a été utilisé comme ingrédient.

NORME DU CODEX POUR LES GRAISSES ET LES HUILES COMESTIBLES NON VISÉES PAR DES NORMES INDIVIDUELLES (CODEX STAN 19-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges ou les huiles pressées à froid visées par la présente norme.

3.2 Colorants

Aucun colorant n'est autorisé dans les huiles végétales visées par la présente norme.

Les colorants ci-après sont autorisés pour restituer au produit sa couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour la normaliser, à condition que le colorant ajouté ne trompe pas le consommateur ou ne l'induisse pas en erreur en masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit ou en laissant croire que celui-ci a une valeur supérieure à sa valeur réelle:

| | | Concentration maximale |
|------|----------------------|---|
| 100 | Curcumine ou curcuma | 5 mg/kg (calculée en curcumine totale) |
| 160a | Bêta-carotène | 25 mg/kg |
| 160b | Extraits de rocou | 10 mg/kg (calculée en bixine ou norbixine totale) |

3.3 Arômes

Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres saveurs synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité.

3.4 Antioxygènes

| | | Concentration maximale |
|-----|-------------------------------------|--|
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 500 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | BMF |
| 307 | Alpha-tocophérol | BMF |
| 308 | Gamma-tocophérol synthétique | BMF |
| 309 | Delta-tocophérol synthétique | BMF |
| 310 | Gallate de propyle | 100 mg/kg |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire (BHQT) | 120 mg/kg |
| 320 | Hydroxyanisole butylé (BHA) | 175 mg/kg |
| 321 | Hydroxytoluène butyle (BHT) | 75 mg/kg |
| | Toute combinaison de gallates, BHA, | 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus |
| 389 | Thiodipropionate de dilauryle | 200 mg/kg |

3.5 Antioxygènes synergiques

| | | Concentration maximale |
|-----|--------------------------|-----------------------------------|
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331 | Citrates de sodium | BMF |
| 384 | Citrates d'isopropyle | 100 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Citrate de monoglycéride | |

3.6 Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture)

| | | Concentration maximale |
|------|----------------------|------------------------|
| 900a | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES HUILES D'OLIVE ET LES HUILES DE GRIGNONS D'OLIVE (CODEX STAN 33-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1 Huiles d'olives vierges**

Aucun additif n'est autorisé dans ces produits.

4.2 Huile d'olive raffinée, huile d'olive, huile de grignons d'olive raffinée et huile de grignons d'olive

L'adjonction d'alpha-tocophérol aux produits précités est autorisée pour remplacer les tocophérols naturels perdus au cours du processus de raffinage. La concentration d'alpha-tocophérol dans le produit final ne doit pas dépasser 200 mg/kg.

NORME DU CODEX POUR LE POISSON ÉVISCÉRÉ ET NON ÉVISCÉRÉ SURGELÉ (CODEX STAN 36-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additifs | Concentration maximale dans le produit fini |
|---------------------|------------------------|---|
| Antioxygènes | | |
| 300 | Acide ascorbique | BMF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 303 | Ascorbate de potassium | |

NORME DU CODEX POUR LES CREVETTES EN CONSERVE (CODEX STAN 37-1991)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

| | Additifs | Concentration maximale dans le produit fini |
|---|--|---|
| Colorants | | |
| Les colorants ci-après peuvent être ajoutés dans la proportion prévue dans la norme afin de restituer au produit la couleur perdue au cours de sa transformation: | | |
| 102 | Tartrazine | 30 mg/kg de produit fini, seuls ou en combinaison |
| 110 | Jaune soleil FCF | |
| 123 | Amarante | |
| 124 | Ponceau 4R | |
| Sequestrant | | |
| 385 | Ethylène diamine tétra acétate calcio disodique (EDTA Ca Na ₂) | 250 mg/kg |
| Régulateur de l'acidité | | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 338 | Acide orthophosphorique | 850 mg/kg |

CODEX GENERAL NORME POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES ET PRODUITS DÉRIVÉS (CODEX STAN 38-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Additifs | Concentration maximale |
|-----|------------------|---|
| 4.1 | Acide acétique | Non limité; toutefois, pour les champignons au vinaigre et les champignons stérilisés, les doses ci-dessous ne doivent pas être dépassées |
| 4.2 | Acide lactique | |
| 4.3 | Acide citrique | |
| 4.4 | Acide ascorbique | |
| 4.5 | Acide acétique | 20 g/kg pour les champignons au vinaigre |
| 4.6 | Acide lactique | 5 g/kg, seuls ou en combinaison, pour les champignons stérilisé |
| 4.7 | Acide citrique | |

NORME DU CODEX POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SÉCHÉS (CODEX STAN 39-1981)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES CHANTERELLES FRAÎCHES (Norme régionale européenne) (CODEX STAN 40-1981)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES PETITS POIS SURGELÉS (CODEX STAN 41-1981)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Concentration maximale |
|---|------------------------|
| Aromatisants naturels et leurs équivalents de synthèse identiques, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité | * Limitée par les BPF |

* Confirmation provisoire.

NORME DU CODEX POUR LES ANANAS EN CONSERVE (CODEX STAN 42-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Concentration maximale |
|---|------------------------|
| 3.1 Aromatisants | |
| 3.1.1 Essences de fruits naturelles | Limitée par les BPF |
| 3.1.2 Arôme de menthe (essence de menthe) | Limitée par les BPF |
| 3.2 Agent acidifiant | |
| Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 3.3 Agent antimoussant | |
| Diméthylpolysiloxan | 10 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES FRAISES SURGELÉES (CODEX STAN 52-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Concentration maximale |
|------------------|------------------------|
| Acide ascorbique | Limitée par les BPF |
| Acide citrique | |

NORME DU CODEX POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PAUVRES EN SODIUM (Y COMPRIS LES SUCCÉDANÉS DU SEL) (CODEX STAN 53-1981)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES CHAMPIGNONS EN COUCHE EN CONSERVE (CODEX STAN 55-1981)****3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Concentration maximale |
|--|------------------------|
| 3.1 Acide ascorbique | Limitée par les BPF |
| 3.2 Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 3.3 Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 3.4 Colorants au caramel à utiliser dans les sauces | Limitée par les BPF |
| 3.5 Ethylènediaminetétra-acétate calcio-disodique (CaNa ₂ EDTA) | 200 mg/kg |
| 3.6 Gommages végétales | |
| 3.6.1 Gomme arabique | |
| 3.6.2 Carragénine | |
| 3.6.3 Gomme guar | |
| 3.7 Pectines | |
| 3.8 Alginate (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 3.8.1 Alginate de propylène-glycol | |
| 3.9 Amidons modifiés | |
| 3.9.1 Amidons traités aux acides | |

| | | |
|--------|--|---|
| 3.9.2 | Amidons traités aux bases | * 1% m/m des additifs spécifiés sous 3.6 à 3.9 inclusivement, seuls ou en combinaison |
| 3.9.3 | Amidons blanchis | |
| 3.9.4 | Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) | |
| 3.9.5 | Phosphate de di-amidon, phosphaté | |
| 3.9.6 | Phosphate de mono-amidon | |
| 3.9.7 | Acétate d'amidon | |
| 3.9.8 | Amidon hydroxypropylique | |
| 3.9.9 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 3.9.10 | Ester glycérique de di-amidon hydroxypropylique | |
| 3.9.11 | Amidon oxydé | |
| 3.9.12 | Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore) | |
| 3.9.13 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 3.9.14 | Glycérol de diamidon acétylé | |
| 3.9.15 | Glycérol de diamidon | |

* Ne peuvent être utilisés que lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

NORME DU CODEX POUR LES ASPERGES EN CONSERVE (CODEX STAN 56-1981)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|--------|--|---|
| 3.1 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 3.2 | Chlorure stanneux | *1 25 mg/kg exprimés en tant que Sn |
| 3.3 | Acide L-ascorbique | Limitée par les BPF |
| 3.4 | Agent acidifiants | |
| 3.4.1 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 3.4.2 | Acide citrique | |
| 3.4.3 | Acide malique | |
| 3.4.4 | Acide L-tartrique | |
| 3.5 | Gommes végétales | *2 1% m/m des additifs spécifiés sous 3.5 à 3.8 inclusivement seuls ou en combinaison |
| 3.5.1 | Gomme arabique | |
| 3.5.2 | Carragénine | |
| 3.5.3 | Gomme guar | |
| 3.6 | Pectines | |
| 3.7 | Alginates (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 3.7.1 | Alginate de propylène-glycol | |
| 3.8 | Amidons modifiés | |
| 3.8.1 | Amidon traité aux acides | |
| 3.8.2 | Amidons traités aux bases | |
| 3.8.3 | Amidons blanchis | |
| 3.8.4 | Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) | |
| 3.8.5 | Phosphate de di-amidon, phosphaté | |
| 3.8.6 | Phosphate de mono-amidon | |
| 3.8.7 | Acétate d'amidon | |
| 3.8.8 | Amidon hydroxypropylique | |
| 3.8.9 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 3.8.10 | Ester glycérique de di-amidon hydroxypropylique | |
| 3.8.11 | Amidon oxydé | |
| 3.8.12 | Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore) | |
| 3.8.13 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 3.8.14 | Glycérol de diamidon acétylé | |
| 3.8.15 | Glycérol de diamidon | |

*1 Ne peut être utilisé qu'avec les asperges conditionnées dans des bocaux en verre ou des récipients métalliques entièrement vernis.

*2 Ne peut être utilisé que lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

NORME DU CODEX POUR LES CONCENTRÉS DE TOMATE TRAITÉS (CODEX STAN 57-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|----------|------------------------------|------------------------|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331(i) | Citrate monosodique | |
| 331(iii) | Citrate trisodique | |
| 332(i) | Citrate monopotassique | |
| 332(iii) | Citrate tripotassique | |
| 333 | Citrates de calcium | |

NORME DU CODEX POUR LES PETITS POIS EN CONSERVE (CODEX STAN 58-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale |
|--------|--|---|
| 3.1 | Monoglutamate de sodium | * Limitée par les BPF |
| 3.2 | Arôme de menthe (essence de menthe) | Limitée par les BPF |
| 3.3 | Colorants | |
| 3.3.1 | Tartrazine CI 19 140 | 100 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 3.3.2 | Brilliant Blue FCF CI 42 090 | |
| 3.3.3 | Bêta-carotène | |
| 3.4 | Agents raffermissants | |
| 3.4.1 | Chlorure de calcium | 350 mg/kg de Ca total dans le produit final |
| 3.4.2 | Lactate de calcium | |
| 3.4.3 | Gluconate de calcium | |
| 3.5 | Gommes végétales | * 1% m/m des additifs spécifiés sous 3.4 à 3.8 inclusivement, seuls ou en combinaison |
| 3.5.1 | Gomme arabique | |
| 3.5.2 | Carragénine | |
| 3.5.3 | Gomme guar | |
| 3.6 | Pectines | |
| 3.7 | Alginates (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 3.7.1 | Alginate de propylène-glycol | |
| 3.8 | Amidons modifiés | |
| 3.8.1 | Amidon traité aux acides | |
| 3.8.2 | Amidons traités aux bases | |
| 3.8.3 | Amidon blanchi | |
| 3.8.4 | Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) | |
| 3.8.5 | Phosphate de di-amidon, phosphaté | |
| 3.8.6 | Phosphate de mono-amidon | |
| 3.8.7 | Acétate d'amidon | |
| 3.8.8 | Amidon hydroxypropylique | |
| 3.8.9 | Adipate de di-amidon, acétylé | |
| 3.8.10 | Ester glycérique de di-amidon hydroxypropylique | |
| 3.8.11 | Amidon oxydé | |
| 3.8.12 | Phosphate de diamidon (traité à l'oxychlorure de phosphore) | |
| 3.8.13 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 3.8.14 | Glycérol de diamidon acétylé | |
| 3.8.15 | Glycérol de diamidon | |

* Ne peut être utilisé que lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles comestibles d'origine animale ou végétale sont des ingrédients.

NORME DU CODEX POUR LES FRAMBOISES EN CONSERVE (CODEX STAN 60-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Additifs alimentaires | Concentration maximale |
|-------|------------------------|--|
| 3.1 | Colorants | |
| 3.1.1 | Erythrosine - CI 45430 | 300 mg/kg de produit final seuls ou en combinaison |
| 3.1.2 | Ponceau 4 R - CI 16255 | |

NORME DU CODEX POUR LES POIRES EN CONSERVE (CODEX STAN 61-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|---------|---|--|
| 4.1 | Agent acidifiant | |
| 270 | Acide lactique | Limitée par les BPF |
| 296 | Acide malique | |
| 330 | Acide citrique | |
| 334 | Acide L-tartrique | |
| 4.2 | Colorants (autorisés uniquement dans les emballages spéciaux pour fêtes) | |
| 102 | Tartrazine | 200 mg/kg de produit final seuls ou en combinaison |
| 123 | Amarante | |
| 124 | Ponceau 4R | |
| 129 | Rouge Allura AC | |
| 143 | Vert solide FCF | |
| 4.3 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels et artificiels à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de la poire | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES FRAISES EN CONSERVE (CODEX STAN 62-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale |
|-------|------------------------------|---|
| 3.1 | Agent acidifiants | |
| 3.1.1 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 3.1.2 | Acide lactique | |
| 3.1.3 | Acide malique | |
| 3.1.4 | Acide L-tartrique | |
| 3.2 | Colorants | |
| 3.2.1 | Erythrosine - CI 45430 | 300 mg/kg de produit final, seuls ou en combinaison |
| 3.2.2 | Ponceau 4R - CI 16255 | |
| 3.3 | Agents raffermissants | |
| 3.3.1 | Chlorure de calcium | 350 mg/kg de produit final, calculé en Ca total |
| 3.3.2 | Gluconate de calcium | |
| 3.3.3 | Lactate de calcium | |

NORME DU CODEX POUR LES OLIVES DE TABLE (CODEX STAN 66-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale (exprimée en poids m/m sur le poids total des olives, saumure comprise) |
|-------|--|--|
| 4.1 | Agents de conservation Les agents suivants peuvent être utilisés seuls ou en toute combinaison dans les olives soit non entièrement fermentées, soit non conservées par stérilisation thermique: | |
| 4.1.1 | Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium | 1 g/kg (exprimée en acide benzoïque) |
| 4.1.2 | Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium | 0.5 g/kg (exprimée en acide sorbique) |
| 4.2 | Agent acidifiants | |
| 4.2.1 | Acide lactique | 15 g/kg |
| 4.2.2 | Acide citrique | 15 g/kg |
| 4.2.3 | Acide L(+) tartrique | 15 g/kg |
| 4.2.4 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 4.2.5 | Dioxyde de carbone | Limitée par les BPF |
| 4.3 | Antioxygène | |
| | Acide L-ascorbique | 0.2 g/kg |
| 4.4 | Stabilisants | |
| 4.4.1 | Ferrous gluconate (uniquement pour stabiliser la couleur des olives confites noircies par oxydation) | 0.15 g/kg (exprimés en tant que Fe total dans le fruit) |
| 4.4.2 | Lactate ferreux | 0.15 g/kg (exprimés en tant que Fe total dans le fruit) |
| 4.5 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels définis par le Codex Alimentarius | Limitée par les BPF |
| 4.6 | Exhausteur de la saveur (uniquement pour les olives farcies aux anchois) | |
| 4.6.1 | Monoglutamate de sodium | 5 g/kg |

| | | |
|--------|---|--|
| 4.7 | Épaississants et gélifiants (uniquement pour les pâtes destinées aux farces) | |
| 4.7.1 | Alginate de sodium | 5 g/kg |
| 4.7.2 | Carragénine | Limitée par les BPF |
| 4.7.3 | Gomme de caroube | Limitée par les BPF |
| 4.7.4 | Gomme guar | Limitée par les BPF |
| 4.7.5 | Gomme xanthan | 3 g/kg |
| 4.8 | Agents raffermissants (uniquement pour les olives farcies avec des pâtes) | |
| 4.8.1 | Chlorure de calcium | 1.5 g/kg exprimée en calcium en ion Ca dans le produit final farci |
| 4.8.2 | Lactate de calcium | |
| 4.8.3 | Citrate de calcium | |
| 4.8.4 | Chlorure de potassium | 1.5 g/kg exprimée en ion potassium dans le produit final farci |
| 4.9 | Autres additifs | |
| 4.9.1 | Sodium or Hydroxyde de potassium | Limitée par les BPF |
| 4.9.2 | Acide chlorhydrique | Limitée par les BPF |
| 4.10 | Auxiliaires technologiques | |
| 4.10.1 | Cultures de micro-organismes lactiques | Limitée par les BPF |
| 4.10.2 | Azote | Limitée par les BPF |
| 4.10.3 | Dioxyde de carbone | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES RAISINS SECS (CODEX STAN 67-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-----|--|------------------------|
| 4.1 | Anhydride sulfureux (ne s'applique qu'aux raisins secs blanchis) | 1,500 mg/kg |
| 4.2 | Huile minérale (qualité alimentaire) | 5 g/kg |
| 4.3 | Sorbitol | 5 g/kg |

NORME DU CODEX POUR LES FRAMBOISES SURGELEÉS (CODEX STAN 69-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LE THON ET LA BONITE EN CONSERVE (CODEX STAN 70-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|---|--|---|
| Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture) | | |
| 400 | Acide alginique | BMF |
| 401 | Alginate de sodium | |
| 402 | Alginate de potassium | |
| 404 | Alginate de calcium | |
| 406 | Agar | |
| 407 | Carragenane et sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane) | |
| 407a | Algue eucheuma transformée | |
| 410 | Gomme de caroube | |
| 412 | Gomme guar | |
| 413 | Gomme adragante | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 440 | Pectines | |
| 1466 | Carboxyméthyl cellulose sodique | |
| Amidons modifiés | | |
| 1401 | Amidon traité aux acides (including white and yellow dextrins) | BMF |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | |
| 1404 | Amidon oxydé | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de diamidon estérifié | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |

| | | |
|-----------|--|---|
| 1420/1421 | Acétate d'amidon | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 1442 | Amidon hydroxypropylique phosphate | |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 260 | Acide acétique | BMF |
| 270 | Acide lactique (L-, D-, and DL-) | |
| 330 | Acide citrique | |
| | Arômes naturels | |
| | Huiles d'épices | |
| | Extraits d'épices | |
| | Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits) | |
| | For Canned Tuna and Bonito Only | |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 450 | Diphosphate sodique | 10 mg/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , (y compris les phosphates naturels) |

NORME DU CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981)

SECTION A: NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées;
- l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CAC/STAN 192-1995).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

| SIN | Additif | Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation |
|------------|---------------------------------|---|
| 4.1 | Epaississants | |
| 412 | Gomme guar | 0.1 g dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées |
| 410 | Farine de graines de caroube | 0.1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson |
| 1412 | Phosphate de diamidon | 0.5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de soja 2.5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 407 | Carragénine | *1 0.03 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de lait ou de soja de type courant 0.1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés |
| 4.2 | Emulsifiants | |
| 322 | Lécithine | 0.5 g dans tous les types de préparation pour nourrisson *2 |
| 471 | Mono- et diglycérides | 0.4 g dans tous les types de préparation pour nourrisson *2 |
| 4.3 | Régulateurs d'acidité | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | 0.2 g seuls ou en combinaison, et dans les limites relatives au sodium, au potassium et au calcium de la section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 500ii | Carbonate acide de sodium | |
| 500i | Carbonate de sodium | |
| 525 | Hydroxyde de potassium | |
| 501ii | Carbonate acide de potassium | |
| 501i | Carbonate de potassium | |
| 526 | Hydroxyde de calcium | |
| 270 | L(+) Acide lactique | Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 330 | Acide citrique | Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 331i | Citrate monosodique | Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 331iii | Citrate trisodique | Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson |

| | | |
|------------|----------------------------------|---|
| 332 | Citrate de potassium | Limitée par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 4.4 | Antioxygènes | |
| 307b | Mélange concentré de tocophérols | 1 mg dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 1 mg dans tous les types de préparations pour nourrisson |
| 4.5 | Gaz de conditionnement | |
| 290 | Dioxyde de carbone | BMF |
| 941 | Azote | |

*1 Pas approuvé par le CCFA lors de sa trente-neuvième session. En attente d'évaluation par le JECFA. Les autorités nationales pourraient restreindre son utilisation jusqu'à la finalisation de l'évaluation par le JECFA.

*2 Si plus d'une des substances SIN 322 et 471 sont ajoutées, la concentration maximale pour chacune de ces substances est abaissée, proportionnellement.

SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Voir Section A 4.

NORME DU CODEX POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIÉS DE L'ENFANCE («BABY FOODS») (CODEX STAN 73-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods»), compte tenu des restrictions suivantes:

| | | Concentration maximale dans 100 g du produit prêt à la consommation (sauf indication contraire) |
|------------|---|---|
| 4.1 | Epaississants | |
| 4.1.1 | Gomme de caroube | * 0.2 g |
| 4.1.2 | Gomme guar | 0.2 g |
| 4.1.3 | Phosphate de diamidon | 6 g, seuls ou en combinaison |
| 4.1.4 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 4.1.5 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 4.1.6 | Amidon hydroxypropylique | |
| 4.1.7 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 4.1.8 | Glycérol de diamidon | |
| 4.1.9 | Glycérol de diamidon acétylé | |
| 4.1.10 | Pectine non amidée | 1 g uniquement dans les aliments diversifiés de l'enfance à base de fruits |
| 4.2 | Emulsifiants | |
| 4.2.1 | Lécithine | 0.5 g |
| 4.2.2 | Mono- et diglycérides | 0.15 g |
| 4.3 | Ajusteurs du pH | |
| 4.3.1 | Carbonate acide de sodium | Limitée par les bonnes pratiques de fabrication et dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.1.3 |
| 4.3.2 | Carbonate de sodium | |
| 4.3.3 | Carbonate acide de potassium | Limitée par les bonnes pratiques de fabrication |
| 4.3.4 | Carbonate de calcium | |
| 4.3.5 | Acide citrique et sel de sodium | |
| 4.3.6 | L(+) Acide lactique | 0.2 g |
| 4.3.7 | Acide acétique | 0.5 g |
| 4.4 | Antioxygènes | |
| 4.4.1 | Mélange concentré de tocophérols | 300 mg/kg fat, seuls ou en combinaison |
| 4.4.2 | Alpha-tocophérol | |
| 4.4.3 | Palmitate de L-ascorbyle | 200 mg/kg fat |
| 4.4.4 | Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium | 0.5 g/kg, exprimée en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium dans la Section 3.1.3 |
| 4.5 | Aromatisants | |
| 4.5.1 | Extrait de vanille | Limitée par les bonnes pratiques de fabrication |
| 4.5.2 | Ethylvanilline | 7 mg |
| 4.5.3 | Vanilline | 7 mg |

* Confirmation provisoire.

4.6 Principe du transfert

La Section 3 du "Principe relatif au transfert des additifs dans les denrées alimentaires" figurant dans le Volume 1 du Codex Alimentarius est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CODEX STAN 74-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées;
- l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX/STAN 192-1995).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

| No. SIN | | Concentration maximale |
|---------|---|---|
| | Emulsifiants | |
| 322 | Lécithines | 1500 mg |
| 471 | Mono- et diglycérides | 500 mg Seuls ou en combinaison |
| 472a | Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol | |
| 472b | Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol | |
| 472c | Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol | |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 500 ii | Carbonate acide de sodium | BMF |
| 501 ii | Carbonate acide de potassium | BMF |
| 170 i | Carbonate de calcium | BMF |
| 270 | L(+) Acide lactique | BMF |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 260 | Acide acétique | BMF |
| 261 | Acetate de potassium | |
| 262 i | Acetate de sodium | |
| 263 | Acetate de calcium | |
| 296 | Acide malique (DL) – forme L(+) uniquement | |
| 325 | Lactate de sodium (solution) – forme L(+) uniquement | |
| 326 | Lactate de potassium (solution) – forme L(+) uniquement | |
| 327 | Lactate de calcium – forme L(+) uniquement | |
| 331 i | Citrate monosodique | |
| 331 ii | Citrate trisodique | |
| 332 i | Monocitrate de potassium | |
| 332 ii | Citrate tripotassique | |
| 333 | Citrate de calcium | |
| 507 | Acide chlorhydrique | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | |
| 525 | Hydroxyde de potassium | |
| 526 | Hydroxyde de calcium | |
| 575 | Glucono delta-lactone | BMF |
| 334 | Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement | 500 mg Seuls ou en combinaison Tartrates sous forme de résidus dans les biscuits et les biscottes |
| 335 i | Tartrate monosodique | |
| 335 ii | Tartrate disodique | |
| 336 i | Tartrate monopotassique – forme L(+) uniquement | |
| 336 ii | Tartrate dipotassique – forme L(+) uniquement | |
| 337 | Tartrate L(+) de potassium sodium - forme L(+) uniquement | Seulement comme régulateur de pH 440 mg Seuls ou en combinaison, sous forme de phosphore |
| 338 | Acide orthophosphorique | |
| 339 i | Orthophosphate monosodique | |
| 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 de magnésium tribasique | |

| Antioxygènes | | |
|-------------------------------|---|---|
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | 300 mg/kg sur base de matière grasse ou d'huile seuls ou en combinaison |
| 307 | Alpha-tocophérol | |
| 304 | Palmitate de L-ascorbyle | 200 mg/kg fat |
| 300 | Acide L-ascorbique | 50 mg, exprimée en tant qu'acide ascorbique |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 303 | Ascorbate de potassium | |
| 302 | Ascorbate de calcium | 20 mg, exprimée en tant qu'acide ascorbique |
| Agents de levage | | |
| 503 i | Carbonate d'ammonium | Limitée par les BPF |
| 503 ii | Carbonate acide d'ammonium | |
| 500 i | Carbonate de sodium | |
| 500 ii | Carbonate acide de sodium | |
| Epaississants | | |
| 410 | Gomme de caroube | 1000 mg seuls ou en combinaison 2000 mg dans les aliments à base de céréales sans gluten |
| 412 | Gomme guar | |
| 414 | Gomme arabique | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 440 | Pectines (amidées et non amidées) | |
| 1404 | Amidon oxydé | 5000 mg Seuls ou en combinaison |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de diamidon | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1420 | Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique | |
| 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | |
| 1451 | Amidon oxyde acétylé | |
| Antiagglomérants | | |
| 551 | Dioxyde de silicium (amorphe) | 200 mg pour les céréales sèches seulement |
| Gaz de conditionnement | | |
| 290 | Dioxyde de carbone | BMF |
| 941 | Azote | BMF |

NORME DU CODEX POUR LES PÊCHES SURGELÉES (CODEX STAN 75-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-----|------------------|------------------------|
| 4.1 | Acide ascorbique | 750 mg/kg |
| 4.2 | Acide citrique | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES MYRTILLES SURGELÉES (CODEX STAN 76-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LES ÉPINARDS SURGELÉS (CODEX STAN 77-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE (CODEX STAN 78-1981)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-------|---|------------------------|
| 3.1 | Colorants | |
| | Erythrosine (pour colorer les cerises, uniquement lorsque des cerises colorées artificiellement sont utilisées) | Limitée par les BPF |
| 3.2 | Aromatisants | |
| 3.2.1 | Essences naturelles de fruits | Limitée par les BPF |
| 3.2.2 | Arômes naturels et leurs équivalents identiques de synthèse | Limitée par les BPF |

| | | |
|-------|--|-------------------------------------|
| 3.2.3 | Essence de laurier cerise (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées) | 10 mg/kg dans l'ensemble du produit |
| 3.2.4 | Essence d'amande amère (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées) | 40 mg/kg dans l'ensemble du produit |
| 3.3 | Antioxygène | |
| | Acide L-ascorbique | 500 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES CONFITURES ET GELÉES (CODEX STAN 79-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|--------|---|--|
| 4.1 | Acidifiants et ajusteurs du pH | |
| 4.1.1 | Acide citrique | Quantités suffisantes pour maintenir le pH entre 2,8 et 3,5 Acide L-tartrique et acide fumarique et leurs sels, exprimés en acide, 3 g/kg |
| 4.1.2 | Acide malique | |
| 4.1.3 | Acide lactique | |
| 4.1.4 | Acide L-tartrique | |
| 4.1.5 | Acide fumarique | |
| 4.1.6 | Sels sodique, potassique et calcique de l'un quelconque des acides énumérés aux alinéas 4.1.1 à 4.1.5 | |
| 4.1.7 | Carbonates de sodium et de potassium | |
| 4.1.8 | Bicarbonates de sodium et de potassium | |
| 4.2 | Agent anti-moussants | |
| 4.2.1 | Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles | Pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse |
| 4.2.2 | Diméthylpolysiloxane | 10 mg/kg |
| 4.3 | Epaississants | |
| 4.3.1 | Pectines | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Colorants | |
| 4.4.1 | Erythrosine 45430 | 200 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 4.4.2 | Amarante 16184 | |
| 4.4.3 | Vert solide FCF 42053 | |
| 4.4.4 | Ponceau 4R 16255 | |
| 4.4.5 | Tartrazine 19140 | |
| 4.4.6 | Jaune soleil FCF 15985 | |
| 4.4.7 | Brilliant Blue FCF 42090 | |
| 4.4.8 | Carmin indigo (Indigotine) 73015 | |
| 4.4.9 | Colorants au caramel (non fabriqués par le procédé au sulfite d'ammonium) | |
| 4.4.10 | Colorants au caramel (fabriqués par le procédé au sulfite d'ammonium) | |
| 4.4.11 | Chlorophylle 75810 | |
| 4.4.12 | Bêta-apo-8'-caroténal 40820 | |
| 4.4.13 | Ester éthylique de l'acide Bêta-apo-8'-caroténique 40825 | |
| 4.4.14 | Canthaxanthine | |
| 4.5 | Agents de conservation | |
| 4.5.1 | Benzoate de sodium | 1 g/kg, seuls ou en combinaison |
| 4.5.2 | Acide sorbique et son sel de sodium | |
| 4.5.3 | Esters de l'acide p-hydroxybenzoïque | |
| 4.5.4 | Anhydride sulfureux (transmis par la matière première) | * 100 mg/kg - sur le produit fini |
| 4.6 | Aromatisants | |
| 4.6.1 | Essences naturelles du ou des fruits entrant dans la composition du produit | Limitée par les BPF |
| 4.6.2 | Essence naturelle de menthe | |
| 4.6.3 | Essence naturelle de cannelle | |
| 4.6.4 | Vanille et vanilline (dans les confitures de marrons seulement) | |
| 4.7 | Agents raffermissants (à utiliser seulement sur le fruit) | |
| 4.7.1 | Bisulfite de calcium | 200 mg/kg exprimée en Ca, seuls ou en combinaison |
| 4.7.2 | Carbonate de calcium | |
| 4.7.3 | Chlorure de calcium | |
| 4.7.4 | Lactate de calcium | |
| 4.7.5 | Gluconate de calcium | |
| 4.8 | Antioxygène | |
| 4.8.1 | Acide L-ascorbique - en général | 500 mg/kg |
| 4.8.2 | Acide L-ascorbique dans la confiture de cassis | 750 mg/kg |

* Esters de méthyle, éthyle et propyle.

NORME DU CODEX POUR LA MARMELADE D'AGRUMES (CODEX STAN 80-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-------|---|--|
| 4.1 | Acidifiants et ajusteurs du pH | |
| 4.1.1 | Acide citrique | In sufficient amount to maintain the pH at a level of 2.8-3.5 Acide L-tartrique and Acide fumarique and their salts exprimée en the acid, 3000 g/kg |
| 4.1.2 | Acide malique | |
| 4.1.3 | Acide lactique | |
| 4.1.4 | Acide L-tartrique | |
| 4.1.5 | Acide fumarique | |
| 4.1.6 | Sels sodique, potassique et calcique de l'un quelconque des acides énumérés aux alinéas 4.1.1 à 4.1.5 | |
| 4.1.7 | Carbonates de sodium et de potassium | |
| 4.1.8 | Bicarbonates de sodium et de potassium | |
| 4.2 | Agent anti-moussants | |
| 4.2.1 | Mono- et diglycérides des acides gras des huiles comestibles | Pas plus qu'il n'est nécessaire pour empêcher la formation de mousse |
| 4.2.2 | Diméthylpolysiloxane | 10 mg/kg |
| 4.3 | Epaississants | |
| 4.3.1 | Pectines | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Colorants | |
| 4.4.1 | Caramel (non fabriqué par le procédé au sulfite d'ammonium) | Limitée par les BPF |
| 4.4.2 | Caramel (fabriqué par le procédé au sulfite d'ammonium) | 1.5 g/kg |
| 4.4.3 | Jaune soleil FCF | 200 mg/kg |
| 4.4.4 | Tartrazine | 100 mg/kg, seuls ou en combinaison, (dans la marmelade de limettes seulement) |
| 4.4.5 | Vert solide FCF | |
| 4.5 | Agents de conservation | |
| 4.5.1 | Acide sorbique et son sel de sodium | 500 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 4.5.2 | Anhydride sulfureux (transmis par la matière première) | 100 mg/kg sur le produit fini |
| 4.6 | Aromatisants | |
| | Essences naturelles d'agrumes | Limitée par les BPF |
| 4.7 | Antioxygène | |
| | Acide L-ascorbique | 500 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES POIS SECS TREMPÉS EN CONSERVE (CODEX STAN 81-1981)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-------|---|---|
| 3.1 | Agents raffermissants | * |
| 3.1.1 | Chlorure de calcium | 350 mg/kg exprimée en Ca, seuls ou en combinaison |
| 3.1.2 | Lactate de calcium | |
| 3.1.3 | Gluconate de calcium | |
| 3.2 | Softening Agents | * |
| 3.2.1 | Bicarbonate de sodium | 150 mg/kg exprimée en Na, seuls ou en combinaison |
| 3.2.2 | Citrate de sodium | |
| 3.3 | Colorants | |
| 3.3.1 | Vert solide FCF | 200 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 3.3.2 | Tartrazine | |
| 3.3.3 | Brilliant Blue FCF | |
| 3.4 | Aromatisants | |
| | Arômes naturels et leurs équivalents identiques de synthèse | Limitée par les BPF |

* Les agents raffermissants et les agents émoullissants ne peuvent être utilisés ensemble dans le même produit.

NORME DU CODEX POUR LE BEURRE DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-----|-----------------------------------|---|
| 3.1 | Auxiliaires technologiques | |
| | Hexane (62°C - 82°C) | 1 mg/kg, sauf pour le beurre de cacao de pression |

NORME DU CODEX POUR CHOCOLAT ET LES PRODUITS DE CHOCOLAT (CODEX STAN 87-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et dans les limites spécifiées. Les autres additifs inclus dans la liste approuvée de la Norme Générale pour les Additifs Alimentaires (NGAA) peuvent être employés, avec l'aval de l'autorité compétente et en accord avec la législation en vigueur.

3.1 Les agents alcalinisants et neutralisants transférés au cours de la transformation des produits du cacao ne peuvent être présents qu'à une concentration proportionnelle à la quantité maximale prévue.

| 3.2 | Régulateurs d'acidité | Concentration maximale | | |
|--------------|---|--|--|---------|
| 503(i) | Carbonate d'ammonium | Limitée par les BPF | | |
| 527 | Hydroxyde d'ammonium | | | |
| 503(ii) | Carbonate acide d'ammonium | | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | | | |
| 330 | Acide citrique | | | |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | | | |
| 528 | Hydroxyde de magnésium | | | |
| 530 | Oxyde de magnésium | | | |
| 501(i) | Carbonate de potassium | | | |
| 525 | Hydroxyde de potassium | | | |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | | | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | | | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | | | |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | | | |
| 526 | Hydroxyde de calcium | | | |
| 338 | Acide orthophosphorique | 2.5 g/kg exprimée en P ₂ O ₅ dans les produits finis de cacao et de chocolat | | |
| 334 | Acide L-tartrique | 5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat | | |
| 3.3 | Emulsifiants | Concentration maximale | Produits | |
| 471 | Mono et diglycérides d'acides gras | 15 g/kg in combinaison | | |
| 322 | Lécithines | | | |
| 422 | Glycérol | | | |
| 442 | Sels d'ammonium des acides phosphatidiques | | | 10 g/kg |
| 476 | Esters polyglycérols de l'acide ricinoléique interestérifié | | | 5 g/kg |
| 491 | Monostéarate de sorbitane | | | 10 g/kg |
| 492 | Tristéarate de sorbitane | | | 10 g/kg |
| 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | | | 10 g/kg |
| 3.4 | Aromatisants | | | |
| 3.4.1 | Aromatisants naturels tels que définis dans le Codex Alimentarius, et leur équivalents de synthèse sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait | * BMF | Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 | |
| 3.4.2 | Vanilline | 1 g/kg in combinaison | | |
| 3.4.3 | Ethyl-vanilline | | | |
| 3.5 | Edulcorants | | | |
| 950 | Acésulfame K | 500 mg/kg | Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 | |
| 951 | Aspartame | 2000 mg/kg | | |
| 952 | Acide cyclamique et ses sels de Na et Ca | 500 mg/kg | | |
| 954 | Saccharine et ses sels de Na et Ca | 500 mg/kg | | |
| 957 | Thaumatococine | BMF | | |
| 420 | Sorbitol | | | |
| 421 | Mannitol | | | |
| 953 | Isomalt | | | |
| 965 | Maltitol | | | |
| 966 | Lactitol | | | |
| 967 | Xylitol | | | |
| 3.6 | Agents de glaçage | | | |
| 414 | Gomme arabique (gomme d'acacia) | BMF | Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 | |
| 440 | Pectine | | | |
| 901 | Cire d'abeille, blanche et jaune | | | |
| 902 | Cire de candelilla | | | |
| 904 | Gomme-laque | | | |

| | | | |
|-------------|---|-----------------------------------|--|
| 3.7 | Antioxygènes | | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 200 mg/kg | Produits décrits au section 2.1.7.1 calculé sur la base de la teneur en matière grasse |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire | 200 mg/kg seuls ou en combinaison | |
| 320 | Hydroxyanisole butylé | | |
| 321 | Hydroxytoluène butyle | | |
| 310 | Gallate de propyle | 750 mg/kg | |
| 307 | Alpha-tocophérol | | |
| 3.8 | Colorants (aux fins de décoration seulement) | | |
| 175 | Or | BMF | Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 |
| 174 | Argent | BMF | |
| 3.9 | Agents de charge | | |
| 1200 | Polydextrose A et N | BMF | Produits décrits aux sections 2.1 et 2.2 |
| 3.10 | Auxiliaires technologiques | | Concentration maximale |
| | Hexane (62°C - 82°C) | 1 mg/kg | Calculé sur la base de la teneur en matière grasse |

* Confirmation provisoire

NORME DU CODEX POUR LE CORNED BEEF (CODEX STAN 88-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Quantité maximale d'ajout |
|------------|--|---|
| 4.1 | Agents de conservation | |
| 4.1.1 | Nitrite, sels de potassium et/ou sodium | 100 mg/kg total exprimés en nitrite totaux exprimés |
| | | Concentration maximale sur le contenu net total du produit final |
| 4.1.2 | Nitrite, sels de potassium et/ou sodium | 50 mg/kg de nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| 4.1.3 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 4.2.1 | Acide ascorbique et son sel de sodium | 300 mg/kg (exprimée en acide ascorbique seuls ou en combinaison) |
| 4.2.2 | Acide isoascorbique et son sel de sodium | |

4.3 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 3 du Principe régissant le transfert des additifs dans les denrées alimentaires tel qu'il figure dans la Section 5.2 du Volume I du Codex Alimentarius.

NORME DU CODEX POUR LE LUNCHEON MEAT (CODEX STAN 89-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Quantité maximale d'ajout |
|------------|--|---|
| 4.1 | Agents de conservation | |
| 4.1.1 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 200 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| | | Concentration maximale sur le contenu net total du produit final |
| 4.1.2 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 125 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| 4.1.3 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 4.2.1 | Acide ascorbique et son sel de sodium | 500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique seuls ou en combinaison) |
| 4.2.2 | Acide isoascorbique et son sel de sodium | |
| 4.3 | Aromatisants | |
| 4.3.1 | Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex Alimentarius | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Exhausteurs de la saveur | |
| 4.4.1 | 5'-guanylate disodique | Limitée par les BPF |
| 4.4.2 | 5'-inosinate disodique | Limitée par les BPF |
| 4.4.3 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.5 | Régulateurs d'acidité | |
| 4.5.1 | Glucono-delta-lactone | 3000 mg/kg |
| 4.5.2 | Citrate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.6 | Agents de rétention d'eau | |
| 4.6.1 | Phosphates (présents naturellement et ajoutés) | *1 8000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅) |
| 4.6.2 | Phosphates ajoutés (mono- di- et poly-) de sodium et de potassium | *2 3000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅), seuls ou en combinaison |

| | | |
|------------|---|----------|
| 4.7 | Colorants | |
| 4.7.1 | Erythrosine (C.I. No. 45430) pour pallier la décoloration (pour le produit avec liant uniquement) | 15 mg/kg |

*1 Phosphates présents naturellement calculés comme 250 x % protéines (exprimés en mg/kg de P₂O₅).

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 3 du Principe régissant le transfert des additifs dans les denrées alimentaires tel qu'il figure dans la Section 5.2 du Volume I du Codex Alimentarius.

NORME DU CODEX POUR LA CHAIR DE CRABE EN CONSERVE (CODEX STAN 90 1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|--------------------------------|--|--|
| Régulateurs d'acidité | | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 338 | Acide orthophosphorique | 10 mg/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels) |
| 450 | Diphosphate sodique | |
| Sequestrant | | |
| 385 | Ethylène diamine tétra acétate calcio disodique (EDTA Ca Na ₂) | 250 mg/kg |
| Exhausteur de la saveur | | |
| 621 | Monoglutamate de sodium | BMF |

NORME DU CODEX POUR LES CREVETTES SURGELÉES (CODEX STAN 92-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|-------------------------------|------------------------------|--|
| Régulateurs d'acidité | | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | 10 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels) |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| Antioxygène | | |
| 300 | Acide ascorbique (L-) | BMF |
| Colorants | | |
| 124 | Ponceau 4R | 30 mg/kg uniquement dans les produits traités à la chaleur |
| Agents de conservation | | |
| 221 | Sulfite de sodium | 100 mg/kg de produit cru comestible, ou 30 mg/kg de produit cuit comestible seuls ou en combinaison, exprimée en SO ₂ |
| 223 | Metabisulfite de sodium | |
| 224 | Metabisulfite de potassium | |
| 225 | Sulfite de potassium | |

NORME DU CODEX POUR LES SARDINES ET PRODUITS DU TYPE SARDINES EN CONSERVE (CODEX STAN 94 – 1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|---|---|---|
| Epaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture) | | |
| 400 | Acide alginique | BMF |
| 401 | Alginate de sodium | |
| 402 | Alginate de potassium | |
| 404 | Alginate de calcium | |
| 406 | Agar | |
| 407 | Carragénane et ses sels Na, K, NH ₄ (y compris furcellarane) | |
| 407a | Algue eucheuma transformée | |
| 410 | Gomme de caroube | |

| | | |
|------------------------------|--|-----|
| 412 | Gomme guar | |
| 413 | Gomme adragante | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthyl cellulose sodique | |
| Amidons modifiés | | |
| 1401 | Amidon traité aux acides (y compris les dextrines blanches et jaunes) | |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | |
| 1404 | Amidon oxydé | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore | BMF |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 1420 | Acétate d'amidon | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 1442 | Amidon hydroxypropylique phosphate | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 260 | Acide acétique | |
| 270 | Acide lactique (L-, D-, and DL-) | BMF |
| 330 | Acide citrique | |
| Arômes naturels | | |
| | Huiles d'épices | |
| | Extraits d'épices | BMF |
| | Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits) | |

NORME DU CODEX POUR LES LANGOUSTES, LANGOUSTINES, HOMARDS ET CIGALES DE MER SURGELÉS (CODEX STAN 95-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|---|---|---|
| Moisture/Agents de rétention d'eau | | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | 10 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels) |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| Agents de conservation | | |
| 221 | Sulfite de sodium | 100 mg/kg dans la partie comestible du produit cru, ou 30 mg/kg dans la partie comestible du produit cuit, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂ |
| 223 | Metabisulfite de sodium | |
| 224 | Metabisulfite de potassium | |
| 225 | Sulfite de potassium | |
| 228 | Bisulfite de potassium (pour utilisation dans le produit cru seulement) | |
| Antioxygènes | | |
| 300 | Acide ascorbique | BMF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 303 | Ascorbate de potassium | |

NORME DU CODEX POUR LE JAMBON CUIT (CODEX STAN 96-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Quantité maximale d'ajout |
|------------|--|---|
| 4.1 | Agents de conservation | |
| 4.1.1 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 200 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| | | Concentration maximale sur le contenu net total du produit final |
| 4.1.2 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 125 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| 4.1.3 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |

| | | |
|------------|--|---|
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 4.2.1 | Acide ascorbique et son sel de sodium | 500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique, seuls ou en combinaison) |
| 4.2.2 | Acide isoascorbique et son sel de sodium | |
| 4.3 | Aromatisants | |
| 4.3.1 | Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex Alimentarius | Limitée par les BPF |
| 4.3.2 | Agents empyreumatiques spécifiés par le JECFA | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Exhausteurs de la saveur | |
| 4.4.1 | 5'-guanylate disodique | Limitée par les BPF |
| 4.4.2 | 5'-inosinate disodique | Limitée par les BPF |
| 4.4.3 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.5 | Régulateurs d'acidité | |
| 4.5.1 | Citrate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.6 | Agents de rétention d'eau | |
| 4.6.1 | Phosphates (présents naturellement et ajoutés) | *1 8000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅) |
| 4.6.2 | Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium | *2 3000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅), seuls ou en combinaison |
| 4.7 | Epaississants | |
| 4.7.1 | Agar | Limitée par les BPF |
| 4.7.2 | Carragénine | Limitée par les BPF |
| 4.7.3 | Alginates, sels de potassium et/ou de sodium | 10 mg/kg |

*1 Phosphates présents naturellement calculés comme 250 x % protéines (exprimés en mg/kg de P₂O₅).

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 3 du Principe régissant le transfert des additifs dans les denrées alimentaires tel qu'il figure dans la Section 5.2 du Volume I du Codex Alimentarius.

NORME DU CODEX POUR L'ÉPAULE DE PORC CUITE (CODEX STAN 97-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Quantité maximale d'ajout |
|------------|--|---|
| 4.1 | Agents de conservation | |
| 4.1.1 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 200 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| | | Concentration maximale sur le contenu net total du produit final |
| 4.1.2 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 125 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium |
| 4.1.3 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 4.2.1 | Acide ascorbique et son sel de sodium | 500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique seuls ou en combinaison) |
| 4.2.2 | Acide isoascorbique et son sel de sodium | |
| 4.3 | Aromatisants | |
| 4.3.1 | Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex Alimentarius | Limitée par les BPF |
| 4.3.2 | Agents empyreumatiques spécifiés par le JECFA | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Exhausteurs de la saveur | |
| 4.4.1 | 5'-guanylate disodique | Limitée par les BPF |
| 4.4.2 | 5'-inosinate disodique | Limitée par les BPF |
| 4.4.3 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.5 | Régulateurs d'acidité | |
| 4.5.1 | Citrate de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.6 | Agents de rétention d'eau | |
| 4.6.1 | Phosphates (présents naturellement et ajoutés) | *1 8000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅) |
| 4.6.2 | Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium | *2 3000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅), seuls ou en combinaison |
| 4.7 | Epaississants | |
| 4.7.1 | Agar | Limitée par les BPF |
| 4.7.2 | Carragénine | Limitée par les BPF |
| 4.7.3 | Alginates, sels de potassium et/ou de sodium | 10 mg/kg |

*1 Phosphates présents naturellement calculés comme 250 x % protéines (exprimés en mg/kg de P₂O₅).

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 3 du Principe régissant le transfert des additifs dans les denrées alimentaires tel qu'il figure dans la Section 5.2 du Volume I du Codex Alimentarius.

NORME DU CODEX POUR LE « CHOPPED MEAT » (CODEX STAN 98-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Quantité maximale d'ajout | |
|------------|---|---|---|
| 4.1 | Agents de conservation | | |
| 4.1.1 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 200 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium | |
| | | Concentration maximale sur le contenu net total du produit final | |
| 4.1.2 | Nitrite, sels de potassium et/ou de sodium | 125 mg/kg nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium | |
| 4.1.3 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF | |
| 4.2 | Antioxygènes | | |
| 4.2.1 | Acide ascorbique et son sel de sodium | 500 mg/kg (exprimée en acide ascorbique seuls ou en combinaison) | |
| 4.2.2 | Acide isoascorbique et son sel de sodium | | |
| 4.3 | Aromatisants | | |
| 4.3.1 | Aromatisants naturels et aromatisants de nature identique définis dans le Codex Alimentarius | Limitée par les BPF | |
| 4.4 | Exhausteurs de la saveur | | |
| 4.4.1 | 5'-guanylate disodique | Limitée par les BPF | |
| 4.4.2 | 5'-inosinate disodique | Limitée par les BPF | |
| 4.4.3 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF | |
| 4.5 | Régulateurs d'acidité | | |
| 4.5.1 | Glucono-delta-lactone | 3000 mg/kg | |
| 4.5.2 | Citrate de sodium | Limitée par les BPF | |
| 4.6 | Agents de rétention d'eau | | |
| 4.6.1 | Phosphates (présents naturellement et ajoutés) | *1 | 8000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅) |
| 4.6.2 | Phosphates ajoutés (mono-, di- et poly-), sels de sodium et de potassium | *2 | 3000 mg/kg (exprimée en P ₂ O ₅), seuls ou en combinaison, |
| 4.7 | Colorants | | |
| 4.7.1 | Erythrosine (C.I. No. 45430) pour pallier la décoloration (pour le produit avec liant uniquement) | 15 mg/kg | |

*1 Phosphates présents naturellement calculés comme 250 x % protéines (exprimés en mg/kg de P₂O₅).

*2 N° SIN 339, 340, 450, 451 et 452

4.8 Principe du transfert

Sont applicables les dispositions de la Section 3 du Principe régissant le transfert des additifs dans les denrées alimentaires tel qu'il figure dans la Section 5.2 du Volume I du Codex Alimentarius.

NORME DU CODEX POUR LA MACEDOINE DE FRUITS TROPICAUX EN CONSERVE (CODEX STAN 99-1981)**3. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Additifs | Concentration maximale |
|------------|--|--|
| 3.1 | Colorants | |
| 3.1 | Erythrosine (pour colorer les cerises) | Limitée par les BPF |
| 3.2 | Aromatisants | |
| 3.2.1 | Essence de laurier cerise (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées) | 10 mg/kg dans l'ensemble du produit |
| 3.2.2 | Essence d'amande amère (uniquement pour aromatiser les cerises artificiellement colorées) | 40 mg/kg dans l'ensemble du produit |
| 3.2.3 | Aromatisants naturels et iso-naturels définis dans le Codex Alimentarius Volume 1 | Limitée par les BPF |
| 3.3 | Anti-Oxidant | |
| 3.3.1 | Acide L-ascorbique | 700 mg/kg |
| 3.4 | Agent acidifiant | |
| | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 3.5 | Agents raffermissants | |
| 3.5.1 | Chlorure de calcium | 350 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimés en tant que Ca |
| 3.5.2 | Lactate de calcium | |
| 3.5.3 | Gluconate de calcium | |

NORME DU CODEX LES MYRTILLES AMERICAINES SURGELÉES (CODEX STAN 103-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LES POIREAUX SURGELÉS (CODEX STAN 104-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES (CODEX STAN 105-1981)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale |
|------------|---|--|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 503(i) | Carbonate d'ammonium | Limitée par les BPF sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 503(ii) | Carbonate acide d'ammonium | |
| 527 | Hydroxyde d'ammonium | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | |
| 330 | Acide citrique | |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | |
| 528 | Hydroxyde de magnésium | |
| 530 | Oxyde de magnésium | |
| 501(i) | Carbonate de potassium | |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | |
| 525 | Hydroxyde de potassium | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | |
| 526 | Hydroxyde de calcium | |
| 338 | Acide orthophosphorique | 2.5 g/kg, exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , sur la partie cacao du produit fini |
| 334 | Acide L-tartrique | 5 g/kg sur la partie cacao du produit fini |
| 4.2 | Emulsifiants | |
| 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras comestibles | Limitée par les BPF sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 322 | Lécithine | |
| 476 | Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié | 5 g/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 442 | Sels d'ammonium des acides phosphatidiques | 10 g/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 473 | Esters de saccharose d'acides gras comestibles | * 10 g/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 491 | Monostéarate de sorbitane | 2 g/kg in combination dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 492 | Tristéarate de sorbitane | |
| 493 | Monolaurate de sorbitane | |
| 494 | Monooléate de sorbitane | |
| 495 | Monopalmitate de sorbitane | |
| 477 | Esters de propylène glycol d'acides gras | 5 g/kg dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 475 | Esters polyglycéroliques d'acides gras | 5 g/kg dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 412 | Gomme guar | Limitée par les BPF dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 418 | Gomme gellane | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 4.3 | Stabilisants | |
| 400 | Acide alginique | Limitée par les BPF dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (inclués furcellaran) | |
| 410 | Gomme de caroube | |
| 413 | Gomme adragante | |
| 414 | Gomme arabique (gomme d'acacia) | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 416 | Gomme karaya | |
| 417 | Gomme tara | |
| 460 | Cellulose | |
| 4.4 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait | Limitée par les BPF dans le produit fini/le produit de cacao final |
| | Vanilline | Limitée par les BPF |
| | Ethylvanilline | dans le produit fini/le produit de cacao final |

| | | |
|--------------|---|--|
| 4.5 | Antiagglomérants | |
| 559 | Silicate d'aluminium | 10 g/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(ii) | Trisilicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | |
| 341(iii) | Orthophosphate tricalcique | |
| 4.6 | Agents de charge | |
| 1200 | Polydextroses A et N | Limitée par les BPF dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 4.7 | Edulcorants | |
| 953 | Isomalt (Isomaltitol) | Limitée par les BPF sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 966 | Lactitol | |
| 421 | Mannitol | |
| 965 | Maltitol et sirop de maltitol | |
| 420 | Sorbitol et sirop de sorbitol | |
| 967 | Xylitol | |
| 950 | Acésulfame potassium | 350 mg/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 951 | Aspartame | 3 g/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 955 | Sucralose | 580 mg/kg sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 954 | Saccharine (et sels de Na, K et Ca) | 100 mg/kg: residue limit sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 957 | Thaumatine | Limitée par les BPF sur le produit fini/le produit de cacao final |
| 4.8 | Epaississant | |
| 4.8.1 | Amidons modifiés | |
| 1400 | Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune | Limitée par les BPF dans le produit fini/le produit de cacao final |
| 1401 | Amidon traité aux acides | |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | |
| 1403 | Amidon blanchi | |
| 1404 | Amidon oxydé | |
| 1405 | Amidons traités aux enzymes | |

* Confirmation provisoire

NORME DU CODEX POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (CODEX STAN 108-1981)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES BROCOLIS SURGELÉS (CODEX STAN 110-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun n'est autorisé.

4.2 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, dont le texte se trouve dans le volume I du Codex Alimentarius est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES CHOUX-FLEURS SURGELÉS (CODEX STAN 111-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Acide citrique ou acide malique utilisés comme auxiliaires technologiques dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement conformément aux BPF.

4.2 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, dont le texte se trouve dans le volume I du Codex Alimentarius est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES CHOUX DE BRUXELLES SURGELÉS (CODEX STAN 112-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4.1 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, qui se trouve dans le Volume 1 du Codex Alimentarius, est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES HARICOTS VERTS ET LES HARICOTS BEURRE SURGELES (CODEX STAN 113-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun n'est autorisé.

4.1 Carry-Over Principle

"Section 3" of the "Principle relating to the Carry-over of ADDITIFS ALIMENTAIRES into Foods" as set forth in Volume 1 of the Codex Alimentarius shall apply.

NORME DU CODEX POUR LES POMMES DE TERRE FRITES SURGELEES (CODEX STAN 114-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-------|--|---|
| 4.1 | Agents séquestrants | |
| 4.1.1 | Dihydrogénopyrophosphate disodique | 100 mg/kg seuls ou en combinaison, (les phosphates étant exprimés en P ₂ O ₅) |
| 4.1.2 | Pyrophosphate tétrasodique | |
| 4.1.3 | Acide éthylènediamine tétracétique (sel diNa de Ca) | |
| 4.1.4 | Acide ascorbique | Limitée par les BPF |
| 4.1.5 | Acide citrique | |
| 4.1.6 | Acide malique | |
| 4.2 | Auxiliaires technologiques | |
| 4.2.1 | Sulfite, bisulfite, métabisulfite (sels de sodium et de potassium) | 50 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en SO ₂ |
| 4.2.2 | Hydroxyde de sodium | Limitée par les BPF |
| 4.2.3 | Hydroxyde de potassium | |
| 4.2.4 | Acide citrique | |
| 4.2.5 | Diméthylpolysiloxane | 10 mg/kg sur la base des lipides |

4.3 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, qui se trouve dans le Volume 1 du Codex Alimentarius, est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES CORNICHONS (CONCOMBRES) EN CONSERVE (CODEX STAN 115-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-----|--|------------------------------------|
| 4.1 | Solubilisants et dispersants | |
| | Polysorbate 80 (mono-oléate de polyoxyéthylène/20 sorbitane) | 500 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Gomme xanthan | |
| | Gomme arabique | |
| | Alginate (Ca, NH ₄ , Na, K) | |
| | Alginate de propylène-glycol | |
| | Carragénine | |
| 4.2 | Agents raffermissants | |
| | Chlorure, lactate et gluconate de calcium | 250 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 4.3 | Agents de conservation | |
| | Anhydride sulfureux (par transfert de produit cru) | 50 mg/kg |
| | Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium | 1000 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Sorbate de potassium | |
| 4.4 | Colorants | |
| | Riboflavine | 300 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Vert solide FCF | |
| | Complexe Chlorophylle-cuivre | |
| | Tartrazine | |
| | Extrait de rocou | |
| | Curcuma | |
| | Jaune soleil FCF | |
| | Bêta-carotène | |
| | Oléorésine de paprika | |

| | | |
|-----|--|---------------------|
| | Brilliant Blue FCF | |
| | Caramel, plain | |
| | Caramel (traité au sulfite d'ammonium) | |
| 4.5 | Epaississants (dans le type à la moutarde seulement) | |
| | Gomme guar | Limitée par les BPF |
| | Gomme arabique | |
| | Gomme de caroube | |
| 4.6 | Acidifiants | |
| | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| | Acide lactique | |
| | Acide malique | |
| | Acide citrique | |
| 4.7 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels et aromatisants iso-naturels définis dans le Codex Alimentarius Volume 1 | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES CARROTEES EN CONSERVE (CODEX STAN 116-1981)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-------|---|------------------------------------|
| 3.1 | Epaississants | |
| | A utiliser seulement lorsque du beurre ou d'autres graisses ou huiles animales ou végétales sont utilisées comme ingrédients, par exemple dans un "conditionnement en sauce". | |
| 3.1.1 | Amidons modifiés | |
| | Amidon traité aux acides | 10 g/kg, seuls ou en combinaison * |
| | Amidons traités aux bases | |
| | Amidons blanchis | |
| | Phosphate de diamidon | |
| | Phosphate de di-amidon, phosphaté | |
| | Phosphate de mono-amidon | |
| | Acétate d'amidon | |
| | Amidon hydroxypropylique | |
| | Adipate de di-amidon, acétylé | |
| | Ester glycérique de di-amidon hydroxypropylique | |
| | Phosphate de diamidon acétylé | |
| | Glycérol de diamidon acétylé | |
| | Glycérol de diamidon | |
| | Amidon oxydé | |
| | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | |
| 3.1.2 | Gommes végétales | |
| | Gomme arabique | 10 g/kg seuls ou en combinaison * |
| | Carragénine | |
| | Gomme guar | |
| | Gomme de caroube | |
| 3.1.3 | Alginates | |
| | Alginate d'ammonium | 10 g/kg seuls ou en combinaison * |
| | Alginate de calcium | |
| | Alginate de potassium | |
| | Alginate de sodium | |
| | Alginate de propylène-glycol | |
| 3.1.4 | Pectines | 10 g/kg seuls ou en combinaison * |

* Concentration maximale générale pour tous les épaississants.

NORME DU CODEX POUR BOUILLONS ET CONSOMMÉS (CODEX STAN 117-1981)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation) |
|---------|--|--|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| | Tout régulateur d'acidité figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005) | |
| 514 | Sulfates de sodium | Limitée par les BPF |
| 574 | Acide gluconique-D | |

| | | |
|----------|---|---|
| 339 | Phosphates de sodium | 1000 mg/kg (somme des phosphates, exprimée en tant que P ₂ O ₅) |
| 340 | Phosphates de potassium | |
| 450i | Diphosphate sodique | |
| 450ii | Diphosphate trisodique | |
| 450iii | Diphosphate tétrasodique | |
| 450iv | Diphosphate dipotassique | |
| 450v | Diphosphate tétrapotassique | |
| 451i | Triphosphate pentasodique | |
| 451ii | Triphosphate pentapotassique | |
| 452i | Polyphosphate de sodium | |
| 452ii | Polyphosphate de potassium | |
| 4.2 | Antiagglomérants (dans les produits déshydratés seulement) | |
| | Tout antiagglomérant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 341 | Phosphates de calcium | 3 g/kg sur l'extrait sec |
| 4.3 | Antimoussants | |
| | Tout antimoussant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 900a | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg |
| 570 | Acides gras | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Antioxygènes | |
| | Tout antioxygène figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 200 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | 50 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 307 | Alpha-tocophérol | |
| 310 | Gallate de propyle | |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) | 200 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 320 | Hydroxyanisole butylé (BHA) | |
| 321 | Hydroxytoluène butyle (BHT) | |
| 4.5 | Colorants | |
| | Tout colorant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 100i | Curcumine | 50 mg/kg |
| 101i | Riboflavine | 200 mg/kg |
| 141i | Complexe Chlorophyllese-cuivre | 400 mg/kg |
| 102 | Tartrazine | 50 mg/kg |
| 104 | Quinoline yellow | |
| 110 | Jaune soleil FCF | |
| 120 | Carmins | |
| 122 | Azorubine | |
| 124 | Ponceau 4R | |
| 129 | Rouge Allura AC | |
| 132 | Indigotine | |
| 133 | Brilliant blue FCF | |
| 150c | Caramel III – procédé à l'ammoniaque | |
| 150d | Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal | 3000 mg/kg |
| 160a(ii) | Extraits naturels | 50 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 160e | Bêta-apo-caroténal | |
| 160f | Acide Bêta-apo-8' caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 4.6 | Emulsifiants, Stabilisants, Epaisissants | |
| | Tout émulsifiant, stabilisant ou épaississant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 432 | Monolaurate de polyoxyéthylène(20) sorbitane | 1 g/kg seuls ou en combinaison |
| 433 | Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 434 | Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 436 | Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 450vi | Diphosphate dicalcique | 3 g/kg (sum of phosphates exprimés sous la forme P ₂ O ₅) |
| 452iv | Polyphosphates de calcium | |
| 472d | Esters tartriques de mono- et diglycérides d'acides gras | Limitée par les BPF |

| | | |
|-------|---|-----------------------------------|
| 473 | Esters de saccharose d'acides gras | 2 g/l |
| 474 | Saccharoglycérines | |
| 1421 | Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle | Limitée par les BPF |
| 4.7 | Arôme et aromatisants | |
| 4.7.1 | Arômes naturels, substances aromatisantes naturelles et arômes identiques aux substances naturelles | Limitée par les BPF |
| 4.7.2 | Arômes artificiels | |
| 4.7.3 | Mélange préparé pour ses propriétés aromatisantes et fabriqué à partir d'ingrédients ou de mélanges d'ingrédients dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est autorisée, ou qui sont présents naturellement dans les denrées alimentaires et qui sont obtenus par traitement autorisé pour la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine. | |
| 4.8 | Exaltateurs d'arôme | |
| | Tout exaltateur d'arôme figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 4.9 | Humectants | |
| | Tout humectant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 4.10 | Gases de conditionnement | |
| | Tout gaz de conditionnement figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 4.11 | Agents de conservation | |
| | Tout agent de conservation figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005). | |
| 200 | Acide sorbique | 500 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 210 | Acide benzoïque | |
| 211 | Benzoate de sodium | |
| 212 | Benzoate de potassium | |
| 213 | Benzoate de calcium | |
| 4.12 | Édulcorants | |
| | Tout édulcorant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).. | |

NORME DU CODEX POUR LES ALIMENTS «EXEMPTS DE GLUTEN» (CODEX STAN 118-1981)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES POISSON EN CONSERVE (CODEX STAN 119-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|------|---|---|
| | Épaississants et gélifiants (à n'utiliser que dans le liquide de couverture) | |
| 400 | Acide alginique | BMF |
| 401 | Alginate de sodium | |
| 402 | Alginate de potassium | |
| 404 | Alginate de calcium | |
| 406 | Agar | |
| 407 | Carragenane et sels Na, K, NH ₄ (et furcellarane) | |
| 407a | Algue eucheuma transformée | |
| 410 | Gomme de caroube | |
| 412 | Gomme guar | |
| 413 | Gomme adragante | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthyl cellulose sodique | |
| | Amidons modifiés | |
| 1401 | Amidon traité aux acides (y compris les dextrines blanches et jaunes) | |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | |
| 1404 | Amidon oxydé | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de diamidon estérifié | |

| | | |
|------------------------------|--|-----|
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | BMF |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1420/1421 | Acétate d'amidon | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 1442 | Amidon hydroxypropylique phosphate | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 260 | Acide acétique | BMF |
| 270 | Acide lactique (L-, D-, and DL-) | |
| 330 | Acide citrique | |
| Arômes naturels | | |
| | Huiles d'épices | BMF |
| | Extraits d'épices | |
| | Arômes de fumée (solutions de fumée naturelle et leurs extraits) | |

NORME DU CODEX POUR LES ABRICOTS SECS (CODEX STAN 130-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-----|--|--|
| 4.1 | Acide sorbique et ses sels de sodium et de potassium | 500 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en acide sorbique |
| 4.2 | Anhydride sulfureux | 2000 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES PISTACHES NON DÉCORTIQUÉES (CODEX STAN 131-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

No Additifs are permitted.

NORME DU CODEX POUR LE MAÏS EN GRAINS ENTIERS SURGELÉ (CODEX STAN 132-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Acide citrique ou malique employés comme auxiliaires technologiques dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement, conformément aux BPF.

4.2 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, qui se trouve dans le Volume 1 du Codex Alimentarius, est applicable.

NORME DU CODEX POUR LE MAÏS EN ÉPI SURGELÉ (CODEX STAN 133-1981)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Acide citrique ou malique employés comme auxiliaires technologiques dans l'eau de blanchiment ou de refroidissement, conformément aux BPF.

4.2 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, qui se trouve dans le Volume 1 du Codex Alimentarius, est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES CAROTTES SURGELÉES (CODEX STAN 140-1983)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale s |
|------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 4.1 | Auxiliaires technologiques | |
| | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| | Hydroxyde de sodium | Limitée par les BPF |

4.2 Principe du transfert

La section 3 du Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments, qui se trouve dans le Volume 1 du Codex Alimentarius, est applicable.

NORME DU CODEX POUR LE CACAO EN PÂTE (LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO (CODEX STAN 141-1983)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| | | Concentration maximale |
|------------|---|--|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 503(i) | Carbonate d'ammonium | Limitée par les BPF |
| 527 | Hydroxyde d'ammonium | |
| 503(ii) | Carbonate acide d'ammonium | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | |
| 330 | Acide citrique | |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | |
| 528 | Hydroxyde de magnésium | |
| 530 | Oxyde de magnésium | |
| 501(i) | Carbonate de potassium | |
| 525 | Hydroxyde de potassium | |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | |
| 526 | Hydroxyde de calcium | |
| 338 | Acide orthophosphorique | 2.5 g/kg exprimée en P ₂ O ₅ dans les produits finis de cacao et de chocolat |
| 334 | Acide L-tartrique | 5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat |
| 4.2 | Emulsifiants | |
| 471 | Mono-et diglycérides d'acides gras comestibles | Limitée par les BPF |
| 322 | Lécithine | |
| 442 | Sels d'ammonium des acides phosphatidiques | 10 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat |
| 476 | Esters polyglyceroliques de l'acide ricinoléique interesterifié | 5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat |
| 4.3 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait | Limitée par les BPF |
| | Vanilline | |
| | Ethylvanilline | |

NORME DU CODEX POUR LES DATTES (CODEX STAN 143-1985)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale |
|-----|----------|---|
| 4.1 | Glycérol | Limitée par les BMF (voir aussi alinéa 3.1.1) |
| 4.2 | Sorbitol | |

NORME DU CODEX POUR LES CHOUX PALMISTES (COEURS DE PALMIER) EN CONSERVE (CODEX STAN 144-1985)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après concernant les additifs alimentaires doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|-------|---|--|
| 4.1 | Stannous chloride, uniquement pour les choux palmistes contenus dans des bocaux en verre ou dans des boîtes dont l'intérieur est entièrement vernissé | 25 mg/kg |
| 4.2 | Acide L-ascorbique | 300 mg/kg |
| 4.3 | Agent acidifiants | Pour maintenir le pH à un niveau ne dépassant pas 4,6 si le produit fait l'objet d'une pasteurisation thermique, ou limitée par les BPF si le produit fait l'objet d'une stérilisation thermique |
| 4.3.1 | Acide citrique | |
| 4.3.2 | Acide L(+) tartrique | |
| 4.3.3 | Acide dl- lactique | |

| | | |
|---------|---|----------------------------------|
| 4.4 | Gommes végétales, pectines, alginates - À n'utiliser que lorsque du beurre, de la margarine ou d'autres matières grasses comestibles d'origine animale ou végétales sont ajoutées comme ingrédients: | |
| 4.4.1 | Gommes végétales | 1% m/m seuls ou en combinaison |
| 4.4.1.1 | Gomme arabique (Acacia) | |
| 4.4.1.2 | Gomme guar | |
| 4.4.1.3 | Carragénine | |
| 4.4.2 | Pectine | |
| 4.4.3 | Alginates (Ca, K, Na, NH ₄) | |
| 4.5 | Amidons modifiés A utiliser conformément à la section 4.4 | |
| 4.5.1 | Amidon traité aux acides es | 0.5% m/m seuls ou en combinaison |
| 4.5.2 | Amidons traités aux bases | |
| 4.5.3 | Amidons blanchis | |
| 4.5.4 | Phosphate de diamidon (phosphaté) | |
| 4.5.5 | Phosphate de diamidon (traité au trimétaphosphate de sodium) | |
| 4.5.6 | Phosphate de mono-amidon | |
| 4.5.7 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 4.5.8 | Glycérol de diamidon acétylé | |
| 4.5.9 | Adipate de di-amidon, acétylé | |
| 4.6 | Auxiliaires technologiques | |
| 4.6.1 | Metabisulfite de sodium | 20 mg/kg, as SO ₂ |

NORME DU CODEX POUR LES CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PUREE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE (CODEX STAN 145-1985)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|-------|--|---|
| 3.1 | Agent chélateur | |
| 3.1.1 | Polyphosphate de sodium | Limitée par les BPF |
| 3.2 | Agent raffermissant | |
| 3.2.1 | Sulfate d'aluminium et de potassium | Limitée par les BPF |
| 3.3 | Antioxygènes | |
| 3.3.1 | Acide L-ascorbique | 300 mg/kg calculée en acide ascorbique, seuls ou en combinaison |
| 3.3.2 | Ascorbate de sodium | |
| 3.4 | Agent acidifiants | |
| 3.4.1 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 3.4.2 | Acide malique | |
| 3.4.3 | Acide L-tartrique | 10 g/kg |
| 3.5 | Bleaching Agent | |
| 3.5.1 | Anhydride sulfureux (nést pas autorisée dans la purée) | 30 mg/kg, calculée en tant que SO ₂ |
| 3.6 | Natural Colorants ing Agents | |
| 3.6.1 | Curcuma (CI 75300) | Limitée par les BPF |
| 3.6.2 | Safran(CI 75100) | |
| 3.6.3 | Jaune Carthame (CI 75140) | |
| 3.7 | Aromatisants | |
| 3.7.1 | Extrait de vanille | Limitée par les BPF |
| 3.7.2 | Vanilline | |
| 3.8 | Epaississants | |
| 3.8.1 | Pectines | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (CODEX STAN 150-1985)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 12.1.1 (Sel) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

4.1 Tous les additifs employés doivent être de qualité alimentaire.

NORME DU CODEX POUR LE GARI (CODEX STAN 151-1989)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LA FARINE DE BLÉ (CODEX STAN 152-1985)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|------------|--|--|
| 4.1 | Enzymes | |
| 4.1.1 | Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus niger</i> | BMF |
| 4.1.2 | Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i> | BMF |
| 4.1.3 | Enzyme protéolytique à partir de <i>Bacillus subtilis</i> | BMF |
| 4.1.4 | Enzyme protéolytique à partir de <i>Aspergillus oryzae</i> | BMF |
| 4.2 | Agents de traitement de la farine | |
| 4.2.1 | Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium | 300 mg/kg |
| 4.2.2 | L-cystéine hydrochloride | 90 mg/kg |
| 4.2.3 | Anhydride sulfureux (uniquement dans les farines pour la confection de biscuits et de gâteaux en pâtisserie) | 200 mg/kg |
| 4.2.4 | Phosphate mono-calcique | 2500 mg/kg |
| 4.2.5 | Lécithine | 2000 mg/kg |
| 4.2.6 | Chlore dans les gâteaux à base de farines spéciales | 2500 mg/kg |
| 4.2.7 | Dioxyde de chlore pour les articles de boulangerie à base de levures | 30 mg/kg |
| 4.2.8 | Péroxyde de benzoyle | 60 mg/kg |
| 4.2.9 | Azodicarbonamide pour le pain au levain | 45 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LE MAÏS (CODEX STAN 153-1985)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LA FARINE COMPLÈTE DE MAÏS (CODEX STAN 154-1985)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LA FARINE DE MAÏS DÉGERMÉ ET LE GRUAU DE MAÏS DÉGERMÉ (CODEX STAN 155-1985)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CODEX STAN 156-1987)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs ci-après sont autorisés:

| | | Concentration maximale in 100 ml du produit prêt à la consommation |
|------------|---------------------------------|---|
| 4.1 | Epaississants | |
| 4.1.1 | Gomme guar | 0.1 g |
| 4.1.2 | Gomme de caroube | |
| 4.1.3 | Phosphate de diamidon | 0.5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les préparations à base soja |
| 4.1.4 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 4.1.5 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 4.1.6 | Adipate de diamidon acétylé | 2.5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou dans les produits à base d'acides aminés |
| 4.1.7 | Carragénine | 0.03 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les produits à base de soja 0.1 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou les produits à base d'acides aminés |
| 4.1.8 | Pectines | 1 g |
| 4.2 | Emulsifiants | |
| 4.2.1 | Lécithine | 0.5 g |
| 4.2.2 | Mono- et diglycérides | 0.4 g |
| 4.3 | pH-Adjusting agents | |
| 4.3.1 | Carbonate acide de sodium | |
| 4.3.2 | Carbonate de sodium | |
| 4.3.3 | Citrate de sodium | |
| 4.3.4 | Carbonate acide de potassium | |
| 4.3.5 | Carbonate de potassium | |

| | | |
|------------|---|---|
| 4.3.6 | Citrate de potassium | Limitée par les BPF dans les limites prévues pour le sodium à la section 3.2.6 |
| 4.3.7 | Hydroxyde de sodium | |
| 4.3.8 | Hydroxyde de potassium | |
| 4.3.9 | Hydroxyde de calcium | |
| 4.3.10 | Acide L (+) lactique | |
| 4.3.11 | Cultures produisant de l'acide L (+) lactique | |
| 4.3.12 | Acide citrique | |
| 4.4 | Antioxygènes | |
| 4.4.1 | Mélange concentré de tocophérols | 3 mg seuls ou en combinaison |
| 4.4.2 | Alpha-tocophérol | |
| 4.4.3 | Palmitate de L-ascorbyle | 5 mg seuls ou en combinaison, exprimée en acide ascorbique (voir la section 3.2.6) |
| 4.4.4 | Acide L-ascorbique et ses sels de Na et Ca | |
| 4.5 | Aromatisants | |
| 4.5.1 | Extraits de fruits naturels | BMF |
| 4.5.2 | Extrait de vanille | BMF |
| 4.5.3 | Ethylvanilline | 5 mg |
| 4.5.4 | Vanilline | 5 mg |

4.6 Principe du transfert

La Section 3 du «Principe relatif au transfert des additifs alimentaires dans les aliments» figurant dans le Volume 1 du Codex Alimentarius est applicable.

NORME DU CODEX POUR LES MANGUES EN CONSERVE (CODEX STAN 159-1987)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|-------|------------------------------|---|
| 3.1 | Colorants | |
| | Bêta-carotène | 100 mg/kg |
| 3.2 | Agent acidifiant | |
| | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 3.3 | Antioxygène | |
| | Acide ascorbique | 200 mg/kg |
| 3.4 | Agents raffermissants | |
| 3.4.1 | Chlorure de calcium | 350 mg/kg, exprimés en tant que Ca dans le produit fini |
| 3.4.2 | Pectines | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE CHUTNEY DE MANGUE (CODEX STAN 160-1987)

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|------------|--|---|
| 3.1 | Agents acidifiants | |
| 3.1.1 | Acide citrique | Pour maintenir le pH à 4,6 au maximum si le produit est pasteurisé par traitement thermique ou concentration limitée par les BPF si le produit est stérilisé par traitement thermique |
| 3.1.2 | Acide acétique | |
| 3.2 | Agents de conservation | |
| 3.2.1 | Metabisulfite de sodium | 100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimé en SO ₂ |
| 3.2.2 | Metabisulfite de potassium | |
| 3.2.3 | Benzoates de sodium et de potassium | 250 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en acid benzoïque |
| 3.2.4 | Methyl, ethyl and propyl parahydroxy benzoates | |
| 3.2.5 | Acide sorbique | 1000 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES PRODUITS A BASE DE PROTÉINES DE BLÉ INCLUANT LE GLUTEN DE BLÉ (CODEX STAN 163-1987)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le gluten de blé élastique et le gluten dénaturé ni dans les protéines de blé solubilisées.

NORME DU CODEX POUR LES BLOCS SURGELÉS DE FILETS DE POISSON, DE CHAIR DE POISSON HACHÉE ET DE MÉLANGES DE FILETS ET DE CHAIR DE POISSON HACHÉE (CODEX STAN 165-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|---|-------------------------------|---|
| Humidité/Agents de rétention d'eau | | |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 10 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels) |
| 340(i) | Orthophosphate monopotassique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(v) | Polyphosphates de calcium | |
| 401 | Alginate de sodium | BMF |
| Antioxygènes | | |
| 300 | Acide ascorbique | BMF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 303 | Ascorbate de potassium | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 1 g/kg |

Pour la chair de poisson hachée seulement

| | Régulateur de l'acidité | |
|----------------------|---|-----|
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331 | Citrate de sodium | |
| 332 | Citrate de potassium | |
| Épaississants | | |
| 412 | Gomme guar | BMF |
| 410 | Carob bean (Locust bean) gum | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (including Furcelleran) | |
| 407a | Algue eucheuma transformée | |
| 461 | Méthylcellulose | |

NORME DU CODEX POUR LES BÂTONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELÉS - PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE (CODEX STAN 166-1989)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés:

Filets et chair de poisson hachée seulement

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|---|-------------------------------|---|
| Humidité/Agents de rétention d'eau | | |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 10 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels) |
| 340(i) | Orthophosphate monopotassique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| 401 | Alginate de sodium | BMF |
| Antioxygènes | | |
| 300 | Acide ascorbique | BMF |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 303 | Ascorbate de potassium | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 1 g/kg |

En outre, pour la chair de poisson hachée seulement

| | Régulateur de l'acidité | |
|-----|-------------------------|-----|
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331 | Citrate de sodium | |
| 332 | Citrate de potassium | |

| Epaississants | | |
|----------------------|---|-----|
| 412 | Gomme guar | BMF |
| 410 | Carob bean (Locust bean) gum | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (including Furcelleran) | |
| 407a | Algue eucheuma transformée | |
| 461 | Méthylcellulose | |

Additifs pour la panure ou la pâte à frire

| Leavening Agents | | |
|---------------------------------|--|---|
| 341(i) | Orthophosphate monocalcique | 1 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison |
| 341(ii) | Orthophosphate dicalcique | |
| 541 | Phosphate de sodium-aluminium | BMF |
| 500 | Carbonates de sodium | |
| 501 | Carbonates de potassium | |
| 503 | Carbonates d'ammonium | |
| Exhausteurs de la saveur | | |
| 621 | Monoglutamate de sodium | BMF |
| 622 | Glutamate monopotassique | |
| Colorants | | |
| 160b | Extraits de rocou | 20 mg/kg exprimée en bixin |
| 150a | Caramel I | BMF |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 100 mg/kg seuls ou en combinaison, |
| 160e | Bêta-apo-caroténal | |
| Epaississants | | |
| 412 | Gomme guar | BMF |
| 410 | Carob bean (Locust bean) gum | |
| 440 | Pectines | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (including Furcelleran) | |
| 407a | Algue eucheuma transformée (PES) | |
| 461 | Méthylcellulose | |
| 401 | Alginate de sodium | |
| 463 | Hydroxypropylcellulose | |
| 464 | Hydroxypropyl méthylcellulose | |
| 465 | Méthylethylcellulose | |
| Emulsifiants | | |
| 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | BMF |
| 322 | Lécithines | |
| Amidons modifiés | | |
| 1401 | Amidon traité aux acides | BMF |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | |
| 1404 | Amidon oxydé | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1420 | Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique | |
| 1421 | Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 1442 | Amidon hydroxypropylique phosphate | |

NORME DU CODEX POUR LES POISSONS SALÉS ET LES POISSONS SALÉS SECHÉS DE LA FAMILLES DES GADIDÉS (CODEX STAN 167-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.

| | Additifs | Concentration maximale dans le produit fini |
|-----|-------------------------------|--|
| | Agents de conservation | |
| 200 | Acide sorbique | 200 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en acide sorbique |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |

NORME DU CODEX POUR LE MIL CHANDELLE EN GRAINS ENTIERS ET DÉCORTIQUÉS (CODEX STAN 169-1989)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LA FARINE DE MIL CHANDELLE (CODEX STAN 170-1989)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR CERTAIN LÉGUMES SECS (CODEX STAN 171-1989)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LE SORGHO EN GRAINS (CODEX STAN 172-1989)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LA FARINE DE SORGHO (CODEX STAN 173-1989)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

CODEX GENERAL NORME POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES (CODEX STAN 174-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius:

- Régulateurs de l'acidité
- Agents antimoussants
- Agents de raffermissement
- Préparations enzymatiques
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

CODEX GENERAL NORME POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA (MPS) (CODEX STAN 175-1989)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Au cours de la fabrication de MPS, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques, compilées dans le répertoire consultatif de la Commission du Codex Alimentarius:

- Régulateurs de l'acidité
- Agents antimoussants
- Agents de raffermissement
- Préparations enzymatiques
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

NORME DU CODEX POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC (CODEX STAN 176-1989)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LA NOIX DE COCO RÂPÉE DESSÉCHÉE (CODEX STAN 177-1991)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|-----|---------------------|--|
| 4.1 | Anhydride sulfureux | 50 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLÉ DUR (CODEX STAN 178-1991)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS (CODEX STAN 181-1991)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires seront autorisés à des niveaux n'excédant pas l'équivalent de leur dose journalière admissible.

NORME DU CODEX POUR LES ANANAS (CODEX STAN 182-1993)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES PAPAYES (CODEX STAN 183-1993)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES MANGUES (CODEX STAN 184-1993)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES NOPALS (CODEX STAN 185-1993)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES FIGUES DE BARBARIE (CODEX STAN 186-1993)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES CARAMBOLES (CODEX STAN 187-1993)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LE MAÏS NAIN (CODEX STAN 188-1993)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES AILERONS DE REQUIN SÉCHÉS (CODEX STAN 189-1993)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé.

CODEX GENERAL NORME POUR LES FILETS DE POISSON SURGELÉS (CODEX STAN 190-1995)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | Additif | Concentration maximale dans le produit fini |
|----------|---|---|
| | Humidité / Agents de rétention d'eau | |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 10 g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison, (y compris les phosphates naturels) |
| 340(i) | Orthophosphate monopotassique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| 401 | Alginate de sodium | BMF |
| | Antioxygènes | |
| 301 | Ascorbate de sodium | BMF |
| 303 | Ascorbate de potassium | BMF |

NORME DU CODEX POUR LES CALAMARS CRUS SURGELÉS (CODEX STAN 191-1995)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LES LITCHIS (CODEX STAN 196-1995)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES AVOCATS (CODEX STAN 197-1995)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LE RIZ (CODEX STAN 198-1995)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LE BLÉ ET LE BLÉ DUR (CODEX STAN 199-1995)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES ARACHIDES (CODEX STAN 200-1995)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR L'AVOINE (CODEX STAN 201-1995)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LE COUSCOUS (CODEX STAN 202-1995)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire ne doit être incorporé lors de la fabrication industrielle du couscous

NORME DU CODEX POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES UTILISÉES DANS LES RÉGIMES AMAIGRISSANTS À VALEUR ÉNERGÉTIQUE TRÈS FAIBLE (CODEX STAN 203-1995)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires approuvés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires sont autorisés à des niveaux approuvés par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires et contaminants.

NORME DU CODEX POUR LES MANGOSTABS (CODEX STAN 204-1997)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES BANANAS (CODEX STAN 205-1997)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE (CODEX STAN 207-1999)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| No. SIN | Nom | Concentration maximale |
|----------|--|---|
| | Stabilisants | |
| 331 | Citrates de sodium | 5 g/kg seuls ou en combinaison, exprimée en substances anhydres |
| 332 | Citrates de potassium | |
| | Agents raffermissants | |
| 508 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 509 | Chlorure de calcium | Limitée par les BPF |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 339 | Phosphates de sodium | 5 g/kg seuls ou en combinaison, exprimée en substances anhydres |
| 340 | Phosphates de potassium | |
| 450 | Diphosphates | |
| 451 | Triphosphates | |
| 452 | Polyphosphates | |
| 500 | Carbonates de sodium | |
| 501 | Carbonates de potassium | |
| | Emulsifiants | |
| 322 | Lécithines (ou phospholipides de sources naturelles) | Limitée par les BPF |
| 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | 2.5 g/kg |
| | Antiagglomérants | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | 10 g/kg seuls ou en combinaison |
| 341(iii) | Orthophosphate de magnésium tribasique | |
| 343(iii) | Orthophosphate trimagnésien | |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | |
| 530 | Oxyde de magnésium | |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553 | Silicate de magnésiums | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |
| | Antioxygènes | |
| 300 | Acide L-ascorbique | 0.5 g/kg exprimée en acide ascorbique |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | |
| 320 | Hydroxyanisole butylé (BHA) | 0.01% m/m |

CODEX GROUP NORME POUR LES FROMAGES EN SAUMURE (CODEX STAN 208-1999)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| INS No | Nom | Concentration maximale |
|--------|--------------------------------|------------------------|
| | Régulateurs d'acidité | |
| 270 | Acide lactique (L-, D- et DL-) | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone (GDL) | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES HUILES VÉGÉTALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX-STAN 210-1999)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES****4.1** Aucun additif n'est autorisé dans les huiles vierges et les huiles pressées à froid.

| | | Concentration maximale |
|------------|---|--|
| 4.2 | Aromatisants | |
| | Arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, et d'autres arômes synthétiques, sauf ceux qui sont connus pour présenter un risque de toxicité. | |
| 4.3 | Antioxygènes | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 500 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | BMF |
| 307 | Alpha-tocophérol | BMF |
| 308 | Gamma-tocophérol synthétique | BMF |
| 309 | Delta-tocophérol synthétique | BMF |
| 310 | Gallate de propyle | 100 mg/kg |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire (BHQT) | 120 mg/kg |
| 320 | Hydroxyanisole butylé (BHA) | 175 mg/kg |
| 321 | Hydroxytoluène butyle (BHT) | 75 mg/kg |
| | Toute combinaison de gallate de propyle BHA, BHT et/ou BHQT | 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus |
| 389 | Thiodipropionate de dilauryle | 200 mg/kg |
| 4.4 | Antioxygènes synergiques | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331 | Citrates de sodium | BMF |
| 384 | Citrates d'isopropyle | 100 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Citrate de monoglycéride | |
| 4.5 | Agent anti-moussants (huiles de friture) | |
| 900a | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE (CODEX STAN 211-1999)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| | | Concentration maximale |
|------------|---|--|
| 4.1 | Colorants | |
| | Les colorants ci-après sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée n'induit pas le consommateur en erreur en camouflant une détérioration ou une qualité inférieure ou en faisant paraître le produit meilleur que sa valeur réelle: | |
| 100 | Curcumine ou curcuma | 5 mg/kg (calculé sous forme de curcumine totale) |
| 160a | Bêta-carotène | 25 mg/kg |
| 160b | Extraits de rocou | 10 mg/kg (calculé sous forme de bixine ou de norbixine totale) |
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 500 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | BMF |
| 307 | Alpha-tocophérol | BMF |
| 308 | Gamma-tocophérol synthétique | BMF |
| 309 | Delta-tocophérol synthétique | BMF |
| 310 | Gallate de propyle | 100 mg/kg |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire (BHQT) | 120 mg/kg |
| 320 | Hydroxyanisole butylé (BHA) | 175 mg/kg |
| 321 | Hydroxytoluène butyle (BHT) | 75 mg/kg |
| | Toute combinaison de gallate de propyle BHA, BHT et/ou BHQT | 200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus |
| 4.3 | Antioxygènes synergiques | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331 | Citrates de sodium | BMF |
| 384 | Citrates d'isopropyle | 100 mg/kg seuls ou en combinaison |
| | Citrate de monoglycéride | |

NORME DU CODEX POUR LES SUCRES (CODEX STAN 212-1999)**2. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls sont autorisés les additifs alimentaires de la liste suivante. Dans la mesure du possible, les niveaux doivent être aussi bas que la technologie le permet.

2.1. ANHYDRIDE SULFUREUX

Les niveaux maximaux d'anhydride sulfureux autorisés dans le produit final sont présentés ci-dessous..

| <u>Sucre</u> | <u>Concentration maximale autorisée (mg/kg)</u> |
|---|---|
| Sucre blanc | 15 |
| Sucre en poudre | 15 |
| Dextrose anhydre | 15 |
| Dextrose monohydraté | 15 |
| Dextrose en poudre | 15 |
| Fructose | 15 |
| Sucre mou blanc | 20 |
| Sucre mou brun | 20 |
| Sirop de glucose | 20 |
| Sirop de glucose déshydraté | 20 |
| Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication de confiseries en sucre | 150 |
| Sirop de glucose utilisé pour la fabrication de confiseries en sucre | 400 |
| Lactose | Aucun |
| Sucre de plantation ou sucre d'usine | 70 |
| Sucre de canne brut | 20 |

2.2. ANTIAGGLOMÉRANTS

Les anti-agglomérants ci-après sont autorisés dans le sucre en poudre et le dextrose en poudre, à la concentration maximale de 1,5% m/m seuls ou en combinaison, à condition qu'il n'y ait pas d'amidon:

Phosphate tricalcique
Carbonate de magnésium
Silice amorphe (gel de silice déshydraté)
Silicate de calcium
Trisilicate de magnésium
Aluminosilicate de sodium
Aluminosilicate de calcium

5% d'amidon maximum peut être ajouté au sucre en poudre et au dextrose en poudre si aucun anti-agglomérant n'est utilisé.

NORME DU CODEX POUR LES LIMES (CODEX STAN 213-1999)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES PAMPLEMOUSSES (CODEX STAN 214-1999)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES GOYAVES (CODEX STAN 215-1999)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES CHAYOTTES (CODEX STAN 216-1999)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES LIMES MEXICAINES (CODEX STAN 217-1999)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LE GINGEMBRE (CODEX STAN 218-1999)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES POMELOS (CODEX STAN 219-1999)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES LONGANES (CODEX STAN 220-1999)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DE GROUPE CODEX POUR LES FROMAGES NON AFFINÉS, Y COMPRIS LE FROMAGE FRAIS (CODEX STAN 221-2001)****4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées. Les additifs ne figurant pas dans la liste ci-dessous, mais mentionnés dans les normes individuelles du Codex pour les fromages non affinés peuvent également être utilisés dans des types de fromages similaires, dans les limites spécifiées par ces normes.

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|---------|---|---|
| | Acides | |
| 260 | Acide acétique, glacial | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique (L, D et DL) | Limitée par les BPF |
| 296 | Acide malique (DL-) | Limitée par les BPF |
| 330 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 338 | Acide orthophosphorique | 2 g/kg, exprimés sous forme de P ₂ O ₅ |
| 507 | Acide chlorhydrique | Limitée par les BPF |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 170 | Carbonates de calcium | Limitée par les BPF |
| 500 | Carbonates de sodium | Limitée par les BPF |
| 501 | Carbonates de potassium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone (GDL) | Limitée par les BPF |
| | Stabilisants/Épaississants | |
| | Les stabilisants et épaississants, y compris les amidons modifiés peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et pour autant qu'ils soient nécessaires sur le plan fonctionnel compte tenu de l'utilisation de la gélatine et de l'amidon tel qu'il est disposé à la section 3.2 | |
| 331 | Citrates de sodium | Limitée par les BPF |
| 332 | Citrates de potassium | |
| 333 | Citrates de calcium | |
| 339 | Phosphates de sodium | 3.5 g/kg, seuls ou en combinaison, exprimés sous forme de P ₂ O ₅ |
| 340 | Phosphates de potassium | |
| 341 | Phosphates de calcium | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 450(ii) | Diphosphate trisodique | |
| 541 | Phosphate d'aluminium sodium | |
| 400 | Acide alginique | Limitée par les BPF |
| 401 | Alginate de sodium | |
| 402 | Alginate de potassium | |
| 403 | Alginate d'ammonium | |
| 404 | Alginate de calcium | |
| 405 | Alginate de propylène-glycol | 5 g/kg |
| 406 | Agar | Limitée par les BPF |
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (inclués Furcelleran) | |
| 410 | Gomme de caroube | |
| 412 | Gomme guar | |
| 413 | Gomme adragante | |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 416 | Gomme Karaya l | |
| 417 | Gomme tara | |
| 440 | Pectines | |
| 460 | Cellulose | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |
| 576 | Sodium gluconate | |

| <u>Amidons modifiés comme suit :</u> | | |
|--|--|--|
| 1400 | Dextrines, amidon torréfié blanc et jaune | Limitée par les BPF |
| 1401 | Amidon traité aux acides | |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | |
| 1403 | Amidon blanchi | |
| 1404 | Amidon oxydé | |
| 1405 | Amidons traités aux enzymes | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | |
| 1412 | Phosphate de di-amidon estérifié avec du trimétasphosphate de sodium; estérifié à l'oxychlorure de phosphore | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | |
| 1420 | Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique | |
| 1421 | Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | |
| 1442 | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | |
| Colorants | | |
| 100 | Curcumin (pour la croûte comestible du fromage) | Limitée par les BPF |
| 101 | Riboflavinees | Limitée par les BPF |
| 140 | Chlorophylles | Limitée par les BPF |
| 141 | Chlorophylles cupriques | 15 mg/kg, seul ou en combinaison |
| 160a(i) | Bêta-Carotène (synthétique) | 25 mg/kg |
| 160a(ii) | Carotènes (extraits naturels) | 600 mg/kg |
| 160b | Extraits de rocou | |
| | - à coloration normale | 10 mg/kg (sur base de bixine/norbixine) |
| | - à coloration orange | 25 mg/kg (sur base de bixine/norbixine) |
| | - à coloration orange foncé | 50 mg/kg (sur base de bixine/norbixine) |
| 160c | Oléorésines de paprika | Limitée par les BPF |
| 160e | Bêta-apo-Caroténal | 35 mg/kg |
| 160f | Acide caroténoïque- α -8', ester méthylique ou éthylique | 35 mg/kg |
| 162 | Rouge de betterave | Limitée par les BPF |
| 171 | Dioxyde de titane | Limitée par les BPF |
| Agents de conservation | | |
| 200 | Acide sorbique | 1 g/kg of cheese, seul ou en combinaison, exprimée sous forme d'acide sorbique |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | 12.5 mg/kg |
| 280 | Acide propionique | Limitée par les BPF |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de calcium | |
| 283 | Propionate de potassium | |
| <u>Pour le traitement en surface/croûte seulement</u> | | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | * 2 mg/dm ² of surface. Absente à 5 mm de profondeur |
| Agents moussants (pour les produits fouettés seulement) | | |
| 290 | Dioxyde de carbone | Limitée par les BPF |
| 941 | Azote | Limitée par les BPF |

* Confirmation provisoire par la vingt-quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 01/41, par. 107)

Produits coupés, en tranches, râpés et râpés finement seulement (traitement de surface)

| Antiagglomérants | | |
|-------------------------------|----------------------------|---|
| 460 | Cellulose | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553 | Silicate de magnésiums | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |
| 560 | Silicate de potassium | |
| | | 10 g/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que dioxyde de silice |
| Agents de conservation | | |
| 200 | Acide sorbique | 1g/kg of cheese, seuls ou en combinaison, exprimée sous forme d'acide sorbique |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |

| | | |
|-----|-------------------------|--|
| 280 | Acide propionique | Limitée par les BPF |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de calcium | |
| 283 | Propionate de potassium | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | * 20mg/kg appliqués à la surface durant le malaxage et l'étirage |

* Confirmation provisoire by 24th CAC (ALINORM 01/41, para. 107)

NORME DU CODEX POUR LES CROQUETTES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES (CODEX STAN 222-2001)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| | Additifs | Concentration maximale dans le produit fini |
|-----|---------------------------------|--|
| | Agents séquestrants | |
| 452 | Polyphosphates | 5g/kg exprimés sous la forme P ₂ O ₅ , seuls ou en combinaison |
| | Exhausteurs de la saveur | |
| 621 | Monoglutamate de sodium | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE KIMCHI (CODEX STAN 223-2001)

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|--|------------------------|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 269 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique | |
| 330 | Acide citrique | |
| 4.2 | Exhausteurs de la saveur | |
| 621 | Glutamate L-monosodique | Limitée par les BPF |
| 627 | 5'-guanylate disodique | |
| 631 | 5'-inosinate disodique | |
| 4.3 | Aromatisants | |
| | Arômes naturels et préparations aromatisantes naturelles | Limitée par les BPF |
| 4.4 | Texturisants | |
| 420 | Sorbitol | Limitée par les BPF |
| 4.5 | Épaississants et stabilisants | |
| 407 | Carragénine (et furcellarane) | Limitée par les BPF |
| 415 | Gomme xanthan | |

NORME DU CODEX POUR LES CHOUX CARAÏBES (CODEX STAN 224-2001)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES ASPERGES (CODEX STAN 225-2001)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES PHYSALIS (CODEX STAN 226-2001)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME GÉNÉRALE POUR LES EAUX POTABLES EN BOUTEILLE/CONDITIONNÉES (AUTRES QUE LES EAUX MINÉRALES NATURELLES) (CODEX STAN 227-2001)

3 ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.2 QUALITÉ CHIMIQUE ET RADIOLOGIQUE DES EAUX CONDITIONNÉES

3.2.2 Addition de minéraux

Toute addition de minéraux à une eau, avant son conditionnement, doit être conforme aux dispositions de la présente norme et, le cas échéant, à celles de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995, Rev. 1-1997) et/ou à celles des *Principes généraux Codex pour l'addition des nutriments essentiels dans les aliments* (CAC/GL 9 – 1987).

NORME DU CODEX POUR LES ANCHOIS BOUILLIS SALÉS SÉCHÉS (CODEX STAN 236-2003)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

NORME DU CODEX POUR LES PITAHAYAS (CODEX STAN 237-2003)*(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LE MANIOC DOUX (CODEX STAN 238-2003)***(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)***NORME DU CODEX POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO – LAIT DE COCO ET CR-EME DE COCO (CODEX STAN 240-2003)****4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|---|--|
| 4.1 | Agent de blanchiment | |
| 223 | Metabisulfite de sodium | 30 mg/kg |
| 224 | Metabisulfite de potassium | |
| 4.2 | Emulsifiants | |
| 432 | Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | 1000 mg/kg |
| 433 | Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 434 | Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 436 | Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 471 | Mono- et diglycérides | Limitée par les BPF |
| 473 | Esters de saccharose d'acides gras | 1500 mg/kg |
| 4.3 | Agents de conservation | |
| 211 | Benzoate de sodium | 1000 mg/kg, uniquement pour le lait de coco pasteurisé |
| 4.4 | Stabilisants/Épaississants | |
| 412 | Gomme guar | Limitée par les BPF |
| 415 | Gomme xanthan | |
| 418 | Gomme gellane | |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | |

NORME DU CODEX POUR LES POUSSÉS DE BAMBOU EN CONSERVE (CODEX STAN 241-2003)**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|------------------------------|------------------------|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 260 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique | |
| 296 | Acide malique | |
| 330 | Acide citrique | |
| 334 | Acide tartrique | 1300 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LES FRUITS À NOYAUX EN CONSERVE (CODEX STAN 242-2003)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|------------------------------|------------------------|
| 4.1 | Agent acidifiants | |
| 260 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique | |
| 296 | Acide malique | |
| 330 | Acide citrique | |
| 334 | Acide tartrique | 1300 mg/kg |
| 4.2 | Antioxygènes | |
| 300 | Acide L-ascorbique | Limitée par les BPF |

| | | |
|------------|---|----------------------------|
| 4.3 | Colorants | |
| 127 | Erythrosine (uniquement pour les cerises douces) | 200 mg/kg de produit final |
| 129 | Rouge Allura AC (uniquement pour les prunes «rouges» ou «violette») ou | |
| 4.4 | Aromatisants | |
| | Aromatisants naturels et leurs équivalents identiques de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils reproduisent la saveur de chaque fruit à noyau | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES LAITS FERMENTÉS (CODEX STAN 243-2003)

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 listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la norme générale sur les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

| Catégorie d'additif | Laits fermentés | | Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation | |
|------------------------|-----------------|-----------|---|-----------|
| | Naturel | Aromatisé | Naturel | Aromatisé |
| Colorants | - | X | - | X |
| Édulcorants | - | X | - | X |
| Émulsifiants | - | X | - | X |
| Rehausseurs de saveur | - | X | - | X |
| Acides | - | X | X | X |
| Régulateurs d'acidité | - | X | X | X |
| Stabilisants | X ¹ | X | X | X |
| Épaississants | X ¹ | X | X | X |
| Agents de conservation | - | - | - | X |
| Gaz d'emballage | - | 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.

NORME POUR SALTED ATLANTIC HERRING AND SALTED SPRAT (CODEX STAN 244-2004)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs mentionnés ci-après peuvent être utilisés.:

| | | Concentration maximale dans le produit fini |
|---------|-------------------------------|---|
| | Régulateurs d'acidité | |
| 300 | Acide ascorbique | BMF |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| | Antioxygènes | |
| 200-203 | Sorbates | 200 mg/kg (exprimés en acide sorbique) |
| | Agents de conservation | |
| 210-213 | Benzoates | 200 mg/kg (exprimés en acide benzoïque) |

NORME DU CODEX POUR LES ORANGES (CODEX STAN 245-2004)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES RAMBUTANS (CODEX STAN 246-2005)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES JUS ET LES NECTARS DE FRUITS (CODEX STAN 247-2005)**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les additifs alimentaires énumérés dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour les catégories 14.1.2.1 (jus de fruits), 14.1.2.3 (concentrés de jus de fruits), 14.1.3.1 (nectar de fruits) et 14.1.3.3 (concentrés destinés à la production de nectar de fruit) peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

5. AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES – Concentration maximale conforme aux Bonnes pratiques de fabrication

| Fonction | Substance |
|--|---|
| Agent antimoussant | Polydiméthylxilosane *1 |
| Clarifiants Auxiliaires de filtration Floculants | Argiles adsorbantes (argile décolorante, naturelle ou activée) |
| | Résines adsorbantes |
| | Charbon actif (d'origine végétale uniquement) |
| | Bentonite |
| | Hydroxyde de calcium*2 |
| | Cellulose |
| | Chitosane |
| | Silice colloïdale |
| | Terres à diatomées |
| | Gélatine (du collagène de la peau) |
| | Résines échangeuses d'ions (cations et anions) |
| | Ichtyocolle* 3 |
| | Kaolin |
| | Perlite |
| | Polyvinylpyrrolidone |
| | Caséinate de potassium * 3 |
| | Tartrates de potassium*2 |
| | Carbonates de calcium précipité *2 |
| | Balles de riz |
| | Silicasol |
| Caséinate de sodium *3 | |
| Anhydride sulfureux *2, *4 | |
| Tanin | |
| Préparations enzymatiques *5 | Pectinases (pour fragmentation de la pectine). Protéinases (pour fragmentation des protéines), Amylases (pour fragmentation de l'amidon) et cellulases (utilisation limitée pour faciliter la rupture des parois cellulaires) |
| Gaz de conditionnement* 6 | Azote |
| | Gaz carbonique |

*1 10 mg/l est la limite maximale de résidus de la substance autorisée dans le produit fini.

*2 Uniquement dans le jus de raisin.

*3 Ces auxiliaires technologiques doivent être utilisés en tenant compte de leur potentiel allergène. En cas de transfert dans le produit fini, ces auxiliaires technologiques doivent faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients, conformément aux sections 4.2.1.4 et 4.2.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

*4 10 mg/l (en tant que résidu SO₂).

*5 Des préparations enzymatiques peuvent être utilisées comme auxiliaires technologiques à condition qu'elles ne liquéfient pas totalement le produit et n'affectent pas sensiblement la teneur en cellulose du fruit transformé.

*6 Peuvent également être utilisés, par exemple pour la conservation.

NORME DU CODEX POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES (CODEX STAN 249-2006)**4 ADDITIFS ALIMENTAIRES**

L'utilisation et le transfert d'additifs alimentaires doivent être conformes aux valeurs maximales autorisées par la Norme générale pour les additifs alimentaires, CODEX STAN 192-1995. Cependant, jusqu'à l'établissement de la version définitive des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la catégorie alimentaire 06.4.3 « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » de la Norme générale pour les additifs alimentaires, la liste d'additifs alimentaires suivante sera utilisée².

| No. SIN | Additif alimentaire | Concentration maximale |
|---------|------------------------------|------------------------|
| | Régulateurs d'acidité | |
| 260 | Acide acétique, glacial | BMF |
| 262(i) | Acétate de sodium | BMF |

² Cette phrase, ainsi que la liste d'additifs alimentaires qui suit, seront supprimées de la norme lorsque la version définitive de la Norme générale pour les additifs alimentaires sur la catégorie alimentaire 06.4.3. « Pâtes et nouilles précuites et produits similaires » sera établie.

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| 270 | Acide lactique (L-, D-, et DL-) | BMF |
| 296 | Acide malique (DL-) | BMF |
| 327 | Lactate de calcium | BMF |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 331(iii) | Citrate trisodique | BMF |
| 334 | Acide tartrique (L(+)-) | 7500mg/kg |
| 350(ii) | Malate acide de sodium | BMF |
| 365 | Fumarates de sodium | BMF |
| 500(i) | Carbonate de sodium | BMF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | BMF |
| 501(i) | Carbonate de potassium | BMF |
| 516 | Sulfate de calcium | BMF |
| 529 | Oxyde de calcium | BMF |
| Antioxygènes | | |
| 300 | Acide ascorbique (L-) | BMF |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 500 mg/kg seuls ou en combinaison, sous forme de stéarate d'ascorbyle |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | 200 mg/kg seuls ou en combinaison, |
| 307 | Alpha-tocophérol | 200 mg/kg seuls ou en combinaison, sous forme de matière grasse ou d'huile |
| 310 | Gallate de propyle | |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) | |
| 320 | Hydroxyanisole butylé (BHA) | |
| 321 | Hydroxytoluène butyle (BHT) | |
| Colorants | | |
| 100(i) | Curcumine | 500 mg/kg |
| 101(i) | Riboflavine | 200 mg/kg seuls ou en combinaison, sous forme de riboflavine |
| 101(ii) | Riboflavin 5'-Phosphate | |
| 102 | Tartrazine | 300 mg/kg |
| 110 | Jaune soleil FCF | 300 mg/kg |
| 120 | Carmins | 100 mg/kg |
| 123 | Amaranthe | 100 mg/kg |
| 141(i) | Complexe Chlorophyllese-cuivre | 100 mg/kg |
| 141(ii) | Complexe cuprique des chlorophyllines, sels de sodium et de potassium | 100 mg/kg |
| 143 | Vert solide FCF | 290 mg/kg |
| 150a | Caramel I | BMF |
| 150b | Caramel II-caustic sulphite process | 50000 mg/kg |
| 150c | Caramel ammoniacal (III) | 50000 mg/kg |
| 150d | Caramel au sulfite d'ammonium (IV) | 50000 mg/kg |
| 160a(i) | Bêta-Carotène (synthétique) | 1200 mg/kg |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 1000 mg/kg |
| 160a(ii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | 1000 mg/kg |
| 160e | Bêta-apo-caroténal | 200 mg/kg |
| 160f | Ester méthylique ou éthylique de l'acide bêta-apo-8'-caroténique | 1000 mg/kg |
| 162 | Rouge de betterave | BMF |
| Exhausteurs de la saveur | | |
| 620 | Acide glutamique (L(+)-) | BMF |
| 621 | Monoglutamate de sodium, L- | BMF |
| 631 | 5'-inosinate disodique, | BMF |
| 627 | 5'-guanylate disodique | BMF |
| 635 | Ribonucléotides disodiques | BMF |
| Stabilisants | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | BMF |
| 406 | Agar | BMF |
| 459 | Bêta-cyclodextrin | 1000 mg/kg |
| Epaississants | | |
| 400 | Acide alginique | BMF |
| 401 | Alginate de sodium | BMF |
| 410 | Gomme de caroube | BMF |
| 407 | Carraghénane ou ses sels Na, K, NH ₄ (inclues furcellaran) | BMF |
| 407a | Algues eucheuma transformées | BMF |
| 412 | Gomme guar | BMF |
| 414 | Gomme arabique (acacia gum) | BMF |
| 415 | Gomme xanthan | BMF |
| 416 | Gomme karaya | BMF |

| | | |
|---------------------|--|--|
| 417 | Gomme tara | BMF |
| 418 | Gomme gellane | BMF |
| 424 | Curdlan | BMF |
| 440 | Pectines | BMF |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | BMF |
| 508 | Chlorure de potassium | BMF |
| 1401 | Amidon traité à l'acide | BMF |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | BMF |
| 1403 | Amidon blanchi | BMF |
| 1404 | Amidon oxydé | BMF |
| 1405 | Amidons traités aux enzymes | BMF |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | BMF |
| 1412 | Phosphate de diamidon estérifié avec du trimétaphosphate de sodium; estérifié avec de l'oxychlorure de phosphore | BMF |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | BMF |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | BMF |
| 1420 | Acétate d'amidon | BMF |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | BMF |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | BMF |
| 1442 | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | BMF |
| 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | BMF |
| 1451 | Amidon oxyde acétylé | BMF |
| Humectants | | |
| 325 | Lactate de sodium | BMF |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 2000 mg/kg seuls ou en combinaison sous forme de phosphore |
| 339(ii) | Orthophosphate disodique | |
| 339(iii) | Orthophosphate trisodique | |
| 340(i) | Orthophosphate monopotassique | |
| 340(ii) | Orthophosphate dipotassique | |
| 340(iii) | Orthophosphate tripotassique | |
| 341(iii) | Orthophosphate de magnésium tribasique | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 450(vi) | Diphosphate dicalcique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 420 | Sorbitol et sirop de sorbitol | BMF |
| 1520 | Propylène glycol | 10000 mg/kg |
| Emulsifiants | | |
| 322 | Lécithine | BMF |
| 405 | Alginate de propylène-glycol | 5000 mg/kg |
| 430 | Stéarate de polyoxyéthylène (8) | 5000 mg/kg (matière sèche) seuls ou en combinaison |
| 431 | Stéarate de polyoxyéthylène (40) | |
| 432 | Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) | 5000 mg/kg seuls ou en combinaison forme d'esters totaux de polyoxyéthylène (20) de sorbitane |
| 433 | Monpalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) | |
| 434 | Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) | |
| 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) | |
| 436 | Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) | |
| 471 | Mono et di-glycérides d'acides gras | BMF |
| 472e | Esters diacétyltartriques des mono- et diglycéride | 10000 mg/kg |
| 473 | Esters de saccharose d'acides gras | 2000 mg/kg |
| 475 | Esters polyglycéroliques d'acides gras | 2000 mg/kg |
| 476 | Esters polyglycériques d'acides gras | 500 mg/kg |
| 477 | Esters de propylène glycol d'acides gras | 5000 mg/kg (matière sèche) |
| 481(i) | Stéaroyl-2-lactylate de sodium | 5000 mg/kg |
| 482(i) | Stéaroyl-2-lactylate de calcium | 5000 mg/kg |
| 491 | Monostéarate de sorbitane | 5000 mg/kg (matière sèche) seuls ou en combinaison |
| 492 | Tristéarate de sorbitane | |
| 493 | Monolaurate de sorbitane | |
| 495 | Monopalmitate de sorbitane | |

| Agents de traitement de la farine | | |
|--|------------------------------|--|
| 220 | Anhydride sulfureux | 20 mg/kg seuls ou en combinaison sous forme de dioxyde de soufre |
| 221 | Sulfite de sodium | |
| 222 | Sulfite de sodium hydrogène | |
| 223 | Metabisulfite de sodium | |
| 224 | Metabisulfite de potassium | |
| 225 | Sulfite de potassium | |
| 227 | Sulfite de calcium hydrogène | |
| 228 | Bisulfite de potassium | |
| 539 | Thiosulfate de sodium | |
| Agents de conservation | | |
| 200 | Acide sorbique | 2000 mg/kg seuls ou in combinaison sous forme d'acide sorbique |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| Antiagglutinant | | |
| 900a | Polydiméthylsiloxane | 50 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CODEX STAN 250-2006)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|------------------------------|--|---|
| Emulsifiants | | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |
| Stabilisants | | |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF |
| 331(iii) | Citrate trisodique | Limitée par les BPF |
| 332(i) | Citrate monopotassique | Limitée par les BPF |
| 332(ii) | Citrate tripotassique | Limitée par les BPF |
| 333 | Citrate de calcium | Limitée par les BPF |
| 508 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 509 | Chlorure de calcium | Limitée par les BPF |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore |
| 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 de magnésium tribasique | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 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 de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium-calcium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonat de sodium | Limitée par les BPF |

| | | |
|---------|---|---------------------|
| 501(i) | Carbonates de potassium | Limitée par les BPF |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| | Épaississants | |
| 407 | Carragenane et sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg | Limitée par les BPF |
| 407a | Algues eucheuma transformées | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE (CODEX STAN 251-2006)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce uniquement dans les limites fixées.

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|----------|--|--|
| | Stabilisants | |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF |
| 331(iii) | Citrate trisodique | Limitée par les BPF |
| 332(i) | Citrate monopotassique | Limitée par les BPF |
| 332(ii) | Citrate tripotassique | Limitée par les BPF |
| 508 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 509 | Chlorure de calcium | Limitée par les BPF |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore |
| 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 | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 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 de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium-calcium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 501(i) | Carbonates de potassium | Limitée par les BPF |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| | Emulsifiants | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |
| 471 | Mono- et diglycérides d'acides gras | Limitée par les BPF |
| | Antiagglomérants | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 530 | Oxyde de magnésium | Limitée par les BPF |
| 551 | Silicon Dioxide | Limitée par les BPF |
| 552 | Silicate de calcium | Limitée par les BPF |
| 553(i) | Silicate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 553(iii) | Talc | Limitée par les BPF |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | Limitée par les BPF |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | Limitée par les BPF |
| 559 | Silicate d'aluminium | Limitée par les BPF |
| 341(iii) | Orthophosphate de magnésium tribasique | 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore |
| 343(iii) | Orthophosphate trimagnésien | |

| Antioxygènes | | |
|---------------------|-----------------------|--|
| 300 | Acide ascorbique | 500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique |
| 301 | Ascorbate de sodium | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 80 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que stearate d'ascorbyle |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 320 | BHA | 100 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimée sur la base de graisse ou d'huile |
| 321 | BHT | |
| 319 | TBHQ | |

NORME DU CODEX POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE (CODEX STAN 252-2006)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la norme générale pour les additifs alimentaires.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|------------------------------|---|---|
| Emulsifiants | | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |
| Stabilisants | | |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF |
| 331(iii) | Citrate trisodique | Limitée par les BPF |
| 332(i) | Citrate monopotassique | Limitée par les BPF |
| 332(ii) | Citrate tripotassique | Limitée par les BPF |
| 333 | Citrate de calcium | Limitée par les BPF |
| 508 | Chlorure de potassium | Limitée par les BPF |
| 509 | Chlorure de calcium | Limitée par les BPF |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore |
| 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 de magnésium tribasique | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 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 de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iii) | Polyphosphate de sodium-calcium | |
| 452(iv) | Polyphosphates de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 501(i) | Carbonates de potassium | Limitée par les BPF |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| Epaississants | | |
| 407 | Carragenane et sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg | Limitée par les BPF |
| 407a | Algues eucheuma transformées | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LES MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER (CODEX STAN 253-2006)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est technologiquement justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée dans les matières grasses laitières à tartiner: | |
|--------------------------------------|---|---|
| | <70% teneur en matière grasse laitière* | ≥ 70% teneur en matière grasse laitière |
| Acides | X | X |
| Régulateurs d'acidité | X | X |
| Antiagglomérants | - | - |
| Antimoussants | X | X |
| Antioxygènes | X | X |
| Agent de blanchiment | - | - |
| Agents de charge | - | - |
| Agents de carbonatation | - | - |
| Colorants | X | X |
| Colorants retention agents | - | - |
| Emulsifiants | X | - |
| Agents raffermissants | - | - |
| Exhausteurs de la saveur | X | - |
| Foaming agents | - | - |
| Gélifiants | - | - |
| Humectants | - | - |
| Agents de conservation | X | X |
| Agents propulseurs | X | X |
| Agents de levage | - | - |
| Agents séquestrants | - | - |
| Stabilisants | X | - |
| Épaississants | X | - |

*L'application des BPF à l'utilisation des émulsifiants, stabilisants, épaississants et exaltateurs d'arôme comprend la prise en compte du fait que la quantité requise pour obtenir la fonction technologique dans le produit baisse à mesure que la teneur en matière grasse augmente, jusqu'à devenir négligeable autour de 70%.

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|---------------------|---|--|
| Colorants | | |
| 100(i) | Curcumine | 5 mg/kg |
| 160a(i) | Bêta-carotène (Synthétique) | 35 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 160a(ii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| Emulsifiants | | |
| 432 | Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | 10000 mg/kg, seuls ou en combinaison, (matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement) |
| 433 | Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 434 | Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 435 | Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 436 | Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane | |
| 471 | Mono- and diglycérides d'acides gras | Limitée par les BPF |
| 472a | Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol | Limitée par les BPF |
| 472b | Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol | Limitée par les BPF |
| 472c | Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol | Limitée par les BPF |
| 472e | Esters diacétyltartriques des mono- et diglycéride | 10000 mg/kg |
| 473 | Esters de saccharose d'acides gras | 10000 mg/kg, matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement. |
| 474 | Saccharoglycérides | 10000 mg/kg, Matières grasses laitières à tartiner destinées à la pâtisserie uniquement. |
| 475 | Esters polyglycéroliques d'acides gras | 5000 mg/kg |
| 476 | Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interesterifié | 4000 mg/kg |
| 481(i) | Stéaroyl-2-lactylate de sodium | 10000 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 482(i) | Calcium stearoy lactylate | |

| | | | |
|-----------------------------------|---|--|---------------------|
| 491 | Monostéarate de sorbitane | 10000 mg/kg, seuls ou en combinaison | |
| 492 | Tristéarate de sorbitane | | |
| 493 | Monolaurate de sorbitane | | |
| 494 | Monooléate de sorbitane | | |
| 495 | Monopalmitate de sorbitane | | |
| Agents de conservation | | | |
| 200 | Acide sorbique | 2000 mg/kg, seuls ou en combinaison, (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse < 59% et 1 000 mg/kg seul ou en combinaison (en tant qu'acide sorbique) pour une teneur en matière grasse 59% | |
| 201 | Sorbate de sodium | | |
| 202 | Sorbate de potassium | | |
| 203 | Sorbate de calcium | | |
| Stabilisants/Épaississants | | | |
| 340 (i) | Orthophosphate monopotassique | 880 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore | |
| 340 (ii) | Orthophosphate dipotassique | | |
| 340 (iii) | Orthophosphate tripotassique | | |
| 341 (i) | Orthophosphates monocalcique | | |
| 341 (ii) | Orthophosphates dicalcique | | |
| 341 (iii) | Orthophosphate de magnésium tribasique | | |
| 450 (i) | Diphosphate disodique | Limitée par les BPF | |
| 400 | Acide alginique | | |
| 401 | Alginate de sodium | | |
| 402 | Alginate de potassium | | |
| 403 | Alginate d' ammonium | | |
| 404 | Alginate de calcium | | |
| 406 | Agar | | |
| 405 | Alginate de propylène-glycol | | 3000 mg/kg |
| 407 | Carragenane et sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg | | Limitée par les BPF |
| 407a | Algue eucheuma transformée | | Limitée par les BPF |
| 410 | Gomme de caroube | | Limitée par les BPF |
| 412 | Gomme guar | | Limitée par les BPF |
| 413 | Gomme adragante | | Limitée par les BPF |
| 414 | Gomme arabique | | Limitée par les BPF |
| 415 | Gomme xanthan | | Limitée par les BPF |
| 418 | Gomme gellane | | Limitée par les BPF |
| 422 | Glycérol | | Limitée par les BPF |
| 440 | Pectines | | Limitée par les BPF |
| 460 (i) | Cellulose microcristalline | | Limitée par les BPF |
| 460 (ii) | Cellulose en poudre | | Limitée par les BPF |
| 461 | Méthylcellulose | | Limitée par les BPF |
| 463 | Hydroxypropylcellulose | | Limitée par les BPF |
| 464 | Hydroxypropyl méthylcellulose | | Limitée par les BPF |
| 465 | Méthyléthylcellulose | | Limitée par les BPF |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | | Limitée par les BPF |
| 500 (i) | Carbonate de sodium | | Limitée par les BPF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | | Limitée par les BPF |
| 500 (iii) | Sesquicarbonate de sodium | Limitée par les BPF | |
| 1400 | Dextrine (amidon torréfié) | Limitée par les BPF | |
| 1401 | Amidon traité aux acides | Limitée par les BPF | |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | Limitée par les BPF | |
| 1403 | Amidon blanchi | Limitée par les BPF | |
| 1404 | Amidon oxydé | Limitée par les BPF | |
| 1405 | Amidons traités aux enzymes | Limitée par les BPF | |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | Limitée par les BPF | |
| 1412 | Phosphate de diamidon | Limitée par les BPF | |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | Limitée par les BPF | |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF | |
| 1420 | Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique | Limitée par les BPF | |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF | |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | Limitée par les BPF | |
| 1442 | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | Limitée par les BPF | |
| Régulateurs d'acidité | | | |
| 325 | Lactate de sodium | Limitée par les BPF | |
| 326 | Lactate de potassium | Limitée par les BPF | |
| 327 | Lactate de calcium | Limitée par les BPF | |
| 329 | Lactate de magnésium | Limitée par les BPF | |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF | |

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|--|
| 331(ii) | Citrates de sodium | Limitée par les BPF |
| 334 | Acide tartrique (L(+)) | 5000 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant qu'acide tartrique |
| 335 (i) | Tartrate disodique | |
| 335 (ii) | Tartrate disodique | |
| 336 (i) | Tartrate monopotassique | |
| 336 (ii) | Tartrate dipotassique | |
| 337 | Tartrate de potassium-sodium | |
| 339 (i) | Orthophosphate monosodique | 880 mg/kg, seuls ou en combinaison, en tant que phosphore |
| 339 (ii) | Orthophosphate disodique | |
| 339 (iii) | Orthophosphate trisodique | |
| 338 | Acide orthophosphorique | |
| 524 | Hydroxyde de sodium | Limitée par les BPF |
| 526 | Hydroxyde de calcium | Limitée par les BPF |
| Antioxygènes | | |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 500 mg/kg, en tant que stearate d'ascorbyle |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | |
| 306 | Mélange concentré de tocophérols | 500 mg/kg |
| 307 | Alpha-tocophérol | |
| 310 | Gallate de propyle | 200 mg/kg, seuls ou en combinaison. Hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson. |
| 320 | Hydroxyanisole butylé | 200 mg/kg, seuls ou en combinaison. Hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson. |
| 321 | Hydroxytoluène butyle | 75 mg/kg, seuls ou en combinaison. Hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), Hydroxytoluène butyle (BHT, SIN 321) et Gallate de propyle (SIN 310) avec une concentration maximale totale de 200 mg/kg sur une base de graisse ou d'huile. Peut uniquement être utilisé dans les matières grasses laitières à tartiner destinées à la cuisson. |
| Agent anti-moussants | | |
| 900 a | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg dans les matières grasses laitières destinées à la friture uniquement |
| Exhausteurs de la saveur | | |
| 627 | 5'-guanylate disodique | Limitée par les BPF |
| 628 | 5'-guanylate dipotassique | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR POUR CERTAINS AGRUMES EN CONSERVE (CODEX STAN 254-2007)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|--|--|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| | Tout régulateur d'acidité contenu dans le tableau 3 et pour la catégorie d'aliments 04.1.2.4 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) | Pour les mandarines en conserve, les variétés d'oranges douces et les pomelos en conserve: Aux niveaux maximum établis par la NGAA |
| 330 | Acide citrique | BMF (Grape Fruits) |
| 4.2 | Agents raffermissants | |
| 327 | Lactate de calcium | BMF |
| 509 | Chlorure de calcium | |

NORME DU CODEX POUR LES RAISINS DE TABLE (CODEX STAN 255-2007)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR LES MATIÈRES GRASSES TARTINABLES ET LES MÉLANGES TARTINABLES (CODEX STAN 256-2007)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette Norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

Classes fonctionnelles d'additifs

- a. Régulateurs de l'acidité
- b. Antimoussants
- c. Antioxydants
- d. Colorants
- e. Émulsifiants
- f. Exaltateurs d'arôme
- g. Gaz de conditionnement
- h. Agents de conservation
- i. Stabilisants
- j. Épaississants

Les régulateurs de l'acidité, antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, gaz de conditionnement, agents de conservation, stabilisants et épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

| No. SIN | Additif | Concentration maximale |
|--|---|--|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 262(ii) | Diacétate de sodium | 1,000 mg/kg |
| 334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337 | Tartrates | 100 mg/kg (sous forme d'acide tartrique) |
| 338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340(iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542 | Phosphates | 1,000 mg/kg (sous forme de phosphore) |
| 4.2 | Antimoussants | |
| 900a | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg (pour la friture uniquement) |
| 4.3 | Antioxygènes | |
| 304, 305 | Esters d'ascorbyle | 500 mg/kg (en tant que stearate d'ascorbyle) |
| 320 | Hydroxyanisole butylé | 200 mg/kg (de graisse ou d'huile) seuls ou en combinaison |
| 321 | Hydroxytoluène butylé | |
| 310 | Gallate de propyle | |
| 319 | Butylhydroquinone tertiaire | |
| 388, 389 | Thiodipropionates | 200 mg/kg (sous forme d'acide thiodipropionique) |
| 307 | Tocophérols | 500 mg/kg |
| 385, 386 | EDTAs | 100 mg/kg (sous forme d'EDTA de calcium disodique anhydre) |
| 384 | Citrates d'isopropyle | 100 mg/kg |
| 4.4 | Colorants | |
| 120 | Carmins | 500 mg/kg |
| 150b | Colorant caramel Classe II | 500 mg/kg |
| 150c | Colorant caramel Classe III | 500 mg/kg |
| 150d | Colorant caramel Classe IV | 500 mg/kg |
| 160a(ii) | Carotenes, bêta (légume) | 1000 mg/kg |
| 100(i) | Curcumine | 10 mg/kg |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg, seuls ou en combinaison |
| 160e | Bêta-Apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 101(i), 101(ii) | Riboflavines | 300 mg/kg |
| 4.5 | Emulsifiants | |
| 472e | Esters diacétyltartriques des mono- et diglycéride | 10,000 mg/kg |
| 475 | Esters polyglycéroliques d'acides gras | 5,000 mg/kg |
| 476 | Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interesterifié | 4,000 mg/kg |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| 432, 433, 434, 435, 436 | Polysorbates | 10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison) |
| 477 | Esters de propylène glycol d'acides gras | 20,000 mg/kg |
| 491, 492, 493, 494, 495 | Esters de sorbitane d'acides gras | 10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison) |
| 481(i), 482(i) | Stéaryl-2-lactylates | 10,000 mg/kg (seuls ou en combinaison) |
| 484 | Citrate de stéaryle | 100 mg/kg (de graisse ou d'huile) |
| 474 | Saccharoglycérides | 10,000 mg/kg |
| 473 | Esters de saccharose d'acides gras | 10,000 mg/kg |
| 479 | Huile de graines de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des monoglycérides et des diglycérides d'acides gras) | 5,000 mg/kg (dans des émulsions de matière grasse pour la friture et la cuisson au four uniquement). |
| 4.6 | Aromatisants | |
| | Substances aromatisantes naturelles et substances aromatisantes artificielles. | |
| 4.7 | Agents de conservation | |
| 210, 211, 212, 213 | Benzoates | 1,000 mg/kg (seuls ou en combinaison, sous forme d'acide benzoïque) |
| 200, 201, 202, 203 | Sorbates | 2,000 mg/kg (seuls ou en combinaison, sous forme d'acide sorbique) |
| 4.8 | Stabilisants and Epaisissants | |
| 405 | Alginate de propylène-glycol | 3,000 mg/kg |

REGIONAL NORME POUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE (CODEX STAN 257-R-2007)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| No. SIN | Additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|------------------------------|------------------------|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| 4.2 | Antiagglomérants | |
| 500(i) | Carbonate de sodium | BMF |
| 4.3 | Stabilisants | |
| 501(i) | Carbonate de potassium | BMF |

REGIONAL NORME POUR LE FOUL MEDEMES EN CONSERVE (CODEX STAN 258-R-2007)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

| No. SIN | Additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|----------------------------------|---|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 330 | Acide citrique | BMF |
| | Antioxygène, Preservative | |
| 385, 386 | EDTAs | 365 mg/kg (seuls ou en combinaison) (en tant que calcium édétate de sodium anhydre) |

REGIONAL NORME POUR LE TAHINÉ (CODEX STAN 259-R-2007)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)

NORME DU CODEX POUR FRUITS ET LÉGUMES MARINÉS FERMENTÉS (CODEX STAN 260-2007)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

| No. SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|------------|---------------------------------|------------------------|
| 4.1 | Régulateurs d'acidité | |
| 260 | Acide acétique, Glacial | BMF |
| 262(i) | Acetate de sodium | |
| 270 | Acide lactique (L-, D-, et DL-) | |
| 296 | Acide malique (D-, L-) | |
| 330 | Acide citrique | |
| 4.2 | Antimoussants | |
| 900(a) | Polydiméthylsiloxane | 10 mg/kg |

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| 4.3 | Antioxygènes | |
| 300 | Acide ascorbique | BMF |
| 4.4 | Colorants | |
| 101(i), (ii) | Riboflavines | 500 mg/kg |
| 140 | Chlorophyllese | BMF |
| 141(i), (ii) | Complexe cuprique des chlorophylles | 100 mg/kg |
| 150(d) | Caramel, Class IV | 500 mg/kg |
| 160(ai), (aii), (aiii), (e), (f) | Caroténoïdes | 500 mg/kg |
| 162 | Rouge de betterave | BMF |
| 163(ii) | Extrait de pellicule de grains de raisin | 500 mg/kg |
| 4.5 | Agents raffermissants | |
| 327 | Lactate de calcium | BMF |
| 509 | Chlorure de calcium | |
| 4.6 | Exhausteurs de la saveur | |
| 621 | Monoglutamate de sodium | BMF |
| 4.7 | Agents de conservation | |
| 200-203 | Sorbates | 1000 mg/kg, en tant qu'acide sorbique |
| 210-213 | Benzoates | 1000 mg/kg, en tant qu'acide benzoïque |
| 220-225, 227, 228, 539 | Sulphites | 100 mg/kg, en tant que SO ₂ résiduel |
| 4.8 | Agents séquestrants | |
| 385, 386 | EDTAs | 250 mg/kg en tant que calcium édétate de sodium anhydre |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | 2200 mg/kg en tant que phosphore |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 4.9 | Edulcorants | |
| 950 | Acésulfame potassium | 200 mg/kg |
| 951 | Aspartame | 200 mg/kg |
| 954 | Saccharine | 160 mg/kg |
| 955 | Sucralose | 150 mg/kg |

NORME DU CODEX POUR LA MOZZARELLA (CODEX STAN 262-2007)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| | Mozzarella (basse teneur en humidité) | | Mozzarella (haute teneur en humidité) | |
| | Masse du fromage | Traitement de la surface | Masse du fromage | Traitement de la surface |
| Colorants: | X ¹ | - | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - | - | - |
| Acides: | X | - | X | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - | X | - |
| Stabilisants: | X | - | X | - |
| Epaississants: | X | - | X | - |
| Emulsifiants: | - | - | - | - |
| Antioxygènes: | - | - | - | - |
| Agents de conservation: | X | X | X | |
| Foaming agents: | - | - | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² | - | |

¹) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

²) Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|--|
| Agents de conservation | | |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg seuls ou en combinaison, en tant qu'acide sorbique |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | Non excédant 2 mg/dm ² et non présente à une profondeur de 5 mm |
| 280 | Acide propionique | Limitée par les BPF |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de calcium | |
| 283 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 261(i) | Acétate de potassium | Limitée par les BPF |
| 261(ii) | Diacétate de potassium | Limitée par les BPF |
| 262(i) | Acétate de sodium | Limitée par les BPF |
| 263 | Acétate de calcium | Limitée par les BPF |
| 325 | Lactate de sodium | Limitée par les BPF |
| 326 | Lactate de potassium | Limitée par les BPF |
| 327 | Lactate de calcium | Limitée par les BPF |
| 350(i) | Malate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 350(ii) | Malate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 351(i) | Malate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| 351(ii) | Malate de potassium | Limitée par les BPF |
| 352(ii) | Malate de calcium | Limitée par les BPF |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 501(i) | Carbonate de potassium | Limitée par les BPF |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 504(ii) | Carbonate acide de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono-delta-lactone | Limitée par les BPF |
| 577 | Gluconate de potassium | Limitée par les BPF |
| 578 | Gluconate de calcium | Limitée par les BPF |
| Acides | | |
| 260 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique (L, D et DL) | Limitée par les BPF |
| 296 | Acide malique (DL-) | Limitée par les BPF |
| 330 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 338 | Acide orthophosphorique | 880 mg/kg en tant que phosphore |
| 507 | Acide chlorhydrique | Limitée par les BPF |
| Stabilisants | | |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF |
| 332(i) | Citrate monopotassique | Limitée par les BPF |
| 333 | Citrates de calcium | Limitée par les BPF |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 4400 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en tant que phosphore |
| 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 de magnésium tribasique | |
| 342(i) | Orthophosphate monoammonié | |
| 342(ii) | Orthophosphate diammonié | |
| 343(ii) | Orthophosphate dimagnésien | |
| 343(iii) | Orthophosphate trimagnésien | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 450(vi) | Diphosphate dicalcique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |

| | | |
|-------------------------|--|--|
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 406 | Agar | Limitée par les BPF |
| 407 | Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (y compris furcellarane) | Limitée par les BPF |
| 407a | Algue eucheuma transformée | Limitée par les BPF |
| 410 | Gomme de caroube | Limitée par les BPF |
| 412 | Gomme guar | Limitée par les BPF |
| 413 | Gomme adragante | Limitée par les BPF |
| 415 | Gomme xanthan | Limitée par les BPF |
| 416 | Gomme karaya l | Limitée par les BPF |
| 417 | Gomme tara | Limitée par les BPF |
| 440 | Pectines | Limitée par les BPF |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | Limitée par les BPF |
| Colorants | | |
| 140 | Chlorophylles | Limitée par les BPF |
| 141(i) | Complexe Chlorophyllese-cuivrees | 5 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 141(ii) | Complexe cuprique des chlorophyllines, sels de sodium et de potassium | |
| 171 | Dioxyde de titane | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, exprimé en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

NORME DU CODEX POUR LE CHEDDAR (CODEX STAN 263-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

²) Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X = L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- = L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 101(i) | Riboflavine | 300 mg/kg |
| 140 | Chlorophylles | Limitée par les BPF |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg Seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Bêta-carotènes, légume | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *. |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 37 mg/kg, seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| | | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg Seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE DANBO (CODEX STAN 264-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

²) Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 101(i) | Riboflavine | 300 mg/kg |
| 140 | Chlorophylles | Limitée par les BPF |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *. |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 37 mg/kg, seuls ou en combinaison, (calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR L'EDAM (CODEX STAN 265-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹) Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

²) Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *. |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE GOUDA (CODEX STAN 266-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8' Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *. |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR L'HAVARTI (CODEX STAN 267-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8' Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement * |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE SAMSØ (CODEX STAN 268-1966)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8' Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *. |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR L'EMMENTAL (CODEX STAN 269-1967)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| EPAISSISSANTS: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|---|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8' Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8' -caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique Traitement de surface uniquement * |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE TILSITER (CODEX STAN 270-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique. Traitement de surface uniquement *. |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE SAINT-PAULIN (CODEX STAN 271-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8' Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique Traitement de surface uniquement * |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, Seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE PROVOLONE (CODEX STAN 272-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | X ² |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

² Uniquement pour la surface du fromage en tranches, coupé, râpé ou râpé finement

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|---|
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| 171 | Dioxyde de titane | Limitée par les BPF |
| Agents de conservation | | |
| 1105 | Lysozyme | Limitée par les BPF |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg sur la base de l'acide sorbique Traitement de surface uniquement * |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | |
| 235 | Pimaricine (Natamycine) | 2 mg/dm ² Non présente à une profondeur de 5 mm. Traitement de surface uniquement * |
| 239 | Hexaméthylène-tétramine | 25 mg/kg, exprimée en formaldéhyde |
| 251 | Nitrate de sodium | 35 mg/kg, seuls ou en combinaison, (Calculé en tant que ion nitrate) |
| 252 | Nitrate de potassium | |
| 280 | Acide propionique | 3000 mg/kg Traitement de surface uniquement * |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 504 (i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |
| Antiagglomérants | | |
| 460(i) | Cellulose microcristalline | Limitée par les BPF |
| 460(ii) | Cellulose en poudre | Limitée par les BPF |
| 551 | Dioxyde de silice amorphe | 10000 mg/kg seuls ou en combinaison, Silicates calculés en tant que silice amorphe |
| 552 | Silicate de calcium | |
| 553(i) | Silicate de magnésium | |
| 553(iii) | Talc | |
| 554 | Aluminosilicate de sodium | |
| 556 | Aluminosilicate de calcium | |
| 559 | Silicate d'aluminium | |

(*) Pour la définition des surfaces et des croûtes du fromage, voir l'annexe à la Norme générale Codex pour le fromage (CODEX STAN A-6-1978)

NORME DU CODEX POUR LE COTTAGE CHEESE (CODEX STAN 273-1968)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage ² | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | - | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | X | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | X ¹ | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | X | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | - |

¹ Les stabilisants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés 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.

- ² Masse du fromage includes creaming mixture
- X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-------------------------------|--|--|
| Agents de conservation | | |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg seuls ou en combinaison, en tant qu'acide sorbique |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | 12.5 mg/kg |
| 280 | Acide propionique | Limitée par les BPF |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de calcium | |
| 283 | Propionate de potassium | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 261(i) | Acétate de potassium | Limitée par les BPF |
| 261(ii) | Diacétate de potassium | Limitée par les BPF |
| 262(i) | Acétate de sodium | Limitée par les BPF |
| 263 | Acétate de calcium | Limitée par les BPF |
| 325 | Lactate de sodium | Limitée par les BPF |
| 326 | Lactate de potassium | Limitée par les BPF |
| 327 | Lactate de calcium | Limitée par les BPF |
| 350(i) | Malate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 350(ii) | Malate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 351(i) | Malate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| 351(ii) | Malate de potassium | Limitée par les BPF |
| 352(ii) | Malate de calcium | Limitée par les BPF |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 501(i) | Carbonate de potassium | Limitée par les BPF |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 504(ii) | Carbonate acide de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono-delta-lactone | Limitée par les BPF |
| 577 | Gluconate de potassium | Limitée par les BPF |
| 578 | Gluconate de calcium | Limitée par les BPF |
| Acides | | |
| 260 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique (L, D et DL) | Limitée par les BPF |
| 296 | Acide malique (DL-) | Limitée par les BPF |
| 330 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 338 | Acide orthophosphorique | 880 mg/kg en tant que phosphore |
| 507 | Acide chlorhydrique | Limitée par les BPF |
| Stabilisants | | |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF |
| 332(i) | Citrate monopotassique | Limitée par les BPF |
| 333 | Citrates de calcium | Limitée par les BPF |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | 1300 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimée en tant que phosphore |
| 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 de magnésium tribasique | |
| 342(i) | Orthophosphate monoammonié | |
| 342(ii) | Orthophosphate diammonié | |
| 343(ii) | Orthophosphate dimagnésien | |
| 343(iii) | Orthophosphate trimagnésien | |
| 450(i) | Diphosphate sodique | |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |

| | | |
|---------|--|---------------------|
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 450(vi) | Diphosphate dicalcique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 400 | Acide alginique | Limitée par les BPF |
| 401 | Alginate de sodium | Limitée par les BPF |
| 402 | Alginate de potassium | Limitée par les BPF |
| 403 | Alginate d'ammonium | Limitée par les BPF |
| 404 | Alginate de calcium | Limitée par les BPF |
| 405 | Alginate de propylène-glycol | 5000 mg/kg |
| 406 | Agar | Limitée par les BPF |
| 407 | Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (y compris furcellarane) | Limitée par les BPF |
| 407a | Algue eucheuma transformée | Limitée par les BPF |
| 410 | Gomme de caroube | Limitée par les BPF |
| 412 | Gomme guar | Limitée par les BPF |
| 413 | Gomme adragante | Limitée par les BPF |
| 415 | Gomme xanthan | Limitée par les BPF |
| 416 | Gomme karaya l | Limitée par les BPF |
| 417 | Gomme tara | Limitée par les BPF |
| 440 | Pectines | Limitée par les BPF |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | Limitée par les BPF |
| | Stabilisants (Amidons modifiés) | |
| 1400 | Dextrines, amidon torréfié | Limitée par les BPF |
| 1401 | Amidon traité aux acides | Limitée par les BPF |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | Limitée par les BPF |
| 1403 | Amidon blanchi | Limitée par les BPF |
| 1404 | Amidon oxydé | Limitée par les BPF |
| 1405 | Amidons traités aux enzymes | Limitée par les BPF |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | Limitée par les BPF |
| 1412 | Phosphate de diamidon | Limitée par les BPF |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | Limitée par les BPF |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF |
| 1420 | Acétate d'amidon | Limitée par les BPF |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | Limitée par les BPF |
| 1442 | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE COULOMMIERS (CODEX STAN 274-1969)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | - |

¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2

X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique

- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-----------|---|-------------------------------------|
| | Colorants | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (Synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthyliques | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE FROMAGE À LA CRÈME (OU «CREAM CHEESE») (CODEX STAN 275-1973)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | X | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | X ² | - |
| Épaississants: | X ² | - |
| Emulsifiants: | X | - |
| Antioxygènes: | X | - |
| Agents de conservation: | X ² | - |
| Foaming agents: | X ³ | - |
| Antiagglomérants: | - | - |

- 1 Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
- 2 Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement pour les produits traités thermiquement 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
- 3 Pour les produits fouettés uniquement
- X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
- L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|---------|-------------------------------|--|
| | Agents de conservation | |
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/kg seuls ou en combinaison, en tant qu'acide sorbique |
| 201 | Sorbate de sodium | |
| 202 | Sorbate de potassium | |
| 203 | Sorbate de calcium | |
| 234 | Nisine | 12.5 mg/kg |
| 280 | Acide propionique | Limitée par les BPF |
| 281 | Propionate de sodium | |
| 282 | Propionate de calcium | |
| 283 | Propionate de potassium | |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 170(i) | Carbonate de calcium | Limitée par les BPF |
| 261(i) | Acétate de potassium | Limitée par les BPF |
| 261(ii) | Diacétate de potassium | Limitée par les BPF |
| 262(i) | Acétate de sodium | Limitée par les BPF |
| 263 | Acétate de calcium | Limitée par les BPF |
| 325 | Lactate de sodium | Limitée par les BPF |
| 326 | Lactate de potassium | Limitée par les BPF |
| 327 | Lactate de calcium | Limitée par les BPF |
| 350(i) | Malate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 350(ii) | Malate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 351(i) | Malate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| 351(ii) | Malate de potassium | Limitée par les BPF |

| | | |
|----------|--|---------------------------------|
| 352(ii) | Malate de calcium | Limitée par les BPF |
| 500(i) | Carbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(ii) | Carbonate acide de sodium | Limitée par les BPF |
| 500(iii) | Sesquicarbonate de sodium | Limitée par les BPF |
| 501(i) | Carbonate de potassium | Limitée par les BPF |
| 501(ii) | Carbonate acide de potassium | Limitée par les BPF |
| 504(i) | Carbonate de magnésium | Limitée par les BPF |
| 504(ii) | Carbonate acide de magnésium | Limitée par les BPF |
| 575 | Glucono-delta-lactone | Limitée par les BPF |
| 577 | Gluconate de potassium | Limitée par les BPF |
| 578 | Gluconate de calcium | Limitée par les BPF |
| | Acides | |
| 260 | Acide acétique | Limitée par les BPF |
| 270 | Acide lactique (L-, D-, et DL-) | Limitée par les BPF |
| 296 | Acide malique (DL-) | Limitée par les BPF |
| 330 | Acide citrique | Limitée par les BPF |
| 338 | Acide orthophosphorique | 880 mg/kg en tant que phosphore |
| 507 | Acide chlorhydrique | Limitée par les BPF |
| 331(i) | Citrate monosodique | Limitée par les BPF |
| 332(i) | Citrate monopotassique | Limitée par les BPF |
| 333 | Citrates de calcium | Limitée par les BPF |
| 334 | Acide tartrique (L(+)-) | |
| 335(i) | Tartrate disodique | 1500 mg/kg |
| 335(ii) | Tartrate disodique | seuls ou en combinaison, |
| 336(i) | Tartrate monopotassique | en tant qu'acide tartrique |
| 336(ii) | Tartrate dipotassique | |
| 337 | Tartrate de potassium-sodium | |
| | Stabilisants | |
| 339(i) | Orthophosphate monosodique | |
| 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 de magnésium tribasique | |
| 342(i) | Orthophosphate monoammonié | |
| 342(ii) | Orthophosphate diammonié | |
| 343(ii) | Orthophosphate dimagnésien | 4400 mg/kg |
| 343(iii) | Orthophosphate trimagnésien | seuls ou en combinaison, |
| 450(i) | Diphosphate sodique | exprimée en tant que phosphore |
| 450(iii) | Diphosphate tétrasodique | |
| 450(v) | Diphosphate tétrapotassique | |
| 450(vi) | Diphosphate dicalcique | |
| 451(i) | Triphosphate pentasodique | |
| 451(ii) | Triphosphate pentapotassique | |
| 452(i) | Polyphosphate de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphate de potassium | |
| 452(iv) | Polyphosphate de calcium | |
| 452(v) | Polyphosphate d'ammonium | |
| 400 | Acide alginique | Limitée par les BPF |
| 401 | Alginate de sodium | Limitée par les BPF |
| 402 | Alginate de potassium | Limitée par les BPF |
| 403 | Alginate d'ammonium | Limitée par les BPF |
| 404 | Alginate de calcium | Limitée par les BPF |
| 405 | Alginate de propylène-glycol | 5000 mg/kg |
| 406 | Agar | Limitée par les BPF |
| 407 | Carragenane et ses sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (y compris furcellarane) | Limitée par les BPF |
| 407a | Algue eucheuma transformée | Limitée par les BPF |
| 410 | Gomme de caroube | Limitée par les BPF |
| 412 | Gomme guar | Limitée par les BPF |
| 413 | Gomme adragante | Limitée par les BPF |
| 415 | Gomme xanthan | Limitée par les BPF |
| 416 | Gomme karaya l | Limitée par les BPF |

| | | |
|--|---|---|
| 417 | Gomme tara | Limitée par les BPF |
| 418 | Gomme gellane | Limitée par les BPF |
| 466 | Carboxyméthylcellulose sodique | Limitée par les BPF |
| Stabilisants (Amidons modifiés) | | |
| 1400 | Dextrines, amidon torréfié | Limitée par les BPF |
| 1401 | Amidon traité aux acides | Limitée par les BPF |
| 1402 | Amidon traité aux alcalis | Limitée par les BPF |
| 1403 | Amidon blanchi | Limitée par les BPF |
| 1404 | Amidon oxydé | Limitée par les BPF |
| 1405 | Amidons traités aux enzymes | Limitée par les BPF |
| 1410 | Phosphate de mono-amidon | Limitée par les BPF |
| 1412 | Phosphate de diamidon | Limitée par les BPF |
| 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | Limitée par les BPF |
| 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF |
| 1420 | Acétate d'amidon | Limitée par les BPF |
| 1422 | Adipate de diamidon acétylé | Limitée par les BPF |
| 1440 | Amidon hydroxypropylique | Limitée par les BPF |
| 1442 | Phosphate de diamidon hydroxy - propylique | Limitée par les BPF |
| Emulsifiants | | |
| 322 | Lécithines | Limitée par les BPF |
| 470(i) | Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacal, calcium, potassium et sodium | Limitée par les BPF |
| 470(ii) | Sels d'acides oléique avec calcium, potassium et sodium | Limitée par les BPF |
| 471 | Mono et diglycérides d'acides gras | Limitée par les BPF |
| 472a | Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol | Limitée par les BPF |
| 472b | Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol | Limitée par les BPF |
| 472c | Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol | Limitée par les BPF |
| 472e | Esters diacétyltartriques des mono- et diglycéride | 10000 mg/kg |
| Antioxygènes | | |
| 300 | Acide ascorbique | Limitée par les BPF |
| 301 | Ascorbate de sodium | Limitée par les BPF |
| 302 | Ascorbate de calcium | Limitée par les BPF |
| 304 | Palmitate d'ascorbyle | 500 mg/kg |
| 305 | Stearate d'ascorbyle | seuls ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle |
| 307b | Mélange concentré de tocophérols | 200 mg/kg |
| 307c | dl-Alpha-tocophérol | seuls ou en combinaison |
| Colorants | | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta-carotène (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique | |
| 160a(ii) | Bêta-carotènes, légume | 600 mg/kg |
| 171 | Dioxyde de titane | Limitée par les BPF |
| Foaming Agent | | |
| 290 | Dioxyde de carbone | Limitée par les BPF |
| 941 | Azote | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE CAMEMBERT (CODEX STAN 276-1973)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |

| | | |
|-------------------------|---|---|
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | - |

- ¹ Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
 X L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
 - L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-----------|---|-------------------------------------|
| | Colorants | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (Synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthyliques | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |

NORME DU CODEX POUR LE BRIE (CODEX STAN 277-1973)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

| Catégorie fonctionnelle d'additifs : | Utilisation justifiée: | |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|
| | Masse du fromage | Traitement de la surface/croûte |
| Colorants: | X ¹ | - |
| Agent de blanchiment: | - | - |
| Acides: | - | - |
| Régulateurs d'acidité: | X | - |
| Stabilisants: | - | - |
| Epaississants: | - | - |
| Emulsifiants: | - | - |
| Antioxygènes: | - | - |
| Agents de conservation: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Antiagglomérants: | - | - |

- ¹ = Uniquement pour obtenir les caractéristiques de couleur décrites à la section 2
 X = L'utilisation des additifs de cette catégorie est justifiée d'un point de vue technologique
 - = L'utilisation des additifs de cette catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique

| No. SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-----------|---|-------------------------------------|
| | Colorants | |
| 160a(i) | Bêta-carotène (Synthétique) | 35 mg/kg seuls ou en combinaison |
| 160a(iii) | Bêta Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>) | |
| 160e | Bêta-apo-8'-Caroténal | |
| 160f | Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthyliques | |
| 160a(ii) | Carotènes végétaux, extraits naturels | 600 mg/kg |
| | Régulateurs d'acidité | |
| 575 | Glucono delta-lactone | Limitée par les BPF |

CODEX INTERNATIONAL NORME POUR LE FROMAGE À PÂTE EXTRA-DURE À RÂPER (CODEX STAN 278-1978)

(Pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires)